Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **по ПМ.02**

 **15.11.2021. (3 час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер» Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

***Тема 2.3.Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента***

***1)Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании***

***2)*** ***Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения***

**Литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного пи Организац тания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

**Электронные издания:**

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** ***marina.lysova.78@mail.ru*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

**Супы-пюре: общие правила варки. Требования к качеству, условия и сроки хранения**

1.Пищевая ценность супов-пюре.

2.Ассортимент супов-пюре.

 Цели и задачи урока: формирование знаний о супах-пюре, супах-кремах, их ассортименте. Развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать.

Формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности.

 ***Уважаемые ребята, ниже представлен материал о необычных супах! Прошу вас изучить его, сделать краткий конспект***

Супы-пюре отличаются тем, что для их приготовления продукты после тепловой обработки протирают, поэтому они имеют однородную и нежную консистенцию.

Эти супы широко используются в детском и лечебном питании. В ресторанах их обычно включают в меню обедов для зарубежных туристов из западноевропейских стран.

В группу пюреобразных (протертых) супов входят:

* супы-пюре, заправленные белым соусом;
* супы-кремы, заправленные молочным соусом;
* супы-биски, приготовленные из ракообразных.

Протертые супы готовят из овощей, круп, бобовых, птицы, дичи, говядины, грибов. Продукты, предназначенные для этих супов, подвергают различным видам тепловой обработки (в зависимости от продукта) — варке, привусканию, жарке (печень), тушению, затем измельчают в протирочной машине (миксере, процессоре и др.). Трудноизмельчаемые продукты предварительно пропускают через мясорубку, а затем протирают. Протертые продукты соединяют с белым соусом, для того чтобы измельченные частицы равномерно распределялись по всей массе и находились во взвешенном состоянии, не оседали на дно. В супы-пюре из круп белый соус не вводят, так как содержащийся в крупах крахмал при варке клейстеризуется и придает супу необходимую вязкость. Иногда белый соус в супах-пюре из овощей, мясных продуктов заменяют отваром риса (шлем) или перловой крупы.

Для белого соуса муку пассеруют с жиром или без него, а затем соединяют с бульоном, овощным отваром, молоком (молочный соус).

С целью повышения пищевой ценности и улучшения вкуса супы-пюре заправляют яично-молочной смесью (кроме бобовых).

Во все супы добавляют сливочное масло. Вместо яично-молочной смеси (льезона) можно использовать горячее молоко или сливки.

Протертые супы готовят вегетарианскими, на костном бульоне, на отварах и бульонах, получаемых при варке или припускании продуктов, входящих в рецептуру супов, а также на цельном молоке или смеси молока и воды.

К супам-пюре в качестве гарнира можно подать часть непротертых продуктов (зеленый горошек, нарезанное соломкой филе птицы, отварной рис). Кроме того, к этим супам можно отдельно подать гренки, кукурузные или пшеничные хлопья, пирожки.



***Суп-пюре из моркови и репы.***Морковь или репу нарезают соломкой, заливают на 1/3 высоты водой или бульоном, добавляют пассерованные лук и петрушку и припускают до готовности, затем протирают, соединяют с белым соусом, доводят до нужной консистенции водой или бульоном и проваривают. Готовый суп слегка охлаждают (до 70 °С), вводят льезон и сливочное масло.

***Суп-пюре из картофеля.***Морковь, лук, петрушку шинкуют, пассеруют на сливочном масле. Картофель заливают горячей водой или бульоном, варят до полуготовности, затем кладут пассерованные коренья, лук и варят до готовности. Готовые овощи протирают вместе с отваром, соединяют с белым соусом, разводят бульоном, кладут соль и проваривают. Суп заправляют льезоном или горячим молоком и сливочным маслом.

***Суп-пюре из разных овощей.***Для его приготовления используют капусту белокочанную, картофель, репу, морковь, лук репчатый, зеленый горошек (консервированный). Лук шинкуют и пассеруют. Нашинкованные морковь и репу (предварительно бланшированную) припускают с небольшим количеством бульона и масла до полуготовности, затем вводят пассерованный лук, нашинкованную капусту и припускают до готовности. В конце припускания добавляют зеленый горошек и картофель, нарезанный на части и сваренный отдельно. Подготовленные овощи протирают и далее готовят по общей схеме.

**Суп-пюре из цветной капусты.** Цветную капусту, пассерованную целиком морковь и корень петрушки отваривают, часть соцветий можно сохранить для гарнира (15-20 г), который кладут в готовом виде. Капусту вместе с петрушкой, морковью вынимают для протирания. В протертую массу вливают бульон, разведенную бульоном мучную пассеровку и кипятят 10-15 мин. Суп, слегка охладив, заправляют льезоном и солью. При отпуске в тарелку кладут кусочек масла.

***Суп-крем из тыквы.***Очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают ломтиками и припускают в молоке в закрытой посуде на слабом огне. За 5 ... 7 мин до готовности добавляют подсушенные гренки из пшеничного хлеба (2/3 нормы, предусмотренной рецептурой). Массу протирают, добавляют оставшееся молоко, доводят до кипения и, сняв с огня, заправляют сливками и маслом сливочным.

***Суп-пюре из круп.***Для приготовления используют рисовую, овсяную, перловую и пшеничную (полтавскую) крупу. Перебранную и промытую крупу закладывают в кипящий бульон или воду, отваривают до полуготовности, добавляют пассированные лук и коренья, доводят до готовности, протирают, разводят до нужной консистенции бульоном или водой, доводят до кипения **и**заправляют льезоном или горячим молоком с маслом.

Процесс приготовления этого супа трудоемкий. При протирании крупы получается много отходов. Для экономии времени **и**продуктов суп можно готовить из крупяной муки (крупы перебирают, промывают, подсушивают и размалывают). Полученную муку разводят горячим молоком или бульоном и проваривают, а затем заправляют льезоном. Можно использовать крупяную муку промышленного изготовления, широко применяемую в детском питании.

***Суп-пюре из бобовых.***Предварительно замоченные бобовые варят без соли до размягчения, добавляют пассированные лук **и**коренья, доводят до готовности, протирают, соединяют с белым соусом, доводят до нужной консистенции бульоном, кладут соль и кипятят. Льезоном в этот суп не вводят. Суп можно варить **и**отпускать с копченой свиной грудинкой или корейкой. Бульон после отваривания копченостей добавляют в суп.

***Суп-пюре из птицы.***Тушки птицы варят до готовности, добавляют морковь, петрушку, лук. У сваренной птицы отделяют мякоть от костей, нарезают ее на кусочки и пропускают через мясорубку с частой решеткой, затем протирают. Для супов-пюре из дичи используют только филе, которое можно обжаривать и тушить. Протертую массу соединяют с белым соусом, доводят до нужной консистенции бульоном, кладут соль и кипятят. Готовый суп заправляют льезоном.

Если суп отпускают не сразу, то мясные продукты пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, соединяют с маслом, протирают через сито и охлаждают. Протертую массу хранят в холодильнике. Затем в бульон вводят мучную пассировку, разведенную бульоном, кипятят, кладут кусочек протертой массы, хорошо размешивают и заправляют льезоном.

***Суп-пюре из печени.***Печень, нарезанную кусочками, слегка обжаривают вместе с морковью и луком, затем тушат до готовности в небольшом количестве бульона **и**протирают. Протертую массу соединяют с белым соусом, разводят до нужной консистенции бульоном, кладут соль и доводят до кипения. Готовый суп заправляют льезоном и сливочным маслом.

***Супы-биски.***Эти супы популярны в странах Западной Европы. Их подают в ресторанах, обслуживающих западных туристов. Готовят биски из раков, креветок, омаров (лобстеров) или крабов.

Для приготовления биска из раков их предварительно отваривают, отделяют шейки, клешни и очищают. У панцирей отламывают ножки и удаляют внутренности. В пассерованные на сливочном масле лук, морковь, сельдерей добавляют панцири и очистки от шейки и клешней, вливают коньяк и фломбируют (поджигают для извлечения спиртовой основы коньяка). Затем вливают рыбный бульон, добавляют рис, очищенные шейки, белое вино, пучок пряной зелени и варят до размягчения риса. Подготовленную массу после удаления пучка пряной зелени измельчают в процессоре (миксере) или блендером, протирают через сито, доводят до кипения и заправляют лимонным соком, сливками, маслом.

Так же готовят биски из других ракообразных.

**Пюре образные супы должны быть однородными, без заварившейся муки и кусочков не протёртых овощей. В некоторые виды супов овощи и крупы кладут не протёртыми. Цвет супа белый или соответствующий основному продукту. Суп не должен иметь вкуса сырой муки.**

Ассортимент — это состав и соотношение различных видов продукции, товаров, услуг в производственном и торговом предприятиях; перечень видов и разновидностей продукции и товаров, различаемых по отдельным показателям (признакам). Как правило, супы-пюре подразделяют на следующие группы: Супы-пюре. Супы-кремы. Супы – биски. Супы-пюре мясные готовят на мясном белом соусе (из муки, пассерованной без жира и мясного или костного бульона), а супы-пюре вегетарианские - на белом соусе (соус приготовляют на отваре из овощей, картофеля.) Супы-пюре заправляют маслом и льезоном из смеси яичных желтков с молоком или сливками. Супы-пюре из овощей и грибов Супы-пюре из круп и бобовых. Суп-пюре из субпродуктов и птицы. Суп-пюре из зеленого горошка

***Задание для самостоятельной работы:***

1.Составить конспект.

 2.Выполнить подбор фото супов-пюре: -из овощей; -из мясных продуктов -из круп.