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

**27.11.2021. (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)*** ***Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос***

***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***](mailto:marina.lysova.78@mail.ru) **Или на WhatsApp по** №89022792370

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

Супы подают после холодных и горячих закусок. При получении супов с раздачи официант должен обращать внимание на их внешний вид и объем порции. Правила подачи супов в значительной степени зависят от их вида и температуры.

В зависимости от температуры отпуска супы подразделяются на горячие (температура подачи не ниже 75°С) и холодные (10-14˚С).

По способу приготовления супы бывают: прозрачными, заправочными, пюреобразными, а также молочными и сладкими.

Супы подают:

- прозрачные, супы-пюре подают в бульонных чашках;

- заправочные, молочные подают в металлических мисках или в глубоких столовых тарелках;

- супы на 6-10 порций подают в фарфоровых супницах;

национальные супы подают в керамических горшочках.

Существует несколько способов подачи супов:

1. Глубокие столовые тарелки с супом официант приносит в зал на подносе, покрытом салфеткой, затем на серванте устанавливает их на мелкие столовые тарелки и подает гостям. Этот способ характеризует невысокий уровень обслуживания, так как не позволяет сохранить требуемую температуру супа.

2. Подача супа в многопорционной суповой миске (фарфоровой или мельхиоровой). Разливают суп на серванте или подсобном столике в глубокие столовые тарелки, затем ставят их на мелкие столовые тарелки. Подают суп справа или слева соответствующей рукой.

Подают суп в однопорционной суповой миске. Вначале из суповой миски перекладывают густую часть супа в тарелку, после чего разливательную ложку кладут на специально предназначенную для этой цели тарелку для хлеба. Суповую миску берут в руки и осторожно выливают жидкую часть в тарелку движением от себя.

4. Супницу ставят на обеденный стол на мелкую столовую или закусочную тарелку. Предварительно стол сервируют глубокой столовой тарелкой на подстановочной тарелке, и гость самостоятельно наливает суп.

5. Подача супа в обнос. Официант ставит супницу на ладонь левой руки поверх ручника, слева подносит суп посетителю и наливает в его тарелку.

6. Во всех указанных вариантах (кроме первого) сметану официант получает отдельно (если она положена). Ватрушки, пампушки, крупеник и сушки приносят отдельнона пирожковой тарелке.

7. Подача национальных супов в керамических горшочках. Посетитель может есть суп непосредственно из горшочка или сам перекладывает суп из горшочка в глубокую тарелку, установленную перед ним. Официант может сам перелить суп в тарелку на серванте, а затем подать посетителю.

8. Подача супов в фарфоровых бульонных чашках - прозрачные бульоны, супы-пюре. Бульонную чашку ставят на блюдце вместе с десертной или бульонной ложкой; ручка чашки повернута влево, а ручка ложки - вправо. Подавать необходимо с правой или с левой стороны соответствующей рукой.

Профитроли к бульону подают в салатнике на закусочной тарелке с бумажной салфеткой. Ставят профитроли с левой стороны. При большом количестве порций профитроли подают в фарфоровой вазе в полотняной салфетке, сложенной конвертом. К бульонам так же подают гренки, пирожки, кулебяки, которые кладут на пирожковые тарелки, покрытые резными бумажными салфетками, и ставят их слева от гостей; бульонную чашку с блюдцами ставят перед гостем, ручкой влево.

Бульон с яйцом подается в бульонной чашке, в которую кладут сваренное в «мешочек» яйцо.

Бульон с гарниром (овощами, пельменями, лапшой, фрикадельками и др.) с выходом 300 г отпускают в бульонных чашках. Если бульоны с гарниром отпускают с выходом 400-500 г, то их приносят в суповых мисках и потом на подсобном столике переливают в глубокие столовые тарелки.

Уха с расстегаем - прозрачный рыбный бульон, который подают в бульонной чашке с блюдцем. Расстегай подают на тарелке для хлеба, отдельно в розетке – ломтик лимона и зелень.

Холодные супы (окрошку, свекольник с осетриной, ботвинью и др.) подают так же, как горячие супы, глубокие тарелки не подогревают. К некоторым холодным супам отдельно подают гарниры, лёд. Гарниры раскладывают обычно на закусочные тарелки, а пищевой лёд подносят в леднике или фарфоровом салатнике.

Сладкие супы отпускают холодными или горячими. Правила подачи такие же, как и при подаче заправленных супов. Столы сервируют десертными глубокими тарелками, поставленными на мелкие десертные тарелки. Отдельно можно подать бисквитное печенье или пудинг.

Задание :

ЗАПИШИТЕ КОНСПЕКТ