

Инструкционная карта

Тема «Приготовление и отпуск супов, оценка качества, составление технологических карт»



Задание: приготовить суп картофельный с бобовыми (горохом)

Упражнения:

1. Подготовка продуктов
2. Приготовление полуфабрикатов для супа
3. Закладка пищевых продуктов и их варка
4. Подача супа

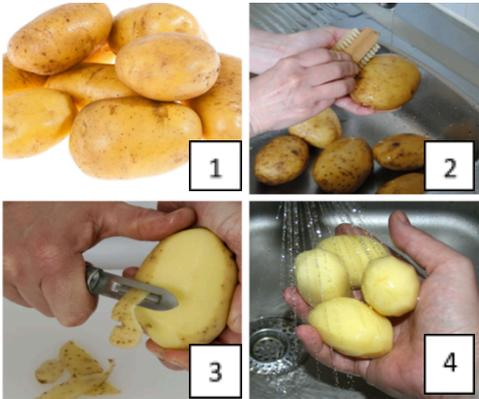
Учебно–производственные работы: картофель, морковь, лук репчатый, бобовые (горох).

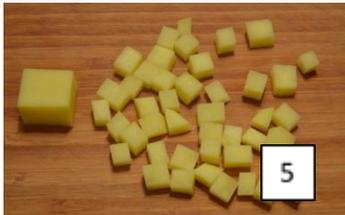
Оснащение: технологическая карта, разделочный инвентарь с маркировкой «ОС», желобковые ножи, ванны моечные, посуда для чистых овощей, весы, баки для отходов.

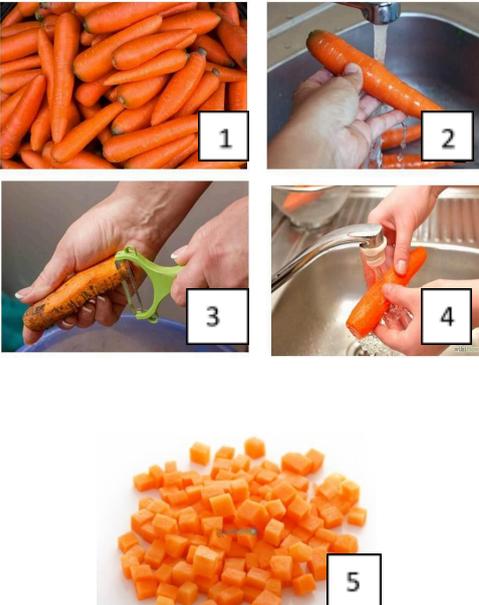
Порядок выполнения.

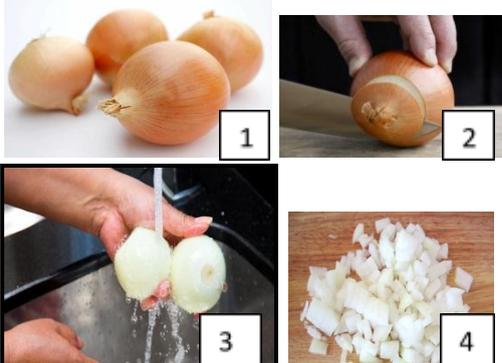
Инструкционные указания и пояснения

Упражнение 1. Подготовка продуктов

1.Механическая кулинарная обработка картофеля	 <p>1. Сортировка картофеля. 2. Мытье картофеля щеткой. 3. Чистка картофеля ножом. 4. Промывка картофеля в раковине.</p>	1.Картофель сортируют по размерам, удаляют повреждённые экземпляры, зелёный и загнивший. 2.Моют. 3. Ножом с маркировкой «ОС» удаляют кожицу. (или желобковый нож) удаляют кожицу, глазки, темные пятна. 4. Очищенный картофель
---	--	---

		<p>промывают в проточной воде.</p> <p>5. Нарезают кубиками, используя инвентарь с маркировкой «ОС».</p>
--	--	---

<p>2.Механическая кулинарная обработка моркови</p>		<p>1.Морковь перебирают</p> <p>2.Моют.</p> <p>3. Ножом с маркировкой «ОС» удаляют кожицу.</p> <p>4.Промыть морковь.</p> <p>4. Нарезают соломкой, используя инвентарь с маркировкой «ОС».</p>
--	---	--

<p>4.Механическая кулинарная обработка лука репчатого</p>		<p>1.Лук репчатый перебирают.</p> <p>2.Очищают, используя инвентарь с маркировкой «ОС»</p> <p>3. Промывают под проточной водой.</p> <p>4.Нарезают соломкой, используя инвентарь с маркировкой «ОС».</p>
---	--	---

Упражнение 2. Приготовление полуфабрикатов для супа

<p>1.Подготовка бобовых</p>		<p>1.Бобовые перебирают.</p> <p>2. Моют</p> <p>3.Замачивают в холодной воде 2-3 л на 1кг: фасоль – на 5-6 часов, горох</p> <p>4.Варят в той же воде, до полуготовности</p>
-----------------------------	--	--

<p>2. Приготовление овощной пассеровки</p>		<p>1. Масло наливают в сковороду и нагревают до температуры 130-140 °С</p> <p>2. Закладывают нарезанный соломкой лук репчатый, пассеруют около 1 минуты</p> <p>3. Добавляют морковь.</p> <p>4. Пассеруют, помешивая, до размягчения овощей.</p>
--	--	---

Упражнение 3. Закладка пищевых продуктов и их варка

<p>1. Последовательность закладки пищевых продуктов</p>		<p>1. Кастриюлю наполняют необходимым количеством жидкости, дают закипеть</p> <p>2. В кипящую жидкость закладывают подготовленные бобовые, доводят до кипения</p> <p>3. Добавляют подготовленный картофель</p> <p>4. Добавляют овощную пассеровку и варят до готовности</p> <p>5. В конце варки, за 5-10 минут до готовности добавляют соль, специи</p> <p>6. Настаивают 10-15 минут</p>
---	---	--

Упражнение 4. Подача супа

<p>1. Подача</p>		<p>1. Глубокую столовую тарелку подогревают до 40 °С</p> <p>2. Наливают суп</p> <p>3. Посыпают мелко рубленной зеленью</p>
------------------	--	--