

Лабораторно-практична робота на тему: Технологія приготування супів (солянки, супи-пюре, холодні супи)



Інструкційна картка

На страву: «Солянка домашня»

Підстава: Збірник рецептур № 228

Мета: Навчитися самостійно готувати страву «Солянка домашня», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, інвентар: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, виробничий стіл, ложка, шумівка, сковорода.

Сировина: телятина, яловичина, окіст, сосиски або сардельки, нирки, огірок солоний, картопля, томатне пюре, масло вершкове, бульйон.

Послідовність виконання робіт

1. Приготувати м'ясний бульйон.
2. Додати картоплю нарізану кубиками.
3. Варити майже до готовності.
4. Солоні огірки обчистити від шкірочки і насіння, нарізати часточками і припустити з додаванням бульйону.
5. У кип'ячий бульйон закласти нарізані скибочками нирки, м'ясо телятини, яловичини, окіст, сосиски або сардельки, пасеровану цибулю, томатне пюре, припущені солоні огірки, сіль, спеції.
6. Варити до готовності.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Яловичина	55	42
Окіст	27	20
Сосиски	21	20
Нирки яловичі	61	52
Томатне пюре	20	20
Цибуля	47,5	40
Огірки солоні	50	30
Картопля	80	65
Масло вершкове	10	10
Сметана	25	25
Бульйон	375	375
Вихід		500

Правила подачі

Подати у підігрітій тарілці, скибочками м'ясні продукти, налити



викласти нарізані солянку, додати

сметану і посипати подрібненою зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овочі не розварені, зберегли форму. На поверхні часточки жиру оранжевого кольору, сметана, дрібно посічена зелень.

Смак і запах: в міру солоний, з ароматом м'ясних продуктів, солоних огірків, пасерованої цибулі.

Колір: червоно-коричневий.

Консистенція: м'ясних продуктів м'яка, огірків злегка хрумка.

Інструкційна картка

На страву: «Солянка збірна м'ясна»

Підстава: Збірник рецептур № 227

Мета: Навчитися самостійно готувати страву «Солянка збірна м'ясна», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, інвентар: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, виробничий стіл, ложка, шумівка, сковорода, каstrуля.

Сировина: телятина, яловичина, окіст, сосиски або сардельки, нирки, огірок солоний, капарці, маслини, картопля, томатне пюре, масло вершкове, бульйон, лимон, сметана.

Послідовність виконання робіт

1. М'ясо яловичини, телятини, окіст, язик, сосиски попередньо відварити.
2. Нарізати тоненькими скибочками.
3. Ріпчасту цибулю нарізати кубиками.
4. Пасерувати з додаванням томату.
5. Солоні огірки обчистити від шкірочки і насіння, нарізати скибочками і припустити з додаванням бульйону.
6. У кип'ячий бульйон закласти пасеровані цибулю з томатним пюре, припущені солоні огірки, капарці, оливки або маслини (без кісточок), одночасно додати м'ясні продукти, сіль, спеції.
7. Варити 5-10 хв до готовності.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Яловичина	55	42
Телятина	48	32
Окіст	27	20
Сосиски	21	20
Нирки яловичі	61	52
Томатне пюре	25	25
Цибуля	60	50
Огірки солоні	50	30
Капарці	20	10
Маслини	25	25
Картопля	80	65
Масло вершкове	12	12
Сметана	30	30
Лимон	8	8
Бульйон	375	375
Вихід		500

Правила подачі

Перед подаванням у солянку покласти маслини, кружальце очищеного лимона, сметану і посипати посіченою зеленню петрушки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овочі не На поверхні часточки жиру сметана, дрібно посічена зелень, нарізані скибочками, цибуля лимона без шкіри.

Смак і запах: гострий, в міру м'ясних продуктів, солоних цибулі.

Колір: червоно-коричневий.

Консистенція: м'ясних продуктів м'яка, огірків злегка хрумка.



розварені, зберегли форму. оранжевого кольору, м'ясні продукти й огірки кубиками, кружальця

солоний, з ароматом огірків, пасерованої

Інструкційна картка

На страву: «Солянка з птиці»

Підстава: Збірник рецептур № 230

Мета: Навчитися самостійно готувати страву «Солянка з птиці», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, інвентар: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, виробничий стіл, ложка, шумівка, сковорода, каstrуля.

Сировина: курка або індичка, огірок солоний, цибуля ріпчаста, капарці, маслини, томатне пюре, масло вершкове, бульйон, лимон, сметана.

Послідовність виконання робіт

1. М'ясо курки або індички зварити в тому бульйоні, на якому готують солянку, нарізати тоненькими скибочками.
2. Ріпчасту цибулю нарізати кубиками.
3. Пасерувати з додаванням томату.
4. Солоні огірки обчистити від шкірочки і насіння, нарізати скибочками і припустити з додаванням бульйону.
5. У кип'ячий бульйон закласти пасеровані цибулю з томатним пюре, припущені солоні огірки, капарці, оливки або маслини (без кісточок), одночасно додати м'ясні продукти, сіль, спеції.
6. Варити 5-10 хв до готовності.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Курка або індичка	156	108
	140	103
Масо готової птиці		75
Томатне пюре	25	25
Цибуля	60	50
Огірки солоні	50	30
Капарці	20	10
Маслини	25	25
Картопля	80	65
Масло вершкове	12	12
Сметана	30	30
Лимон	8	8
Бульйон	400	400

Вихід		500
-------	--	-----

Правила подачі

Перед подаванням у солянку покласти шматки відварної або смаженої птиці, прогріті у бульйоні маслини, кружальце очищеного лимона, сметану, посипати посіченою зеленню петрушки. Подати при температурі 80° С в глибокій столовій тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овочі не форму. На поверхні часточки жиру сметана, дрібно посічена зелень, огірки нарізані скибочками, цибуля лимона без шкіри.

Смак і запах: гострий, в міру м'ясних продуктів, солоних огірків,

Колір: червоно-коричневий.

Консистенція: м'ясних продуктів хрумка.



розварені, зберегли оранжевого кольору, м'ясні продукти й кубиками, кружальця

солоний, з ароматом пасерованої цибулі.

м'яка, огірків злегка

Інструкційна картка

На страву: «Солянка рибна»

Підстава: Збірник рецептур № 230

Мета: Навчитися самостійно готувати страву «Солянка рибна», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, інвентар: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, виробничий стіл, ложка, шумівка, сковорода, каstrуля.

Сировина: судак або осетер, головизна, огірок солоний, цибуля ріпчаста, капарці, маслини, томатне пюре, масло вершкове, бульйон, лимон, бульйон рибний.

Послідовність виконання робіт

1. Сиру рибу осетрових порід нарізати по 2-3 шматки, завтовшки 1,5 на порцію.
2. Обшпарити протягом 1хв (воду використати для бульйону), і помити в холодній воді.
3. Філе судака з шкірою без кісток нарізати на шматочки.
4. Підготовлену рибу покласти в бульйон, з'єднати з пасерованою цибулею, томатом.
5. Довести до кипіння.
6. Додати припущені огірки, капарці, оливки, сіль, спеції.
7. Варити 10-15 хв.
8. У кінці варіння додати варену нарізану головизну.
9. Перед подаванням у солянку додати маслини, кружальці очищеного лимона і посипати дрібно нарізаною зеленню.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Судак або осетер	239	122
	249	124
Масо готової риби		100
Томатне пюре	25	25
Цибуля	60	50
Огірки солоні	59	35
Капарці	20	10
Маслини	25	25
Масло вершкове	12	12
Лимон	8	8
Бульйон	350	350

Вихід		500
-------	--	-----

Правила подачі

Перед подаванням у солянку додати маслини, кружальця обчищеного лимона і посипати дрібно нарізаною зеленню. Подати при температурі 80° С в глибокій столовій тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овочі не розварені, зберегли форму, риба 1-2 шт. на порцію, на поверхні скибочки лимону, зелень

Смак і запах: гострий, в міру солоний

Колір: червоно-коричневий, жиру – оранжевий.

Консистенція: середня, риби і овочів м'яка.



Інструкційна картка

На страву: «Солянка грибна»

Підстава: «Збірник рецептур» № 230

Мета: Навчитися самостійно готувати страву «Солянка грибна», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, інвентар: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, виробничий стіл, ложка, шумівка, сковорода, каstrуля.

Сировина: гриби білі свіжі або шампіньйони свіжі або гриби білі сушені, огірок солоний, цибуля ріпчаста, капарці, маслини, томатне пюре, масло вершкове, сметана.

Послідовність виконання робіт

1. Відварені сушені гриби нарізати соломкою.
2. Покласти у киплячий проціджений грибний бульйон одночасно з пасерованою ріпчастою цибулею, томатом, солоними огірками.
3. Варити 8-10 хв.
4. Додати сіль, капарці, оливки.
5. Проварити 1-2 хв.
6. Свіжі гриби для солянки попередньо обшпарити, нарізати соломкою і варити 12-15 хв.
7. У порційній прогрітій посуд налити солянку, додати маслини, сметану і посипати зеленню.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Гриби білі свіжі або шампіньйони	132	100
або гриби білі сушені	141	107
	12,5	12,5

Масо готових свіжих грибів		75
Маса сушених грибів		25
Томатне пюре	25	25
Цибуля	60	50
Огірки солоні	59	35
Капарці	20	10
Маслини	25	25
Масло вершкове	12	12
Сметана	30	30
Бульйон (грибний відвар)	400	400
Вихід		500

Правила подачі

У порційній прогрітій посуд налити солянку, додати маслини, сметану і посипати зеленню.

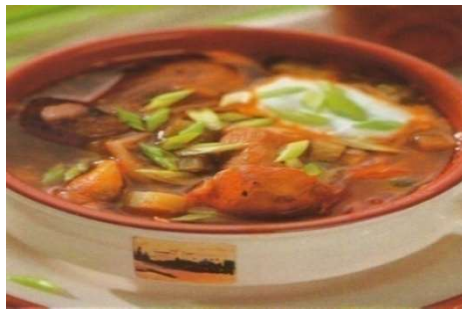
Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: гриби і овочі не розварені, зберегли свою форму нарізки. На поверхні сметана, зелень.

Смак і запах: грибів з

Колір: коричневий.

Консистенція: середня,



пасерованими овочами.

грибів – пружна.

Інструкційна картка
На страву: «Суп-пюре з картоплі»
Підстава: Збірник рецептур № 240

Мета: Навчитися самостійно готувати страву «Суп-пюре з картоплі», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, інвентар: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, виробничий стіл, ложка, шумівка, сковорода, каструля, друшляк, сито.

Сировина: картопля, морква, петрушка (корінь), яйця, молоко, масло вершкове, цибуля ріпчаста, бульйон, борошно пшеничне.

Послідовність виконання робіт

1. Моркву, цибулю ріпчасту нашаткувати.
2. Спасерувати на вершковому маслі.
3. Картоплю помити, обчистити, залити гарячою водою бо бульйоном.
4. Варити до напівготовності.
5. Додати петрушку (корінь), пасеровані овочі і варити до готовності.
6. Зварені овочі протерти разом з відваром.
7. Додати розведену борошняну пасеровку (бульйон або відвар).
8. Додати сіль.
9. Варити 7-10 хв.
10. Заправити льезоном або гарячим молоком з вершковим маслом.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Картопля	240	180
Морква	12,5	10
Петрушка (корінь)	6,5	5
Цибуля ріпчаста	24	20
Масло вершкове	10	10
Борошно пшеничне	10	10
Яйця	1/8	5
Молоко	75	75
Вихід		500

Правила подачі

У підігріту до 40° С тарілку покласти відварену картоплю, нарізану кубиками і налити суп. Окремо подати грінки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок борошна та кусочків непротертих овочів та плівок на поверхні. бульйон прозорий.

Смак і запах: ніжний, в міру солоний.

Колір: білий з жовтуватим відтінком.

Консистенція: еластична, нагадує густі вершки.



Інструкційна картка На страву: «Суп-пюре з різних овочів»

Підстава: Збірник рецептур № 240

Мета: Навчитися самостійно готувати страву «Суп-пюре з різних овочів», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, інвентар: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, виробничий стіл, ложка, шумівка, сковорода, каструля, друшляк, сито.

Сировина: свіжа капуста, ріпа, картопля, морква, яйця, горошок зелений, молоко, масло вершкове, цибуля ріпчаста, бульйон, борошно пшеничне.

Послідовність виконання робіт

1. Цибулю ріпчасту нашаткувати і спасерувати.
2. Ріпу, капусту білоголову нашаткувати і обшпарити (окремо), щоб видалити гіркоту.
3. Картоплю помити, обчистити, нарізати часточками, зварити окремо.
4. Моркву і ріпу припустити з невеликою кількістю бульйону і вершкового масла.
5. Покласти капусту, пасеровану цибулю і припускати до готовності.
6. Наприкінці припускання додати зелений горошок і варену картоплю.
7. Протерти частину моркви, зеленого горошку.
8. Додати розведену і проціджену борошняну пасеровку.
9. Розвести бульйоном або овочевим відваром до консистенції супу-пюре
10. Заправити сіллю і варити 7-10 хв.
11. Суп охолодити до 70° С, заправити льезоном і вершковим маслом.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Картопля	60	45
Капуста	50	40
Морква	37,5	30
Горошок зелений консервований	15,5	5
Цибуля ріпчаста	24	20
Масло вершкове	20	20
Борошно пшеничне	10	10
Яйця	1/8	5
Молоко	75	75
Бульйон	375	375
Вихід		500

Правила подачі

Перед подаванням у тарілку покласти зелений горошок, відварені і нарізані маленькими кубиками ріпу, моркву і налити суп. Окремо подати грінки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок борошна та кусочків непротертих овочів та плівок на поверхні, бульйон

Смак і запах: ніжний, в міру

Колір: білий з жовтуватим відтінком.

Консистенція – еластична, нагадує



прозорий.

солоний.

густі вершки.

Інструкційна картка

На страву: «Суп-пюре з птиці»

Підстава: Збірник рецептур №

251

Мета: Навчитися самостійно готувати страву «Суп-пюре з птиці», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, інвентар: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, виробничий стіл, ложка, шумівка, сковорода, каструля, друшляк, сито.

Сировина: куриця, морква, петрушка, цибуля, борошно, масло вершкове, молоко, яйця.

Послідовність виконання робіт

1. Птицю відварити, м'якоть окремо від кісток.
2. Для гарніру філе птиці нарізати соломкою, залити невеликою кількістю бульйону.
3. Закип'ятити.
4. Решту м'якоті пропустити через м'ясорубку.
5. Протерти.
6. Готовий суп заправити льезоном.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Куриця	145	100
Морква	12,5	12,5
Петрушка(корінь)	13,5	13,5
Цибуля ріпчаста	15	10
Масло вершкове	20	20
Борошно пшеничне	15	15
Яйця	1,25	8
Молоко	100	100
Бульйон	375	375
Вихід		500

Правила подачі

Перед подаванням у тарілку покласти філе птиці, нарізане соломкою, окремо подати грінки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок борошна з кусочками птиці.

Смак і запах: ніжний, в міру солоний.

Колір: білий з жовтуватим відтінком.

Консистенція – еластична, нагадує густі вершки.

Тематичне оцінювання

Дати письмові відповіді на питання:

1. З чого готують прозорі бульйони?
2. Які вимоги до якості бульйонів?
3. Який термін зберігання капусняків?
4. До яких з груп за способом приготування відносять солянки?
5. Яка температура подачі солянок?