

Дисциплина МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема: Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессам приготовления, подготовки и реализации горячих блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность;
- активность, коммуникабельность;
- стремление к знаниям;
- сформировать представление о организации обслуживания;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Лекция
(2 часа)**

**Составить конспект лекции
План**

- 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента.**
- 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления.**

1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента. Своим происхождением супы-пюре обязаны французской кухне, в некоторых старинных кулинарных книгах их так и называют - «французскими».

Основа таких супов - жидкий белый соус на бульоне из мяса, рыбы, птицы, грибов, овощей (вместо белого соуса можно использовать отвар рисовой или перловой крупы или молочный соус).

Супы-пюре на крупяном отваре называются супы-шлемы, на молочном соусе супы-кремы.

Пюреобразные супы представляют собой однородную протертую массу с консистенцией густых сливок. Благодаря этому супы-пюре получили наибольшее распространение в детском, диетическом и лечебном питании, когда необходимо обеспечить механическое щажение желудочно-кишечного тракта.

Ассортимент. Супы-пюре готовят из следующих продуктов:

— картофеля и овощей (зеленый горошек, стручковая фасоль, кукуруза в стадии молодой зрелости, морковь, репа, тыква, брюква, кабачки, свежие огурцы, капуста белокочанная, цветная, брюссельская, савойская, шпинат, салат, лук-порей, помидоры с яблоками, спаржа); бобовых (горох, белая фасоль, чечевица);

— круп (овсяная, перловая, рисовая);

— птицы (куры, цыплята-бройлеры, индейки, утки);

— грибов (белые, шампиньоны, сморчки);

— субпродуктов (печень).

Супы-пюре готовят вегетарианскими, на костном бульоне, на отварах или бульоне, получаемых при варке или припускании продуктов, входящих в рецептуру супов, а также на цельном молоке или на смеси молока и воды.

Продукты, предназначенные для супов-пюре, подвергают варке, тушению или припусканию до полной готовности, затем протирают. Чтобы частицы протертых продуктов были равномерно распределены по всей массе и не оседали на дно посуды, в супы-пюре (кроме супов из круп) добавляют белый соус, приготовленный из муки (пассерованной с жиром или без него) и бульона или отвара овощей.

Для повышения пищевой ценности и улучшения вкусовых качеств супы, кроме «супа-пюре из бобовых», заправляют сливочным маслом и горячим молоком или яично-молочной смесью (льезоном). Вместо молока и масла сливочного для заправки супов-пюре можно использовать сливки. Масло сливочное для приготовления супов-пюре по II и III колонкам сборника можно заменить маргарином столовым. Заправку вводят в готовые супы-пюре, после этого их не кипятят.

При приготовлении вегетарианских супов-пюре норму вложения молока и яиц для заправки можно увеличить на 50% против указанной в рецептуре.

Для приготовления яично-молочной смеси яичные желтки размешивают, постепенно добавляют горячее молоко и проваривают при слабом нагреве на водяной бане до загустения, не доводя до кипения, затем процеживают.

Можно применять крупяную муку промышленного изготовления для приготовления крупяных супов-пюре.

Основные технологические приемы приготовления супов-пюре. Для получения однородного по консистенции супа продукты, входящие в его состав, должны быть доведены до готовности и измельчены.

Применяют различные приемы тепловой кулинарной обработки - варку, припускание, обжаривание в зависимости от вкусовых особенностей готового продукта. Перед окончанием тепловой обработки к основному продукту добавляют пассерованные лук и корни и доводят их до размягчения. Доведенные до готовности продукты превращают в пюреобразную массу. Для этого их пропускают через протирочную машину или МИВП. Птицу, дичь, печень измельчают с помощью мясорубки, а затем пропускают через протирочную машину.

Для приготовления жидкой основы супа мучную пассеровку с жиром или без него разводят горячим бульоном или отваром, в котором доводится до готовности основной продукт, и проваривают. В результате клейстеризации крахмала образуется вязкая жидкая основа супа. Её процеживают и используют для разведения измельченных продуктов. При этом образуется устойчивая суспензия, и частицы протертой массы не оседают на дно при последующем хранении супа на мармите.

В супах из продуктов, не содержащих крахмала, мучную пассеровку можно заменить рисом. Мука, используемая в качестве загустителя, может быть также заменена модифицированным (фосфатным) крахмалом.

После соединения жидкой основы супа с измельченным продуктом полуфабрикат супа тщательно перемешивают до образования однородной массы и обязательно доводят до кипения.

Для улучшения вкуса и консистенции прокипяченные супы-пюре заправляют горячим молоком или сливками, сливочным маслом или льезоном. Льезоном супы заправляют, не доводя их до кипения, так как вследствие денатурации и свертывания белков может нарушиться однородность консистенции супа.

Готовые супы-пюре хранят до отпуска на водяной бане при температуре 80-85°C не более 1-1,5 часа.

Часть входящих по рецептуре продуктов можно не протирать и вводить в суп при отпуске как гарнир (15-20 г на порцию).

Ко всем супам-пюре отдельно можно подать кукурузные или пшеничные хлопья (25 г на порцию), или пирожки, или гренки (20 г на порцию). Гренки подают отдельно на пирожковой тарелке. Для супов-пюре

гренки готовят из подсушенного пшеничного хлеба без корок, нарезанного мелкими кубиками.

Супы-пюре из овощей и грибов. Морковь, кабачки, тыкву, огурцы, помидоры, грибы припускают, прочие овощи варят. Перед окончанием варки добавляют пассерованный лук и коренья и доводят до готовности. Размягченные продукты протирают вместе с отваром и соединяют с жидкой основой. Заправляют и отпускают эти супы с гренками, как указано выше.

Супы-пюре из круп и бобовых. Крупы и бобовые разваривают, добавляя перед окончанием варки пассерованные лук и коренья и протирают вместе с отваром. Супы из бобовых лезоном не заправляют. В качестве гарнира можно использовать часть не протертой крупы.

Для снижения потерь сухих веществ при изготовлении крупяных супов крупу можно использовать в виде муки. В этом случае технология изготовления упрощается: муку разводят теплой (40-50 °С) водой или бульоном, проваривают 10-15 мин и заправляют продуктами, предусмотренными рецептурой. При этом время варки супов сокращается в 6-8 раз.

Суп-пюре из субпродуктов и птицы. Печень обжаривают и тушат до готовности, птицу варят. Размягченные продукты пропускают сначала через мясорубку, а затем через протирочную машину. Далее супы готовят по общей схеме.

Измельченные на мясорубке продукты можно растереть в ступке со сливочным маслом и охладить, затем полученной массой заправить белый соус и, осторожно помешивая, ввести в суп, не доводя его до кипения во избежания «отмасливания».

Крем-суп — густой суп, имеющий однородную, вязкую консистенцию, готовится из протертых овощей, круп, мяса, птицы или рыбы.

Многие считают, что суп-пюре и крем-суп — это одно и то же, однако это не совсем так. Например, крем-суп, в отличие от супа-пюре, готовится не на бульоне или воде, а на облегченном варианте соуса бешамель или же на бульоне, загущенном обжаренной мукой и доведенной до кипения смесью яичных желтков и жирных сливок (лезоном), а иногда и на молоке.

Крем-супы обычно монокомпонентны, в их основу входит один какой-то ингредиент. Они имеют насыщенный сливочный вкус, а также нежную однородную структуру, в отличие от супов-пюре, ингредиенты в которых могут быть перетертыми более грубо.

Самый распространенный среди них — грибной крем-суп.

2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Супы-пюре из овощей и грибов. Морковь, кабачки, тыкву, огурцы, помидоры, грибы припускают, прочие овощи варят. Перед окончанием варки добавляют пассерованный лук и коренья и доводят до готовности. Размягченные продукты протирают вместе с отваром и соединяют с жидкой основой. Заправляют и отпускают эти супы чаще всего с гренками.

Супы-пюре из круп и бобовых. Крупы и бобовые разваривают, добавляя перед окончанием варки пассерованные лук и коренья, и протирают вместе с отваром. Супы из бобовых лезоном не заправляют. В качестве гарнира можно использовать часть непротертой крупы.

Для снижения потерь сухих веществ при изготовлении крупяных супов крупу можно использовать в виде муки. В этом случае технология изготовления упрощается: муку разводят теплой (40—50 °С) водой или бульоном, проваривают 10—15 мин и заправляют продуктами, предусмотренными рецептурой. При этом время варки супов сокращается в 6—8 раз.

Суп-пюре из субпродуктов и птицы. Печень обжаривают и тушат до готовности, птицу варят. Размягченные продукты пропускают сначала через мясорубку, а затем через протирочную машину. Далее супы готовят по общей схеме.

Измельченные на мясорубке продукты можно растереть в ступке со сливочным маслом и охладить, затем полученной массой заправить белый соус и, осторожно помешивая, ввести в суп, не доводя его до кипения во избежание «отмасливания».

Супы-кремы. В наше время все большую популярность, особенно среди поклонников рационального здорового питания, приобретает крем-суп. В качестве основы приготовления супов-кремов используют молоко или сливки. Блюдо имеет нежную структуру и изысканный вкус.

Супы-биски. Биск — это густой пюреобразный суп из раков, лобстеров, крабов или морской рыбы. Суп сгущается рисом, рисовой мукой, хлебом. Панцири обычно перемалывают в пюре наряду с другими ингредиентами перед окончательным сцеживанием. Получается суп с консистенцией крем-супа.

Современный биск может базироваться вместо ракообразных на других ингредиентах, а сгущаться овощным пюре. Овощной биск готовят так же, как суп-пюре. Если в главном овоще не хватает крахмала для сгущения, то можно дополнительно использовать рис или крахмалистые овощи вроде картофеля. После того как овощи разварятся, их перемалывают в пюре. Так что различие между супом-пюре и биском не всегда ясно.

Мякоть и панцири ракообразных хорошо промывают и крупно дробят (ищите указания в конкретных рецептах). Проверяют качество используемых фюме (сильно концентрированного бульона), наваров и бульонов, если они стояли на хранении.

Обычно в эти супы входят лук и чеснок или мирпуа. Для дополнительного вкуса и цвета добавляют и другие ингредиенты, например томатную пасту, паприку, куркуму, бренди и вино.

Традиционно суп сгущают рисом, однако в современной кухне для сгущения бисков добавляют пшеничную или рисовую муку. Впрочем, при использовании готового велюте дополнительные сгустители не нужны. «Отделочным» ингредиентом большинства бисков служат сливки. Гарнируют

их по традиции доведенными до готовности кусочками главного вкусового ингредиента.

Для приготовления бисков используется тот же инвентарь и оборудование, что и для крем-супов.

Существует множество рыбных протертых супов, но классический — французский рыбный суп по-марсельски, который готовят из разной средиземноморской рыбы. Для этого морковь, сельдерей и картофель припускают со сливочным маслом в кастрюле с толстым дном. Затем добавляют крабы и варят до темно-коричневого цвета. Поджигают несколько ложек бренди и выливают на крабов, затем посыпают мукой и тщательно размешивают. Добавляют рыбный бульон, сухое белое вино, томатное пюре, букет гарнир и варят на медленном огне. Затем удаляют букет, смесь протирают через мелкое сито, подогревают, заправляют сливками.

Таким образом, организация технологического процесса приготовления сложных супов на предприятиях индустрии питания является важным этапом производства, поскольку супы относятся к традиционным блюдам русской кухни, имеют большое физиологическое значения для организма, пользуются популярностью среди гостей

Контрольные вопросы

1. Из каких продуктов готовят супы-пюре.
2. Что такое супы-биски.
3. Чем заправляют супы-пюре для улучшения вкуса.

Домашнее задание:

Составить схему: Ассортимент супов-пюре.

Список рекомендованных источников

1. Ковалев Н. И., Сальникова Л. К. Технология приготовления пищи. М Экономика, 1988.
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
4. СанПиН 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева