Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**23.11.2021. (6 час)**

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

***Тема 2.4.***

***Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни***

***1)Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.***

***1)*** **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***

**Холодные супы. Технология приготовления. Ассортимент**

К холодным супам относят: окрошку, борщ холодный, свекольник, щи зеленые. Их готовят на хлебном квасе, свекольном отваре, отваре из овощей, кефире.

Приготавливают эти супы в холодном цехе, используя для этого специально выделенную посуду, инвентарь и доски с соответствующей маркировкой. При этом строго соблюдают санитарные требования при обработке продуктов, приготовлении и хранении супов. Готовые супы хранят в холодильнике.

В тарелку при отпуске можно положить кусочки питьевого льда или подать его отдельно на розетке. Холодные супы обладают освежающим приятными вкусом и ароматом.

Для приготовления холодных супов на предприятия общественного питания поступает готовый квас, но его можно приготовить из ржаных сухарей или концентратов, выпускаемых пищевой промышленностью.

В группу холодных супов включены супы, приготовляемые из овощей и других продуктов на хлебном квасе, овощных отварах, кефире, обезжиренных бульонах. В эту группу входят окрошки, свекольник, ботвинья, борщи холодные, щи зеленые.

Картофель отварной, коренья, мясные и другие продукты для этих супов, нарезают мелкими кубиками или соломкой. Лук зеленый шинкуют. Для некоторых холодных супов часть лука (1/4 от нормы) растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. У огурцов с грубой кожицей и крупными семенами предварительно снимают кожу и удаляют семена. Огурцы с тонкой кожей и мелкими семенами не очищают. При использовании неочищенных огурцов норма вложения их массой брутто соответственно уменьшается. Белки яиц, сваренных в крутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны (в соответствии с рецептурой), горчицей, солью, сахаром и разводят квасом или квасом со свекольным отваром. В приготовленную смесь добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную тарелку при отпуске. При массовом приготовлении окрошки на квасе нарезанные продукты смешивают и хранят в холодильнике. Перед отпуском подготовленные продукты (смесь) кладут в порционную тарелку заливают заправленным квасом и добавляют оставшуюся часть яиц и сметаны.

Окрошки, борщи, свекольник и другие холодные супы посыпают мелко нарезанным укропом - 4 г нетто на порцию 500 г. Норма соли – 3 г на порцию 500 г.

Для окрошек, приготовляемых на кефире, используют только пастеризованный кефир.

Холодные супы хранят в холодильнике. Отпускают при температуре не выше 14°С.

Хлебный квас может поступать в ПОП от промышленности (ОСТ 18-118-73) и может приготовляться в самом предприятии.

Благодаря острому вкусу, содержанию молочной кислоты, экстрактивных веществ и углекислого газа квас возбуждает секрецию пищеварительных желез и хорошо утоляет жажду.

**Технология приготовления кваса.** Хорошо поджаренные сухари измельчают до величины частиц 5-6 мм и засыпают тонкой струей при непрерывном помешивании в воду, предварительно кипяченую и охлажденную до 80°С. На 4 кг сухарей берут 70 л воды. Засыпанные в воду сухари оставляют на 1-1,5 ч для настаивания в теплом месте, периодически их перемешивая. Полученное сусло сливают, а сухари снова заливают водой (50 л) и вторично настаивают 1-1,5 ч, затем сусло сливают.

В сусло, полученное в результате первого и второго настаивания, добавляют сахар, мяту кудрявую, дрожжи, разведенные небольшим количеством сусла. Температура сусла при введении дрожжей 23-25°С и такой поддерживается в течение всего процесса брожения 8-12 ч. После брожения квас процеживают и охлаждают. Технология приготовления кваса из сухого хлебного кваса аналогична.

*Окрошка мясная*. Приготовляют и отпускают окрошку как описано выше. Вместо говядины можно использовать нежирную свинину, баранину, соответственно изменив нормы закладки. Мясную окрошку по III колонке можно готовить без яиц в этом случае норма вложения вареного мяса увеличивается на 20 г нетто на 1000 г окрошки.

*Окрошку сборную мясную* готовят и отпускают аналогично. Используют говядину, окорок копчено-вареный, язык говяжий.

*Окрошка овощная.* Подготовленные овощи нарезают кубиками или короткой соломкой. Готовят и отпускают, как описано выше.

*Окрошка уральская.* Готовят и отпускают также. Вместо огурцов добавляют мелко нарубленную квашеную капусту.

*Окрошка мясная на кефире и окрошка сборная мясная на кефире*готовятся и подаются одинаково. Мясные продукты, картофель, яйца, огурцы нарезают мелкими кубиками, лук шинкуют. В кефир, смешанный с холодной кипяченой водой (1:1), добавляют соль, сахар и хранят на холоде.

При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные продукты, наливают охлажденную смесь и посыпают мелко нарезанным укропом.

*Окрошка овощная на кефире*. Подготовленные овощи нарезают кубиками или короткой соломкой. Готовят и отпускают как окрошку мясную.

*Борщ холодный*. Свеклу и морковь нарезают соломкой. Свеклу припускают с уксусом до готовности. Морковь припускают отдельно, соединяют со свеклой, добавляют горячую воду, соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают.

При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные огурцы, лук, вареные яйца, наливают борщ, кладут сметану.

Огурцы можно заменить редисом. Борщ можно готовить без моркови, соответственно увеличив норму вложения свеклы.

*Борщ холодный мясной*. Говядину нарезают мелкими кубиками или соломкой. Готовят и отпускают как борщ холодный.

*Борщ холодный рыбный.* Технология приготовления такая же, как борща холодного. Рыбу, лучше осетровых пород, припускают или отваривают, охлаждают. Порции рыбы или крабов кладут в борщ при отпуске. Борщ можно готовить без огурцов, при этом соответственно увеличивают закладку свеклы и лука зеленого.

*Свекольник холодный*. Свеклу, морковь нарезают кубиками или соломкой и припускают (свеклу припускают с уксусом), овощи охлаждают и кладут в квас. Молодую свеклу используют вместе с ботвой, которую нарезают и отваривают отдельно. Свекольник можно готовить без моркови, соответственно увеличивают закладку свеклы. Отпускают свекольник, как борщ холодный.

*Щи зеленые с яйцом.* Щавель и шпинат припускают по отдельности, протирают, смешивают, разводят горячей водой, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. Вареный картофель нарезают кубиками или вводят его в виде пюре.

При использовании одного шпината в щи добавляют лимонную кислоту (0,5 на 1000 г супа). Щи зеленые можно приготовить из консервированных щавеля или шпината или смеси щавеля и шпината. Нормы вложения их рассчитывают в соответствии с нормами взаимозаменяемости. Огурцы, яйца, сметану кладут при отпуске. Щи можно готовить без огурцов.

*Щи зеленые с мясом.* Готовят так же; как щи зеленые с яйцом. Щи можно готовить без яиц. Вместо говядины можно использовать нежирную свинину, баранину, кролика, телятину.

*Щи зеленые с рыбой*. Готовят так же, как щи зеленые с яйцом. Щи можно готовить без яиц. Припущенные или сваренные порционные куски рыбы, лучше осетровых пород, или крабы кладут в щи при отпуске.

*Ботвинья.* Шпинат и щавель припускают по отдельности, протирают, разводят квасом, добавляют соль, сахар и лимонную цедру. При отпуске кусок вареной холодной осетрины или трески с гарниром подают отдельно, или рыбу и гарнир кладут в ботвинью. Добавляют тертый хрен и посыпают укропом. Готовую ботвинью хранят на холоде. Ботвинью можно подать с раками (по 1-2 шт. на порцию).

Холодные супы (борщ и щи зеленые) можно готовить и на тщательно обезжиренных бульонах - мясном и рыбном. К рыбным супам сметану не подают.

**Требования к качеству супов**

Качество супов определяется по органолептическим, физико- химическим и микробиологическим показателям.

Физико-химические и микробиологические показатели определяются лабораторными методами. На лабораторный анализ отбирают, как правило, продукцию, получившую оценку «удовлетворительно», а также при сомнении в свежести её или в соблюдении рецептуры. Ежедневно на предприятиях общественного питания контролируется качество готовой продукции, в т.ч. и супов, по органолептическим показателям и показатели качества фиксируются в журнале органолептической оценки (бракеражном).

Прежде чем, определить органолептические показатели качества супов, необходимо отметить температуру реализации супа, которая должна быть: для супов заправочных и прозрачных - 75°С; пюреобразных, заправленных яично-молочной смесью - 65°С, пюреобразных, не заправленных яично-молочной смесью - 75°С; холодных - не выше 14°С и не ниже 7°С.

Для определения температуры термометр погружают в котел с супом на глубину примерно 10 см и выдерживают 2...3 мин.

При органолептической оценке супов отмечают их внешний вид и цвет супа, которые свидетельствуют о соблюдении правил технологии приготовления и режима хранения. Так, если морковь и томат спассерованны, то жир на поверхности супа окрашен в желтовато-оранжевый цвет; в противном случае блестки жира бесцветны. В результате неправильного тушения свеклы, продолжительного хранения борща на мармите он приобретает буровато-коричневую окраску. Синеватый оттенок бульона в супах с перловой крупой свидетельствует о том, что крупу варили в супе, а не отваривали отдельно и т.д.

Суп, приготовленный в точном соответствии с технологией и по органолептическим показателям отвечающий требованиям, предъявляемым к продукту высокого качества, оценивают пятью баллами.

При наличии в супе бесцветного или слабоокрашенного жира или неравномерной нарезки овощей, характерного, но слабо выраженного запаха, недостаточно выраженного вкуса, слегка переваренных овощей или крупы, слегка недосоленного бульона, пленки на поверхности (молочный суп) его оценивают в четыре балла.

Если в супах обнаружены такие дефекты, как привкус сырой или подгоревшей муки, пригорелого молока, резкая кислотность в щах или окрошках, наличие недоваренных или сильно переваренных продуктов, плохо зачищенного картофеля, подгоревших кореньев, неперебранной крупы, хлопьев свернувшегося белка, комков заварившейся муки, пересол, они оцениваются в два балла и снимаются с реализации.

Окрошки. Мясо и овощи нарезаны мелкими кубиками или соломкой, лук нашинкован. Цвет — светло-коричневый, мутный (от сметаны и яичных желтков). Вкус— кисловатый, слегка острый, с ароматом свежих огурцов, укропа и лука. Консистенция вареных продуктов — мягкая, свежих огурцов — хрустящая.

Свекольник. Свекла и огурцы нарезаны мелкими кубиками или соломкой. Вкус — в меру соленый, кисло-сладкий, с ароматом огурцов, укропа и привкусом свеклы. Цвет — темно-красный, после размешивания сметаны — бело-розовый. Консистенция свеклы — мягкая, огурцов — хрустящая.

Задание: ответьте на вопросы

1. **Какую посуду и инвентарь используют для приготовления холодных супов?**
2. **Какие санитарные требования необходимо соблюдать при приготовлении холодных супов?**
3. **Из каких стадий состоит процесс приготовления окрошки?**
4. **В чем особенность приготовления окрошки овощной на кефире?**
5. **Назовите температуру подачи холодный супов**
6. **Какая норма выхода супа по сборнику рецептур?**
7. **Назовите норму выхода одной порции?**
8. **На сколько порций дана раскладка в сборнике рецептур**

***Для закрепления материала, выполните тест***

**Тест**

**1.Что является основой сладких супов:**

а/ фруктовые отвары, сиропы, экстракты, соки и пюре из фруктов

б/ яблоки, груши и персики

в/ цитрусовые и косточковые плоды и ягоды

**2. Чем заправляют  сладкие супы для придания им необходимой консистенции:**

а/ кукурузным крахмалом

б/ растопленным желатином или  агаром

в/ разведенным картофельным крахмалом

**3.В чем отличие сладких супов от компотов:**

а/ в супах много ароматизаторов и цедры цитрусовых

б/ супы имеют кисловатый вкус и более густую консистенцию жидкой основы

в/ отличительных особенностей нет

**4.Что подают в качестве гарнира к сладким супам:**

а/ отварные крупы, мелкие макаронные изделия, вареники, пудинги, кукурузные хлопья или палочки

б/ ягоды и фрукты

в/ кексы, сухое печенье, бисквит

**5.Подберите правильную технологию приготовления сладкого супа с сухофруктами:**

а/ в кипящий сироп закладывают подготовленные сухофрукты, варят около 20 минут, добавляют лимонную кислоту, охлаждают, настаивают 10-12 часов

б/ яблоки соединяют с подготовленным сиропом и доводят до кипения, яблоки раскладывают в подготовленные креманки или стаканы и заливают охлажденным сиропом

в/ подготовленные сухофрукты заливают водой и варят 15-20 минут, вводят сахар и варят до готовности, добавляют разведенный картофельный крахмал, доводят до кипения, по необходимости вводят лимонную кислоту

**6.К какому сезону  по приготовлению относят холодные супы:**

а/ летнему

б/ зимнему

в/ не знаю

**7.Что является жидкой основой для приготовления холодных супов:**

а/ хлебный квас, свекольный отвар, отвар из овощей, кефир

б/ сметана или майонез

в/ принципиального значения жидкая основа не имеет, главное- состав гарнира

**8.Какие условия хранения холодных супов:**

а/ принципиального значения хранению холодных супов не предается

б/ холодные супы хранят в холодильниках

в/ супы хранят на мармитах

**9.Какие из перечисленных супов не относятся к холодным супам:**

а/ окрошка мясная, борщ холодный, щи зелёные  с яйцом

б/ солянка сборная мясная, щи суточные, борщ сибирский

в/ свекольник холодный, окрошка сборная мясная, окрошка овощная

 **10.  Что из перечисленных особенностей приготовления не относится к приготовлению окрошки мясной:**

а/ часть зелёного лука растирают с солью, свежие огурцы нарезают тонкой соломкой или кубиками, белки отделяют от желтков,

б/ мясо нарезают мелкими кубиками, вареные желтки растирают с горчицей, солью, сахаром, частью сметаны,

в/ сметану кладут в окрошку сразу и смешивают с подготовленными продуктами

**11.    Срок хранения  готовых супов:**

а/ 2 часа

б/12 часов

в/72 часа

   **12. Температура подачи холодных супов:**

а/ 12-14ºС

б/25-30ºС

в/50-60ºС

  **13. Нужно ли охлаждать посуду для отпуска холодных супов:**

а/ нет, так как супы холодные

б/ нужно, так как температура посуды выше  температуры супа и от этого суп будет быстро нагреваться

в/ это не играет особого значения  в правилах подачи супов.

**14.Определить название блюда:**.Картофель, лук зеленый, огурцы свежие, яйца, сметана, сахар, укроп, квас, соль.