

Урок 36

Тема уроку: Технологія приготування холодних супів.

Холодні супи готують улітку. Рідкою основою супів є хлібний квас, кефір, овочеві й фруктові відвари. До холодних супів належать окрошка, борщ холодний, юшка з буряків, щі зелені тощо. Їх готують у холодному цеху, використовуючи спеціальний посуд, інвентар і дошки з відповідним маркуванням.

Холодні супи подають при температурі не вищій 14°C. У таріл ку можна покласти шматочок харчового льоду або подати його окремо на розетці. Холодні супи мають приємний смак та аромат.

Для приготування холодних супів найчастіше використовують квас промислового виробництва. Квас можна приготувати з житніх сухарів або концентратів, які випускає харчова промисловість.

Хлібний квас: сухарі житні (4000), цукор (3000), дріжджі пресовані (150), м'ята (150), вода (120000 мл). Вихід готової продукції становить 100 л.

Приготування хлібного квасу:

- житній хліб нарізують скибочками, підсушують до утворення рум'яної кірочки;
- заливають охолодженою до 80°C перевареною водою;
- помішуючи, настоюють 1,5 год у теплому місці;
- сусло зливають, проціджують, додають цукор, дріжджі, родзинки, м'яту, ставлять у тепле місце на 12 год;
- готовий квас проціджують і охолоджують.

Окрошка м'ясна: яловичина (219), маса готового м'яса (100), квас хлібний (700 мл), цибуля зелена (75), огірки свіжі (150), сметана (10), яйця (1 шт.), цукор (10), гірчиця приготовлена (4). Вихід готової страви становить 1000 г. Сметани додають 30 г.

Окрошку м'ясну готують за схемою:

- м'ясопродукти зварити, остудити та нарізати кубиками;
- зелену цибулю нарізати; частину розтерти із сіллю;
- свіжі огірки нарізати кубиками; білки яєць нарізати кубиками;

- жовтки розтерти зі сметаною, гірчицею, сіллю, цукром і роз вести квасом.

Нарізані м'ясопродукти зберігати в холодильнику.

У глибоку тарілку кладуть м'ясо, білки яєць, огірки, цибулю та заливають квасом. Додають сметану, посипають кропом.

Лабораторно-практична робота на тему: Технологія приготування борщів та щів.

Інструкційна картка

На страву: «Борщ український»

Підстава: В.С. Доцяк «Українська кухня», ст. 186

Мета: Навчитися готувати страву «Борщ український», 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, жарова шафа.

Сировина: буряк, капуста, картопля, морква, петрушка, цибуля, часник, томатне-пюре, борошно, сало, жир, цукор, оцет, перець солодкий, дріжджі, олія, яйця.

Послідовність виконання робіт

1. Підготовлене м'ясо, кістки, відварити.
2. Бульйон процідити.
3. Нарізати буряк соломкою, додати оцет, жир, томат-пюре, додати бульйон, тушкувати до напівготовності 1-1,5 год.
4. Цибулю, моркву петрушку шаткують соломкою і пасерують з жиром.
5. М'ясо-кістковий бульйон процідити, довести до кипіння.
6. Закласти в киплячий бульйон картоплю нарізану часточками, довести до готовності.
7. Додати нашатковану капусту варити 10-15 хв.
8. Додати тушковані буряки, пасеровані овочі.
9. За 5-10хв. до закінчення варіння кладуть солодкий перець нарізаний соломкою, пасероване розведене бульйоном борошно, сіль, цукор, спеції.
10. Готовий борщ заправити салом шпик, розтертим з часником, настояти - 20хв.
11. Відпустити у підігрітій великій тарілці, покласти кусочок мяса, налити борщ, покласти сметану.
12. Приготування пампушок
13. Готуємо дріжджове тісто безопарним способом:

14. У теплу воду додати розчинені і проціджені дріжджі, цукор, сіль, просіяне борошно.
15. Добре вимісити до однорідної консистенції.
16. Тісто поставити в тепле місце для бродіння на 3,5-4 год., періодично обминають для бродіння.
17. З підготовленого тіста формують кульки масою 30г, щільно укласти на змащений жиром лист, щоб воно підійшло.
18. Змастити яйцем і випікати 7-8 хв.

Приготування часникової підливи:

Часник розтерти з сіллю, додати олію і переварену охолоджену воду.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
1	2	3
Буряк	100	75
Капуста	50	40
Картопля	107	80
Морква	25	20
Петрушка (корінь)	10,5	8
Цибуля	17,5	15
Часник	2	1,5
Томатне-пюре	-	15
Борошно пшеничне	-	3
Сало шпик	5,2	5
Жир	-	5
Оцет	-	5
Перець солодкий	13,5	10
Бульйон	-	350
Вихід борщу	-	500
Для пампушок:		
1	2	3
Борошно	40	40
Вода	-	17,5
Цукор	-	2,5
Дріжджі	-	1,3
Олія	-	1
Яйця	-	0,05
Маса н.ф.	-	60
Маса готового продукту	-	50 (2шт. по 25гр.)
Для підливи:	-	
Часник	1,27	1
Олія	-	2,5
Сіль	-	0,5

Вода	-	12,5
Маса підливи:	-	15
Вихід		500/50/15

Правила подачі

Відпустити у підігрітій великій тарілці, покласти кусочок м'яса, налити борщ, покласти сметану.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овочі не розварені, зберегли форму.

Смак і запах: в міру солоний, кисло-солодкий, з яскраво вираженим ароматом продуктів які входять до приготування борщу.

Колір: малиново-

Консистенція: овочі м'які форми нарізки.



червоний.

зберегли свою

Інструкційна картка

На страву: «Борщ полтавський»

Підстава: В.С. Доцяк «Українська кухня», ст. 186

Мета: Навчитися готувати страву «Борщ полтавський», 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, жарова шафа.

Сировина: буряк, капуста, картопля, морква, петрушка, цибуля, томатне-пюре, борошно, сало, жир, цукор, оцет, перець солодкий, дріжджі, олія, яйця.

Послідовність виконання робіт

1. Відварити бульйон з курки.
2. Нарізати буряк скибочками, додати оцет, жир, томат-пюре, додати бульйон, тушкувати до готовності.
3. Моркву, петрушку нарізати скибочками.
4. Цибулю півкільцями і пасерують з додаванням томатне-пюре.
5. Закласти в проціджений бульйон картоплю нарізану кубиками, довести до готовності.
6. Додати капусту нарізану шашками, варити 10-15 хв.
7. Додати тушковані буряки, пасеровані овочі, спеції
8. Варити до готовності.
9. Готовий борщ заправити салом шпик, розтертим з ріпчастою цибулею, настояти 20 хв.
10. Відпустити у підігрітій великій тарілці, покласти шматок курки, галушки, налити борщ, покласти сметану й посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу.

Приготування галушок:

1. У кип'ячу підсолену воду додати третину борошна, добре вимішати і охолодити.
2. Додати решту борошна, яйця і замісити некруте тісто, яке набирають столовою ложкою, опускають у підсолену воду, варити до готовності
3. Тісто можна розкочати шаром 4-5 мм завтовшки, нарізати квадратами, і варити до готовності в підсоленій киплячій воді.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Буряк	75	37
Капуста	50	40
Картопля	107,5	80
Морква	12,5	10
Петрушка (корінь)	10,5	8
Цибуля	17,5	15
Томатне-пюре	-	15
Цукор	-	3
Сало шпик	5,2	5
Оцет	-	1,5
Бульйон	-	350
Вихід борщу	-	500
Для галушок:		
Борошно	-	30
Яйця	-	4
Вода	-	45
Сіль	-	1
Маса готових галушок	-	90
Вихід		500/50/15

Правила подачі

Відпустити у підігрітій великій тарілці, покласти шматок курки, галушки, налити борщ, покласти сметану й посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овочі не розварені, зберегли форму.

Смак і запах: в міру солоний, кисло-солодкий, з яскраво вираженим ароматом продуктів які входять до приготування борщу.

Колір: малиново-червоний.

Консистенція: овочі м'які зберегли свою форму нарізки.



Інструкційна картка

На страву: «Борщ львівський (з сосисками)»

Підстава: В.С. Доцяк «Українська кухня», ст. 186

Мета: Навчитися готувати страву «Борщ львівський(з сосисками)», 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: буряк, картопля, морква, петрушка, цибуля, томатне-пюре, жир, цукор, оцет, бульйон, сосиски.

Послідовність виконання робіт

1. Зварити буряки із шкірочкою.
2. Наприкінці варіння додати оцет.
3. Обчистити буряки, нарізати соломкою.
4. Покласти в сотейник, додати томатне-пюре, бульйон.
5. Тушкувати 5-7 хв.
6. Покласти у кип'ячий проціджений бульйон картоплю, нарізану часточками
7. Варити 20-25 хв
8. Додати тушковані буряки, пасеровані, нарізані соломкою, пасеровану цибулю, моркву, петрушку.
9. Додати сіль, цукор, лимонну кислоту, перець, лавровий лист.
10. Варити 5-7 хв.
11. Наприкінці варіння влити буряковий відвар.
12. Довести до кипіння.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Буряк	127,5	100
Картопля	100	25
Морква	25	20
Петрушка (корінь)	10	7,5
Цибуля	24	20
Томатне-пюре	-	25
Оцет	-	1,5
Жир	12,5	12,5
Цукор	2,5	2,5

Оцет	8	8
Бульйон	350	350
Вихід		500

Правила подачі

Перед подаванням у тарілку кладуть зварені і нарізані скибочками сосиски, налити борщ, додати зелень, сметану.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овочі не розварені, зберегли форму.

Смак і запах: в міру солоний, кисло-солодкий, з яскраво вираженим ароматом продуктів приготування борщу.

Колір: малиново-

Консистенція: овочі формують нарізки.



які входять до

червоний.

м'які зберегли свою

Інструкційна картка

На страву: «Борщ чернігівський»

Підстава: В.С. Доцяк «Українська кухня», ст. 186

Мета: Навчитися готувати страву «Борщ чернігівський», 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: буряк, капуста, картопля, помідори, яблука, квасоля, морква, петрушка, цибуля, томатне-пюре, жир, цукор, оцет, бульйон, сметана.

Послідовність виконання робіт

1. Обчищені сирі буряки шаткують соломкою.
2. Додати жир, томатне пюре, кислоту лимонну.
3. Тушкувати.
4. Цибулю, моркву, петрушку нашаткувати соломкою, пасерують.
5. Квасоллю відварити до готовності.
6. Покласти у кип'ячий проціджений бульйон картоплю, нарізану часточками.
7. Варити 5-7хв.
8. Додати нашатковану капусту.
9. Варити 10-15хв.
10. Додати квасоллю з відваром, кислі свіжі яблука і свіжі томати, нарізати часточками, тушковані буряки, пасеровані овочі, лавровий лист, запашний перець.
11. Варити до готовності.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Буряк	56,5	45
Капуста	62,5	50
Кабачки	30	20
Помідори свіжі	42	38
Яблука свіжі	27	20
Квасоля	10,1	10
Картопля	67	50
Морква	25	20
Петрушка (корінь)	10	7,5
Цибуля	24	20
Томатне-пюре	-	12,5
Кислота лимонна	-	0,5
Жир	12,5	12,5
Бульйон	350	350
Сметана	-	10
Вихід		500

Правила подачі

Перед подаванням у тарілку покласти шматочок м'яса, налити борщ, додати сметану і посипати дрібно нарізану зелень петрушки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овочі не розварені, зберегли форму.

Смак і запах: в міру солоний, кисло-солодкий, з яскраво вираженим ароматом продуктів які входять до приготування борщу.

Колір: малиново-червоний.

Консистенція: овочі м'які зберегли свою форму нарізки.



Інструкційна картка
На страву: «Щі зі свіжої капусти»
Підстава: Збірник рецептур № 186

Мета: Навчитися готувати страву «Щі зі свіжої капусти», 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: капуста, морква, петрушка (корінь), цибуля ріпчаста, цибуля зелена, помідори, томатне-пюре, борошно пшеничне, кулінарний жир, бульйон або вода.

Послідовність виконання робіт

1. В кип'ячий бульйон або воду покласти нашатковану свіжу капусту.
2. Довести до кипіння.
3. Додати пасеровані моркву, цибулю.
4. Варити до готовності.
5. За 5-10 хв. до закінчення варіння в щі додати пасероване томатне-пюре або нарізані часточками помідори, пасероване борошно, розведене бульйоном або водою.
6. Одночасно із спеціями в щі можна додати часник, розтертий з сіллю.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Капуста	200	160
Помідори свіжі	53	45
Морква	25	20
Петрушка (корінь)	6,5	5
Цибуля	24	20
Томатне-пюре	20	20
Борошно	5	5
Жир	10	10
Бульйон	400	400
Вихід		500

Правила подачі

Перед подаванням в розігріту тарілку насипати щі з розтертим сіллю часник. Подавати при температурі 65 – 75 °С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овочі не розварені, зберегли форму.

Смак і запах: в міру солоний.

Колір: світло-червоний.

Консистенція: овочі м'які зберегли свою форму нарізки.



Інструкційна картка На страву: «Щі зелені»

Підстава: «Збірник рецептур» № 186

Мета: Навчитися готувати страву «Щі зелені», 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: щавель, шпинат, картопля, петрушка, цибуля ріпчаста, цибуля зелена, борошно пшеничне, маргарин, яйця, бульйон або вода.

Послідовність виконання робіт

1. Щавель припустити у власному соку.
2. Шпинат пропустити в невеликій кількості води.
3. Протерти.
4. В кип'ячий бульйон або воду покласти картоплю, варити.
5. Додати пасеровану ріпчасту цибулю, пюре із щавля і шпинату.
6. Варити 15 хв.
7. За 5-10 хв. до закінчення варіння щі заправляють пасерованим борошном, розведеним у бульйоні або воді.
8. Додати сіль, спеції.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Щавель	197	150
Шпинат	135	100
Картопля	100	75
Петрушка (корінь)	20	15
Цибуля ріпчаста	24	20
Цибуля зелена	19	15
Борошно пшеничне	10	10
Маргарин	12	12
Яйця	20	20
Бульйон або вода	400	400
Вихід		500

Правила подачі

Перед подаванням в розігріту тарілку насипати щі. Подавати при температурі 65 – 75 °С.

Половину щавля можна не протирати, а покласти нарізаним.

Яйце відварне в круту та сметану додають в щі перед відпуском.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овочі не розварені, зберегли форму.

Смак і запах: в міру солоний.

Колір: світло-червоний.

Консистенція: овочі м'які зберегли свою форму нарізки.

