Тема програми : «Приготування супів».

Тема уроку: «Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів. Вимоги до якості. Відпуск».

Мета уроку:

Навчальна мета: навчити якісно та правильно приготувати супи з крупами, бобовими, макаронними виробами, супи з різних овочів.

Розвиваюча мета: розвивати в учнів самостійність, уважність, комунікабельність, вміння орієнтуватись в виробничих умовах.

Виховна мета: виховувати економне використання сировини, води, електроенергії, почуття відповідальності за кінцевий результат своєї праці, творче відношення до роботи.

Тип уроку: вивчення трудових прийомів та операцій.

Матеріально-технічне забезпечення:

♦ **Устаткування:** робочі столи, мийка, ваги електричні, електричні плити.







♦ **Інструменти, інвентар:** розробні дошки «О.С.», лотки, каструлі, сковорідки, ніж «О.С.», посуд для відпуску страв.

Натуральні зразки: овочі, м'ясо, макаронні вироби, бобові, крупи.

Комплексно-методичне забезпечення:

♦ підручники: Українська кухня. 2-ге видання. Доцяк В.С. – Київ: "Наш час", 2014. – 559с.; Старовойт Л.Я. Кулінарія. – Київ: 1992. – 270 с.;

♦ технологічні схеми приготування супів;

♦ інструкційно-технологічні картки.

Міжпредметні зв'язки:

- Технологія приготування їжі з основами товарознавства.
- Фізіологія харчування.
- Гігієна та санітарія виробництва.
- Охорона праці.
- Устаткування підприємств харчування.
- Організація виробництва та обслуговування.
- Облік, калькуляція і звітність.

Хід уроку:

І. Вступний інструктаж (45 хв)

1.1. Організаційна частина (3 хв)

- привітання;
- перевірка учнів згідно списку та готовність до уроку;
- перевірка стану спецодягу та особистої гігієни.

1.2. ***Повідомлення теми та мети уроку (2 хв)***

Акцентую увагу на навчальну мету уроку – навчити учнів правильно приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів.

Мотивація. Перші страви збуджують апетит, підвищують секрецію залоз органів травлення. Секрецію травних залоз збуджують екстрактивні речовини рідкої основи перших страв (бульйонів, відварів), органічні кислоти (томатів, квашеної капусти, квасів, солоних огірків, сметани та ін.), смакові ароматичні речовини (цибулі, моркви, білого коріння), прянощі та приправи.

Перші страви є важливим джерелом мінеральних і біологічно активних речовин (вітамінів, мікроелементів). Вони містять велику кількість рідини і покривають потребу організму у воді на 15-25%.

Багато перших страв мають високу енергетичну цінність (борщі, супи з крупами, бобовими та макаронними виробами, молочні супи), оскільки до складу їх входять м'ясо, риба, крупи, бобові та макаронні вироби. Поживну цінність перших страв підвищують вироби з борошна (хліб, галушки, пампушки та ін.). Калорійність таких перших страв, як бульйони без гарніру, овочеві супи (крім картопляних), капусняки без м'яса, дуже низька.

1.3. Актуалізація опорних знань учнів (10 хв)

Перевірка знань учнів перед вивченням нової теми за допомогою запитань.

♦ *Яких вимог з охорони праці необхідно дотримуватися при роботі з електроустаткуванням?*

Відповідь: Перевірити санітарний стан устаткування, наявність гумового килимка, заземлення.

♦ *Яких санітарно-гігієнічних вимог необхідно дотримуватися кухарю?*

Відповідь: Перед початком роботи вимити руки 0,2% хлорним розчином, одягнути спецодяг.





♦ *Як необхідно правильно організувати робоче місце?*

Відповідь: Перед початком роботи посуд, сировину, напівфабрикати для зручності розміщують зліва; ножі, інвентар, спеції – справа або перед собою. Все, що часто використовується в роботі, слід розміщувати ближче до кухаря, порівняно рідко використовуване – на віддаленій ділянці робочого місця. Зберігання інвертаря й інструмента на певних постійних місцях дає можливість швидко знайти те, що необхідно, у той час як безсистемне розміщення приладдя призводить до непродуктивних витрат часу. Якщо для розміщення і зберігання інвертаря та інструмента площі столу недостатньо, влаштовують шухляди і полки під кришкою столу або стелажі, гірки, стенди, шафи біля столів чи над ними.

♦ *Як поділяються супи за рідкою основою?*

Відповідь: перші страви на бульйонах (м'ясо-кістковому, м’ясному, з сільськогосподарської птиці, рибному), відварах (грибному, овочевому, з круп, бобових і макаронних виробів), молоці, хлібному квасі,сироватці, на фруктових і ягідних відварах.

♦ *Яка температура подачі гарячих і холодних супів?*

Відповідь: гарячі – температура подачі 75-80 ºС, холодні – 14 ºС.

♦ *Як класифікують перші страви за способом приготування?*

Відповідь: заправні (борщі, юшки картопляні, розсольники), прозорі (бульйони), пюреподібні (супи-пюре), солодкі.

♦ *Яким способом теплової обробки готують перші страви?*

Відповідь: Перші страви готують основним способом варіння.

♦ *Що таке основний спосіб варіння?*

Відповідь: Основний спосіб варіння – це доведення продукту до готовності при повному зануренні його в рідину.

♦ *Що таке пасерування?*

Відповідь: Пасерування – це короткочасне обсмажування продукту жиром або без нього при температурі не вищій за 120 ºС.

1.4. Формування нових професійних знань, вмінь та навичок (20 хв)

Перші страви класифікують за такими ознаками: характером рідкої основи, температурою подавання, способом приготування.



Солодкі перші страви у весняно-літній період подають холодними, а в осінньо-зимовий – частіше гарячими.

За способом приготування розрізняють перші страви заправні (борщі, супи картопляні, розсольники та ін.), прозорі (бульйони), пюреподібні (супи-пюре з круп, овочів, м'яса) і різні (солодкі, молочні, холодні).







Перші страви, які готують з продуктів молочних і рослинного походження (без м'яса), називають вегетаріанськими.

Гарячі перші страви готують у суповому відділенні гарячого цеху, а холодні – в холодному цеху.

При приготуванні перших страв використовують стаціонарні або наплитні казани, каструлі, супові миски, глиняні горщики, сковороди, сотейники, листи, друшляки, грохоти, сита, шумівки, черпаки, маркірувальні дошки, ножі.

На виробничому столі, де кухар виконує допоміжні операції, мають бути настільні ваги, обробна дошка, ножі, спеції і підготовлені продукти.

Перші страви подають у підігрітих до температури 40°С глибоких столових тарілках (240 мм у діаметрі).

Картопляні супи готують на м'ясному, рибному, грибному бульйонах і вегетаріанські.

Свіжі овочі для картопляних супів нарізують залежно від виду продуктів, які додають:

Крупи, крім перлової, засипають у бульйон сирими перед картоплею і пасерованим корінням. Макарони кладуть у бульйон за 10-15 хв. перед картоплею, вермішель, локшину – після картоплі. Замість томату-пюре можна використовувати свіжі помідори. Подають з м'ясними продуктами, рибою, посипають зеленню.

4. ***Закріплення нової теми (10 хв)***

♦ *Яке значення перших страв у харчуванні людини?*

Відповідь: Перші страви збуджують апетит, є важливим джерелом біологічно активних речовин (вітамінів, мінеральних речовин тощо),мають високу енергетичну цінність.

♦ *Які супи називають вегетаріанськими?*

Відповідь: Перші страви, які готують продуктів молочних і рослинного походження називають вегетаріанськими.

♦ *Які пряноші використовують під час приготування перших страв?*

Відповідь: Під час приготування перших страв використовують такі пряноші як лавровий лист, перець чорний і духмяний горошком.

♦ *Коли перші страви заправляють пасерованими овочами?*

Відповідь: Пасерованими овочами заправляють перші страви за 10-15 хв. До готовності.

♦ *Чому петрушку і селеру додають в перші страви сирими?*

Відповідь: Сиру петрушку і селеру закладають за 20-25 хв до закінчення варіння, це поліпшує смак і зовнішній вигляд першої страви.

♦ *Як підготувати крупу для приготування перших страв?*

Відповідь: Крупи перебирають, а дрібні просіюють, потім промивають2-3 рази поки вода не стане прозорою.

♦ *Як приготувати овочеву пасеровку?*

Відповідь: Овочі (цибулю, моркву)нарізають відповідно і пасерують в такій послідовності: спочатку цибулю, поки не стане м'якою, а потім додають моркву

♦ *Які перші страви називають заправними?*

Відповідь: Заправними називають перші страви, які готують на бульйонах, відварах і заправляють пасерованими овочами, томатним пюре, борошном.

♦ *Навіщо пшоно обшпарюють перед додаванням у перші страви?*

Відповідь: Пшоно промивають, а потім обшпарюють, щоб видалити гіркість.

Група поділяється на бригади по 2 чол (додаток).

Для приготування супів учні отримують картки-завдання (додаток), технологічні схеми (додаток), інструктивно-технологічні картки (додаток).

Пояснення вимог санітарії і гігієни під час роботи (додаток).

Пояснення вимог охорони праці при виконанні робіт з теми «Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів. Відпуск» (додаток).

Типові помилки та шляхи їх попередження подано у додатку .

III. Поточний інструктаж та самостійні вправи учнів (5 год)

- самостійні вправи по організації робочого місця;
- самостійні вправи по підбору інструмента, інвентарю, посуду;
- вправи по приготуванню страв та підготовці до бракеражу.

Обходи робочих місць з метою:

- дотримання правил санітарії та гігієни, вимог охорони праці (додаток 5, 6);
- проведення додаткового індивідуального інструктажу;
- спостереження за економним використанням часу, сировини;
- спостереження за якістю роботи.

IV. Заключний інструктаж (10 хв)

- розгляд позитивних та негативних сторін роботи кожного учня при проведенні бракеражу;
- підведення підсумків та оцінка роботи кожного учня;
- демонстрація кращих роботі учнів;
- виставлення оцінок в журнал в/н з коментарем (додаток 8, 9).

V. Домашнє завдання (5 хв)

Удосконалити прийоми і навички при приготуванні супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів.

Оголосити тему наступного уроку.

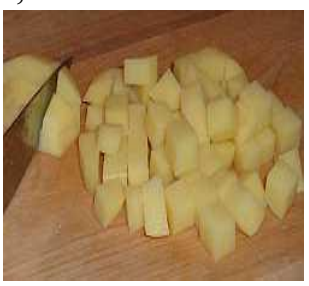
Організувати прибирання робочих місць.

Майстер в/н *Н.В Жарчинська*

Додаток

Нарізування овочів для картопляних супів.

Різновид супу	Форма нарізки
Для супів з макаронними виробами	брусочками і соломкою  

Для супів з крупами і бобовими	скибочками, кубиками, часточками та ін.  
	цвітну капусту розбирають на маленькі суцвіття 
	стручки квасолі нарізують ромбиками 

Додаток

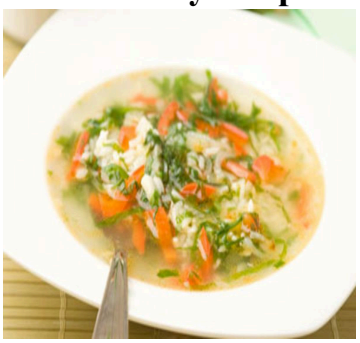
Суп картопляний




Картоплю нарізають кубиками, часточками або брусочками. Моркву і петрушку – відповідно кубиками або соломкою, ріпчасту цибулю – дрібно кубиками, соломкою. Коріння, цибулю і томатне пюре пасерують.

У киплячий бульйон або воду кладуть картоплю, доводять до кипіння, додають пасероване коріння з томатом-пюре і варять до готовності. За 5-10 хв. до закінчення варіння кладуть спеції. Можна готувати суп без томатного пюре.

Суп картопляний з крупою





Картоплю нарізати кубиками або часточками, моркву, петрушку — маленькими кубиками, цибулю дрібно посікти. Коріння і цибулю спасерувати. Крупу пшеничну, рис перебрати, промити, пшоно обшпарити, манну крупу просіяти, перлову відварити до напівготовності.

У киплячий бульйон або воду покласти підготовлену крупу, варити 10 хв., потім – картоплю, пасеровані овочі. Варити до готовності. За 5-10 хв. до

закінчення варіння додати сіль, спеції, манну крупу. Подають суп у тарілці, посипають зеленню.

Суп картопляний з макаронними виробами




Макаронні вироби перебирають, макарони розламують так, щоб їх довжина становила 3-4 см.

Овочі нарізають відповідно до виду макаронних виробів: картоплю – брусочками, коріння і цибулю – соломкою (для супів з макаронами, вермішеллю, локшиною), кубиками (для супів з фігурними макаронними виробами). У киплячий бульйон або воду кладуть макарони, варять 7-10 хв., додають картоплю, пасеровані овочі і варять до готовності. Перед закінченням варіння – спеції. Якщо суп готують з вермішеллю або дрібними макаронними виробами (зірочки, кільця), їх слід покласти після пасерованих овочів, за 10-15 хв. до закінчення варіння. Перед подаванням посипають зеленню.

Суп картопляний з бобовими







Квасолю, горох, сочевицю перебирають, промивають, заливають холодною водою (2 л на 1 кг), замочують протягом 2-3 год, потім у цій воді варять без солі в посуді з закритою кришкою до розм'якшення.

Картоплю нарізають великими, а коріння – дрібними кубиками, цибулю дрібно січуть.

У киплячий бульйон засипають бобові, доводять до кипіння, додають картоплю, через 5-7 хв – пасеровані овочі і варять до готовності. За 5 хв до закінчення варіння кладуть спеції.

Якщо використовують консервований горошок, його додають разом з пасерованими овочами. Перед подаванням посипають зеленню.

Суп із овочів





Капусту нарізають шашками, картоплю – кубиками або часточками, моркву, петрушку – часточками, скибочками, ріпчасту цибулю і томати часточками. Моркву і цибулю пасерують з жиром. У киплячий бульйон кладуть капусту, доводять до кипіння, додають нарізану картоплю, варять 5-7 хв кладуть

пасеровані овочі, часточки томатів. За 5-7 хв до закінчення варіння додають зелений горошок, спеції. В суп можна покласти варені білі гриби.

Асортимент овочів, які входять до складу супу, різноманітний і залежить від пори року: весною можна додати салат, шпинат, щавель, спаржу; влітку – цвітну капусту, кабачки, зелений горошок і квасолю; восени – брюссельську капусту; взимку – свіжоморожені або консервовані овочі.

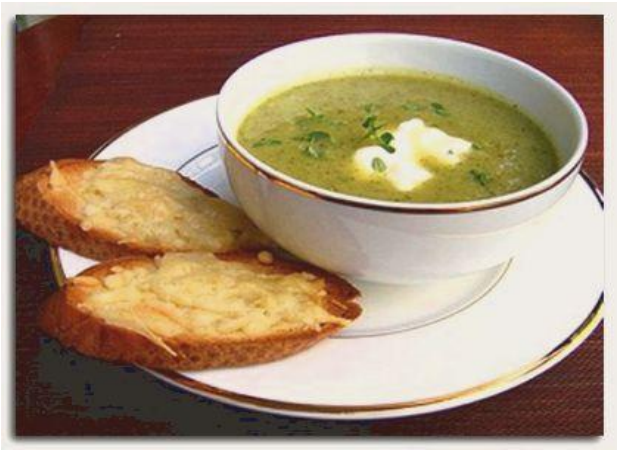
Різновиди подачі супів









Бракераж готових страв

Назва страви	*Показники якості*			
	Зовнішній вигляд	***Колір***	***Консистенція***	***Смак і запах***
Супи овочеві	Форма овочів не порушена. На поверхні часточки жиру	Бульйон прозорий	Овочі м'які, не переварені	У міру солоний, з ароматом

	яскраво-жовтого кольору			свіжих овочів і зелені
Супи з крупами	Крупа добре набухла, зерна цілі. Форма овочів не порушена. На поверхні часточки жиру	Бульйон напівпрозорий. Суп на молоці – білий або кремовий	Крупа й овочі м'які, не переварені	Вареної крупи з ароматом паперових овочів, без гіркоти й затхлості. Молочні супи солодкуваті, без запаху підгорілого молока.
Супи з макаронними виробами	Форма макаронних виробів і овочів не порушена	Бульйон трохи каламутний Суп молочний – білий. Макаронні вироби білого кольору	Овочі й макаронні вироби м'які, не переварені	Властиві макаронним виробам і бульйону, з ароматом пасерованих овочів. Молочний суп солодкуватий. Без запаху підгорілого молока.
Суп з бобовими	Форма овочів не порушена. На поверхні часточки жиру жовтого кольору	Залежно від кольору бобових	Бобові добре розварені, овочі м'які	Властивий бобовим та овочам, в міру солоний

Додаток

Картка завдання № 1

з теми: «Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів. Вимоги до якості. Відпуск»

1. Скласти інструктивно-технологічну картку та розрахувати сировину для приготування супа картопляного з макаронними виробами
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
3. Організувати робоче місце для приготування супа картопляного з макаронними виробами.
4. Приготувати, декорувати страву: «Суп картопляний з макаронними виробами».
5. Відпуск.

Картка завдання № 2

з теми: «Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів. Вимоги до якості. Відпуск»

1. Скласти інструктивно-технологічну картку та розрахувати сировину для приготування супа польового.
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
3. Організувати робоче місце для приготування супа польового.
4. Приготувати, декорувати страву: «Суп польовий».
5. Відпуск.

Картка завдання № 3

з теми: «Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів. Вимоги до якості. Відпуск»

1. Скласти інструктивно-технологічну картку та розрахувати сировину для приготування супа картопляного
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
3. Організувати робоче місце для приготування супа картопляного.
4. Приготувати, декорувати страву: «Суп картопляний».
5. Відпуск.

Картка завдання № 4

з теми: «Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів. Вимоги до якості. Відпуск»

1. Скласти інструктивно-технологічну картку та розрахувати сировину для приготування супа з квасолею.
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
3. Організувати робоче місце для приготування супа з квасолею.
4. Приготувати, декорувати страву: «Суп з квасолею».
5. Відпуск.

Картка завдання № 5

з теми: «Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів. Вимоги до якості. Відпуск»

1. Скласти інструктивно-технологічну картку та розрахувати сировину для приготування супа з картопляного з сочевицею.
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
3. Організувати робоче місце для приготування супа з картопляного з сочевицею.
4. Приготувати, декорувати страву: «Суп з картопляний з сочевицею».
5. Відпуск.

Картка завдання № 6

з теми: «Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів. Вимоги до якості. Відпуск»

1. Скласти інструктивно-технологічну картку та розрахувати сировину для приготування супа картопляного з горохом.
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
3. Організувати робоче місце для приготування супа картопляного х горохом.
4. Приготувати, декорувати страву: «Суп картопляний з горохом».
5. Відпуск.

Картка завдання № 7

з теми: «Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів. Вимоги до якості. Відпуск»

1. Скласти інструктивно-технологічну картку та розрахувати сировину для приготування супа картопляного з перловою крупою.
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
3. Організувати робоче місце для приготування супа картопляного з перловою крупою.
4. Приготувати, декорувати страву: «Суп картопляний з перловою крупою».
5. Відпуск.

Картка завдання № 8

з теми: «Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів. Вимоги до якості. Відпуск»

1. Скласти інструктивно-технологічну картку та розрахувати сировину для приготування супа картопляного з вівсяною крупою.
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
3. Організувати робоче місце для приготування супа картопляного з вівсяною крупою.
4. Приготувати, декорувати страву: «Суп картопляний з вівсяною крупою».
5. Відпуск.

Картка завдання № 9

з теми: «Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів. Вимоги до якості. Відпуск»

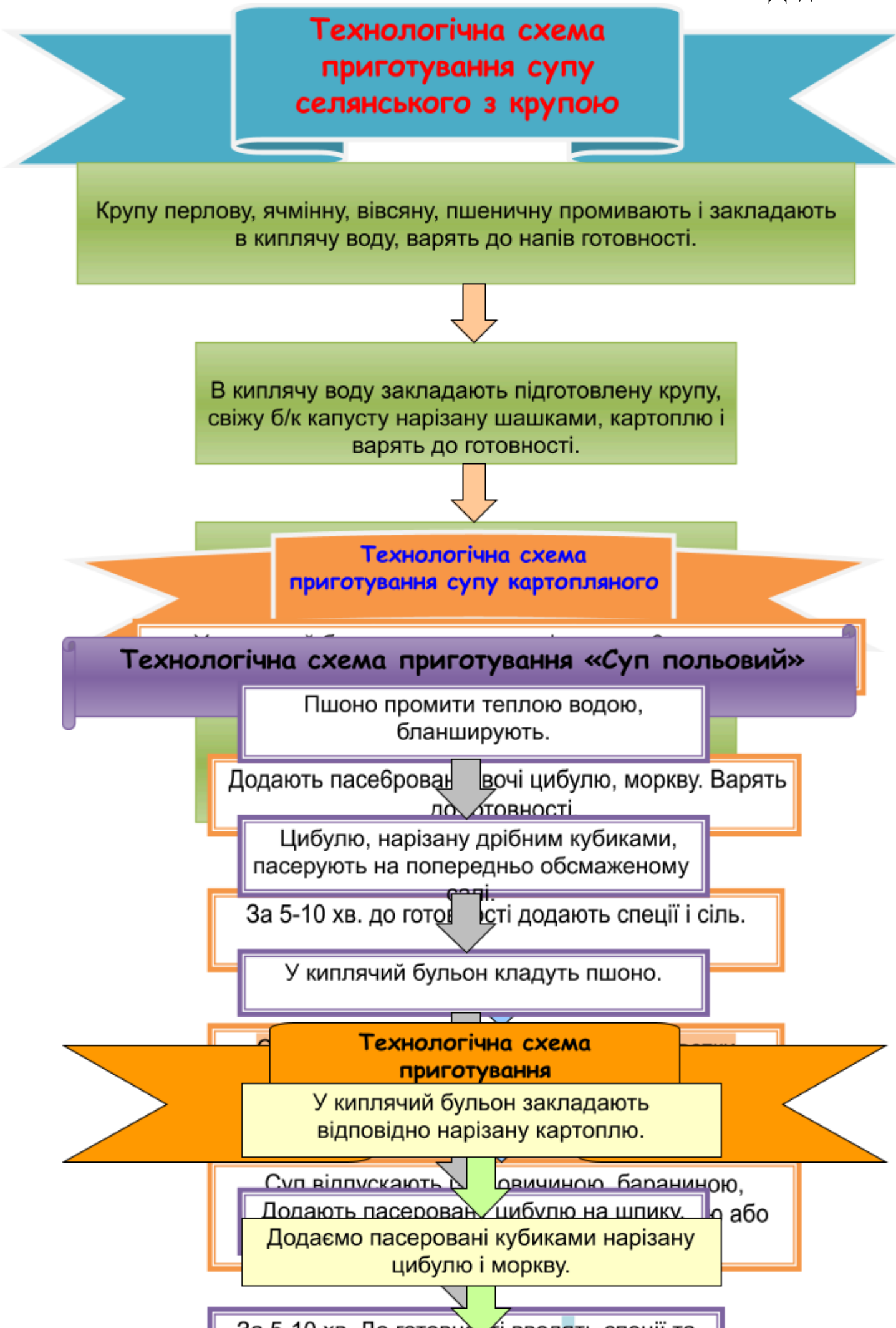
1. Скласти інструктивно-технологічну картку та розрахувати сировину для приготування супа картопляного з рисовою крупою.
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
3. Організувати робоче місце для приготування супа картопляного з рисовою крупою.
4. Приготувати, декорувати страву: «Суп картопляний з рисовою крупою».
5. Відпуск.

Картка завдання № 10

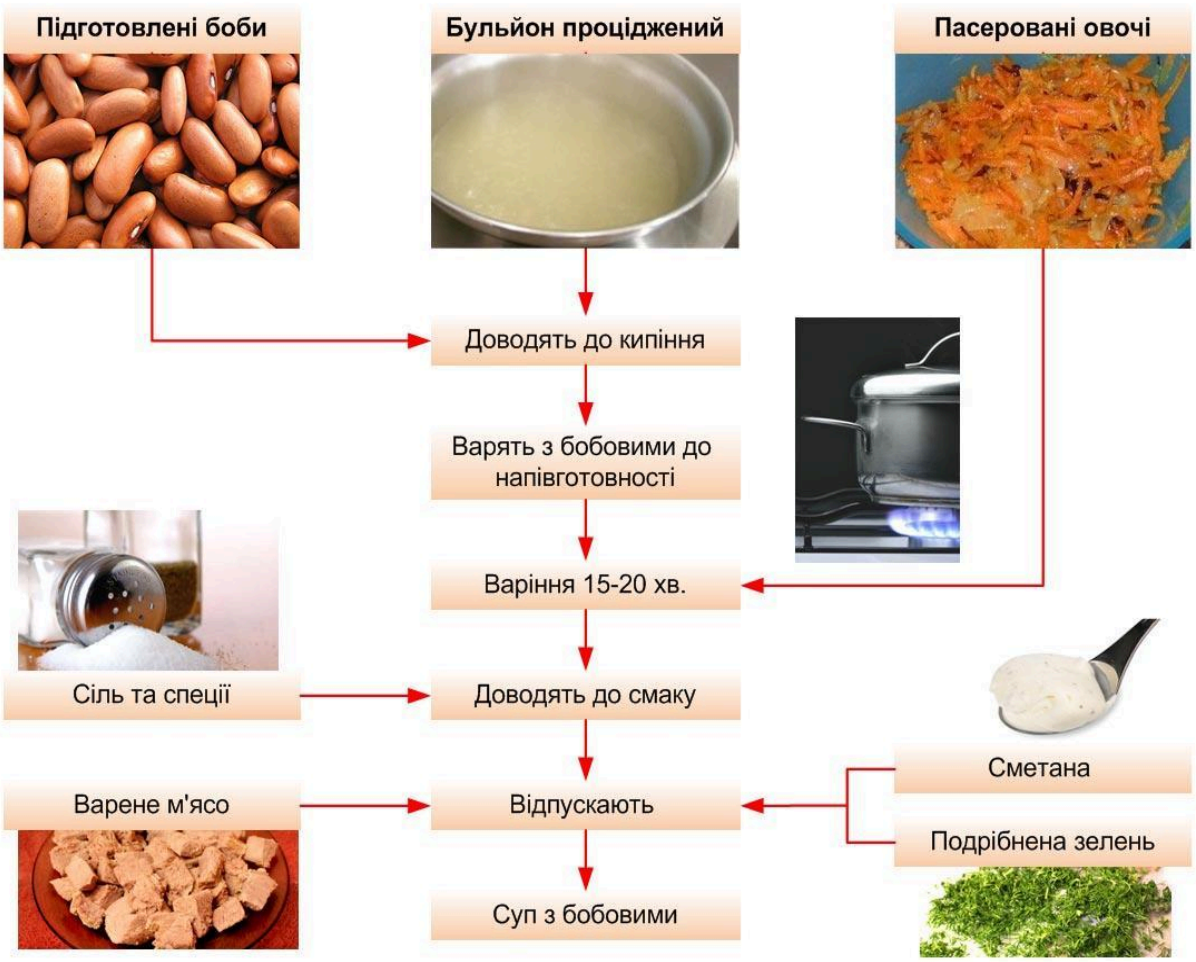
з теми: «Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів. Вимоги до якості. Відпуск»

1. Скласти інструктивно-технологічну картку та розрахувати сировину для приготування супа картопляного з манною крупою.
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
3. Організувати робоче місце для приготування супа картопляного з манною крупою.
4. Приготувати, декорувати страву: «Суп картопляний з манною крупою».
5. Відпуск.

Додаток 3


Технологічна схема приготування супу селянського з крупою
Крупу перлову, ячмінну, вівсяну, пшеничну промивають і закладають в киплячу воду, варять до напів готовності.
В киплячу воду закладають підготовлену крупу, свіжу б/к капусту нарізану шашками, картоплю і варять до готовності.
Технологічна схема приготування супу картопляного
Технологічна схема приготування «Суп польовий»
Пшоно промити теплою водою, бланшируют
Додають пасеб
вочі цибулю, моркву. Варять
Цибулю, нарізану дрібним кубиками, пасерують на попередньо обсмаженому
За 5-10 хв. до гото
сті додають спеції і сіль.
У киплячий бульон кладуть пшоно.
Технологічна схема приготування
У киплячий бульон закладають відповідно нарізану картоплю.
Суп відпускають
овичиною, бараниною,
Додають пасеров
цибулю на шпику,
або
Додаємо пасеровані кубиками нарізану цибулю і моркву.

ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ СУПУ З БОБОВИМИ



Технологія супу з бобами

Основною сировиною є бобові.

Квасолю, горох і чечевицю перебирають. Горох і квасолю попередньо замочують (2-3 л на 1 кг бобових) на 2-3 години. Квасолю попередньо відварюють.

В киплячий бульйон чи воду кладуть підготовлені бобові і варять. За 15-20 хв. до кінця варіння кладуть пасеровані овочі.

Суп з квасолею можна готувати з томатним пюре і заправляти часником, розтертим з сіллю. Супи з бобовими часто варять із свинокопченостями.

Відпускають з рубленою зеленню. Окремо можна подати грінки пшеничний хліб нарізають дрібними кубиками і підсушують у жаровій шафі).





Технологічна схема приготування картопляних супів

ПАСЕРОВАНІ ОВОЧІ
(**морква** і **коріння петрушки** – кубиком, соломка; **ріпчаста цибуля** – часточки, кубики або соломка і томатне пюре)





БУЛЬЙОН
проціджений
або
ВОДА



Доводять до кипіння



Варять з **картоплею** (кубики, часточки, брусочки до напівготовності)

Варять 10-15 хвилин

СПЕЦІЇ
(перець горошком, лавровий лист)

Доводять до смаку

СІЛЬ





ПОДРІБНЕНА ЗЕЛЕНЬ
(1-3 г на порцію)

В І Д П У С К А Ю Т Ь
(у глибоку тарілку, прогріту до 40 °С, кладуть **м'ясо** або **рибу**, наливають суп 500 г на порцію)

СМЕТАНА

Відпускають картопляні супи з м'ясними і рибними фрикадельками, з кльоцками, грибами, пельменями

Суп буде смачніше, якщо його готувати зі свіжими томатами замість томатного пюре



Якщо готують суп з грибами, варені гриби нарізають скибочками або соломкою, злегка обсмажують і кладуть разом із пасерованими овочами





Додаток

Інструктивно-технологічна картка

Суп харчо № 245





Сировина	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грудинка бараняча	364	260	182	130	546	390
Крупа рисова	70	70	35	35	105	105
Цибуля ріпчаста	95	80	47,5	40	285	240
Масло вершкове	40	40	20	20	60	60
Томатна паста	30	30	15	15	45	45
Соус ткемалі	30	30	15	15	45	45
Часник	8	6	4	3	12	9
Коріандр	41	30	13,6	15	40,8	45
Хмелі-сунелі	1	1	0,5	0,5	1,5	1,5
Петрушка зелень	20	20	10	10	30	30
Лавровий лист	0,04	0,04	0,02	0,02	0,06	0,06
Горіх грецький	20	20	10	10	30	30
Помідор	30	26	15	13	45	39
Сіль	10	10	5	5	15	15
Бульйон	1000	1000	500	500	1500	1500
Вихід				**500**		

Технологія приготування

Баранячу грудинку нарубати на шматки по 25-30 г кожен, залити холодною водою, швидко довести до кипіння, зняти піну і варити до готовності при повільному кипінні, бульйон процідити.

Цибулю ріпчасту нарізати маленькими кубиками, спасерувати з томатним пюре.

У проціджений бульйон покласти кусочки м'яса, підготовлений рис, пасеровану цибулю з томатним пюре і варити до готовності. Наприкінці варіння покласти перець, зелень, хмелі-сунелі, ткемалі, сіль і варити до готовності. Заправити часником, розтертим з сіллю.

Відпускаючи, налити у тарілку суп разом з м'ясом, посипати зеленню петрушки та кінзи.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: на поверхні посічена зелень, скалки жиру, овочі порізані відповідно до форми макаронних виробів.

Смак: в міру солоний.

Запах: бульйону та пасерованих овочів, спецій.

Консистенція: продуктів м'яка.

Колір: бульйону троги мутнуватий, часточки жиру на поверхні жовтого кольору.

Інструктивно-технологічна картка

Суп картопляний з квасолею № 206 (І)

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів 2008





Сировина	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	333	250	166,5	125	500	375
Квасоля	81	80	40,5	40	121,5	120
Цибуля ріпчаста	48	40	24	20	72	60
Морква	50	40	25	20	75	60
Петрушка (зелень)	13	10	6,5	5	19,5	15
Кулінарний жир	20	20	10	10	30	30
Вода	650	650	325	325	975	975
Петрушка (зелень)	8	6	4	3	12	9
Лавровий лист	0,004	0,004	0,002	0,002	0,006	0,006
Перець чорний горошком	0,010	0,010	0,005	0,005	0,015	0,015
Сіль	0,008	0,008	0,004	0,004	0,012	0,012
Вихід			—	**500**		

Технологія приготування

Квасолю перебрати, залити холодною водою (2 л на 1 кг), замочити на 2-3 год, потім у цій воді варити без солі в посуді із кришкою до розм'якшення. Картоплю нарізати великими, а коріння маленькими кубиками, цибулю – дрібно посікти.

У кип'ячий бульйон засипати квасолю, довести до кипіння, додати картоплю, через 5-7 хв – пасеровані овочі і варити до готовності. За 5-7 хв до закінчення варіння заправити сіллю, спеціями.

Правила подачі

Перед подаванням тарілку підігріти, налити суп та посипати зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: суп налитий в тарілку, зверху посипати зеленню, форма нарізки овочів збереглась.

Смак: в міру солоний.
Запах: бульйону і пасеровки.
Консистенція: овочі м’які, але не переварені.
Колір: бульйону прозорий

Інструктивно-технологічна картка

Суп картопляний з сочевицею № 206 (І)

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів 2008





Сировина	1000		1 порція		3порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	333	250	166,5	125	500	375
Сочевиця	101	100	50,5	50	151,5	150
Цибуля ріпчаста	48	40	24	20	72	60
Морква	50	20	25	20	75	60
Петрушка (зелень)	13	10	6,5	5	19,5	15
Кулінарний жир	20	20	10	10	30	30
Вода	650	650	325	325	975	975
Петрушка (зелень)	8	6	4	3	12	3
Лавровий лист	0,04	0,004	0,002	0,002	0,006	0,006
Перець чорний горошком	0,010	0,010	0,005	0,005	0,015	0,015
Сіль	0,008	0,008	0,004	0,004	0,012	0,012
Вихід				**500**		

Технологія приготування

Чечевицю перебрати, залити холодною водою (2 л на 1 кг), замочити на 2-3 год, потім у цій воді варити без солі в посуді із кришкою до розм'якшення. Картоплю нарізати великими, а коріння маленькими кубиками, цибулю – дрібно посікти.

У кип'ячий бульйон засипати чечевицю, довести до кипіння, додати картоплю, через 5-7 хв – пасеровані овочі і варити до готовності. За 5-7 хв до закінчення варіння заправити сіллю, спеціями.

Правила подачі

Перед подаванням тарілку підігріти, налити суп та посипати зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: суп налитий в тарілку, зверху посипати зеленню, форма нарізки овочів збереглась.

Смак: в міру солоний.

Запах: бульйону і пасеровки.

Консистенція: середня.

Колір: бульйону злегка каламутний.

Інструктивно-технологічна картка

Суп картопляний з горохом № 206 (І)

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів 2008





Сировина	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	333	250	166,5	125	500	375
Горох	90	80	40,5	40	121,5	120
Цибуля ріпчаста	48	40	24	20	72	60
Морква	50	40	25	20	75	60
Петрушка (зелень)	13	10	6,5	5	19,5	15
Кулінарний жир	20	20	10	10	30	30
Вода	650	650	325	325	975	975
Петрушка (зелень)	8	6	4	3	12	9
Лавровий лист	0,004	0,004	0,002	0,002	0,006	0,006
Перець чорний горошком	0,010	0,010	0,005	0,005	0,015	0,015
Сіль	0,008	0,008	0,004	0,004	0,012	0,012
Вихід				**500**		

Технологія приготування

Горох перебрати, залити холодною водою (2 л на 1 кг), замочити на 2-3 год., потім у цій воді варити без солі в посуді із кришкою до розм'якшення. Картоплю нарізати великими, а коріння маленькими кубиками, цибулю – дрібно посікти.

У кип'ячий бульйон засипати горох, довести до кипіння, додати картоплю, через 5-7 хв. – пасеровані овочі і варити до готовності. За 5-7 хв до закінчення варіння заправити сіллю, спеціями.

Правила подачі

Перед подаванням тарілку підігріти, налити суп та посипати зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: суп налитий в тарілку, зверху посипати зеленню, форма нарізки овочів збереглась.

Смак: в міру солоний.

Запах: бульйону і пасеровки.
Консистенція: середня, м'яка.
Колір: бульйону трохи каламутний.

Інструктивно-технологічна картка

Суп картопляний з макаронними виробами № 208 (І)

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів 2008





Сировина	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	267	200	200	100	600	300
Макаронні вироби	50	50	25	25	60	60
Морква	50	40	25	20	75	60
Петрушка корінь	13	10	6,5	5	19,5	15
Цибуля ріпчаста	24	20	12	10	36	30
Цибуля – порей	26	20	13	10	39	30
Масло вершкове	10	10	5	5	15	15
Вода	850	850	425	425	1275	1275
Вихід				**500**		

Технологія приготування

Макаронні вироби перебрати, макарони розламати так, щоб їхня довжина становила 3-4 см. Овочі нарізати відповідно до макаронних виробів: картоплю – брусочками, коріння і цибулю – соломкою для супів з макаронами, локшиною, вермішеллю; кубиками – для супів з фігурними макаронними виробами. У кип'ячену воду покласти макарони, варити 7-10 хв, додати картоплю, пасеровані овочі і варити до готовності. Перед закінченням варіння покласти сіль, спеції. Якщо суп готують з вермішеллю або фігурними макаронами, їх слід класти після пасерованих овочів за 10 хв до закінчення варіння.

Правила подачі

Перед подаванням тарілку підігріти, налити суп та посипати зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: на поверхні посічена зелень, скалки жиру, овочі порізані відповідно до форми макаронних виробів.

Смак: в міру солоний.

Запах: бульйону та пасерованих овочів, спецій.

Консистенція: продуктів м'яка.

Колір: бульйону троги мутнуватий , часточки жиру на поверхні жовтого кольору.

Інструктивно-технологічна картка

Суп польовий № 205 (І)

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів 2008





Сировина	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Шпик	81	78	40,5	39	121,5	117
Картопля	373	280	186,5	140	559,5	420
Крупа пшоно	50	50	25	25	75	75
Цибуля ріпчаста	95	80	47,5	40	142,5	120
Вода	750	750	375	375	1125	1125
Вихід				**500**		

Технологія приготування

Пшоно промити декілька разів теплою водою (40-50 ºС), потім обшпарюють окропом. Шпик нарізати кубиками обсмажити на жиру, який утворився, спасерувати цибулю ріпчасту, нарізану маленькими кубиками.

У кип'ячу воду покласти підготовлене пшоно, а через 5-10 хв додати картоплю, нарізану кубиками, пасеровану цибулю з шпиком і продовжувати варити. За 5-10 хв до закінчення варіння покласти спеції, сіль.

Правила подачі

Подавати суп у підігрітій тарілці, посипавши зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: суп налитий в тарілку, зверху посипати зеленню, форма нарізки овочів збереглась.

Смак: в міру солоний.

Запах: бульйону і пасеровки.

Консистенція: середня .

Колір: бульйону трохи каламутний.

Інструктивно-технологічна картка

Суп картопляний № 200 (І)

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів 2008



Сировина	1000		1 порція		3порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	600	450	300	225	900	675
Ріпа	40	30	20	15	60	45
Морква	25	20	12,5	10	37,5	30
Петрушка коріння	13	10	6,5	5	19,5	15
Цибуля ріпчаста	24	20	12	10	36	30
Цибуля-порей	26	20	13	10	39	30
Томатне пюре	10	10	5	5	15	15
Вершкове масло	10	10	5	5	15	15
Вода	700	700	375	375	1125	1125
Вихід				**500**		

Технологія приготування

Картоплю нарізають кубиками, часточками або брусочками. Моркву і петрушку відповідно кубиками або соломкою, ріпчасту цибулю дрібно кубиками, соломкою. Коріння, цибулю і томатне пюре пасерують.

У киплячий бульйон або воду кладуть картоплю, доводять до кипіння, додають пасероване коріння з томатом-пюре і варять до готовності. За 5-10 хв до закінчення варіння кладуть спеції. Можна готувати суп без томатного пюре.

Правила подачі

Глибоку столову тарілку нагріти до 40 градусів, налити суп, зелень покласти острівцем. Під глибоку столову тарілку поставити мілку столову тарілку. Температура відпуску 70 – 75 градусів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: суп налитий в тарілку, зверху посипати зеленню, форма нарізки овочів збереглась, картопля добре очищена, без вічок і темних плям.

Смак: в міру солоний, властивий продуктам.

Запах: бульйону і пасеровки.

Консистенція: середня.

Інструктивно-технологічна картка

Суп картопляний з перловою крупою № 204/І

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів 2008



Сировина	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	427	320	213,5	160	640,5	480
Перловка	40	40	20	20	60	60
Морква	50	40	25	20	75	60
Петрушка корінь	15	10	7,5	5	22,5	15
Цибуля ріпчаста	48	40	24	20	72	60
Масло вершкове	10	10	5	5	15	15
Вода	700	700	350	350	1050	1050
Вихід				**500**		

Технологія приготування

Картоплю нарізати кубиками або часточками, моркву, петрушку нарізати маленькими кубиками, цибулю дрібно посікти. Коріння і цибулю спасерувати. Крупу перлову перебрати, промити, відварити до напівготовності.

У киплячий воду покласти підготовлену крупу, варити 10 хв, потім додати картоплю, пасеровані овочі. Варити до готовності. За 5-10 хв до закінчення варіння додати сіль, спеції.

Правила подачі

Подають суп у тарілці, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: суп налитий в тарілку, зверху посипати зеленню, форма нарізки овочів збереглась, картопля добре очищена, без вічок і темних плям.
Смак: в міру солоний, властивий продуктам.
Запах: бульйону і пасеровки.
Консистенція: середня .
Колір: бульйону трохи каламутний.

Інструктивно-технологічна картка

Суп картопляний з вівсяною крупою № 204/І

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів 2008



Сировина	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	427	320	213,5	160	640,5	480
Вівсянка	40	40	20	20	60	60
Морква	50	40	25	20	75	60
Петрушка корінь	15	10	7,5	5	22,5	15
Цибуля ріпчаста	48	40	24	20	72	60
Масло вершкове	10	10 5	5	5	15	15
Вода	700	700	350	350	1050	1050
Вихід				**500**		

Технологія приготування

Картоплю нарізати кубиками або часточками, моркву, петрушку нарізати маленькими кубиками, цибулю дрібно посікти. Коріння і цибулю спасерувати.

У киплячий бульйон або воду покласти підготовлену крупу, варити 10 хв., потім додати картоплю, пасеровані овочі. Варити до готовності. За 5-10 хв до закінчення варіння додати сіль, спеції.

Правила подачі

Подають суп у тарілці, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: суп налитий в тарілку, зверху посипати зеленню, форма нарізки овочів збереглась, картопля добре очищена, без вічок і темних плям.
Смак: в міру солоний, властивий продуктам.
Запах: бульйону і пасеровки.
Консистенція: середня .
Колір: бульйону трохи каламутний.

Інструктивно-технологічна картка

Суп картопляний з рисовою крупою № 204/І

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів 2008





Сировина	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	427	320	213,5	160	640,5	480
Рис	40	40	20	20	60	60
Морква	50	40	25	20	75	60
Петрушка корінь	15	20	7,5	5	22,5	15

Цибуля ріпчаста	48	40	24	20	72	60
Масло вершкове	10	10	5	5	15	15
Вода	750	750	375	375	1125	1125
Вихід				**500**		

Технологія приготування

Картоплю нарізати кубиками або часточками, моркву, петрушку нарізати маленькими кубиками, цибулю дрібно посікти. Коріння і цибулю спасерувати. Рис перебрати, промити. У киплячий бульйон або воду покласти підготовлену крупу, варити хв, потім додати картоплю, пасеровані овочі. Варити до готовності. За 5-10 хв до закінчення варіння додати сіль, спеції.

Правила подачі

Подають суп у тарілці, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: суп налитий в тарілку, зверху посипати зеленню, форма нарізки овочів збереглась, картопля добре очищена, без вічок і темних плям.

Смак: в міру солоний, властивий продуктам.

Запах: бульйону і пасеровки.

Консистенція: середня.

Колір: бульйону злегка каламутний.

Інструктивно-технологічна картка

Суп картопляний з манною крупою № 204/І

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів 2008



Сировина	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	427	320	213,5	80	640,5	480
Манка	30	30	15	15	45	45
Морква	50	40	25	20	75	75
Петрушка корінь	13	10	7,5	5	22,5	15
Цибуля ріпчаста	48	40	24	20	72	60

Масло вершкове	10	10	5	5	15	15
Вода	750	750	375	375	1050	1050
Вихід				**500**		

Технологія приготування

Картоплю нарізати кубиками або часточками, моркву, петрушку нарізати маленькими кубиками, цибулю дрібно посікти. Коріння і цибулю спасерувати. Крупу пшеничну, рис перебрати, промити, пшоно обшпарити, манну крупу просіяти, перлову відварити до напівготовності.

У киплячий бульйон або воду покласти підготовлену крупу, варити 10 хв, потім – картоплю, пасеровані овочі. Варити до готовності. За 5-10 хв до закінчення варіння додати сіль, спеції, манну крупу.

Правила подачі

Подають суп у тарілці, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: суп налитий в тарілку, зверху посипати зеленню, форма нарізки овочів збереглась, картопля добре очищена, без вічок і темних плям.

Смак: в міру солоний, властивий продуктам.

Запах: бульйону і пасеровки.

Консистенція: середня.

Колір: бульйону злегка каламутний.

Інструктивно-технологічна картка

Суп селянський з крупою № 201/І

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів 2008



Сировина	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свіжа	200	160	100	80	300	320
Картопля	107	80	53,5	40	160,5	120
Крупа (перлова, рисова, вівсяна, ячнєва)	40	40	20	20	60	60

Ріпа	40	30	20	15	60	45
Морква	25	20	12,5	10	37,5	30
Цибуля ріпчаста	48	40	24	20	36	30
Петрушка (корінь)	13	10	6,5	5	19,5	15
Томат пюре	20	20	10	10	30	30
Олія	20	20	10	10	30	30
Вода або бульйон	750	750	375	375	1125	1125
Вихід				**500**		

Технологія приготування

Крупу перлову, ячневу, вівсяну, пшеничну спочатку промивають теплою водою, а потім гарячою, закладають в киплячу воду і варять до напівготовності. В киплячий бульйон закладають підготовлену крупу, свіжу капусту, картоплю, нарізану шашками і варять до готовності. За 10-15 хв. до готовності закладають пасеровані овочі томатне пюре. Відпускають суп зі сметаною.

Правила подачі

Подають суп у тарілці, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: суп налитий в тарілку, зверху посипати зеленню, форма нарізки овочів збереглась, картопля добре очищена, без вічок і темних плям.

Смак: в міру солоний, властивий продуктам.

Запах: бульйону і пасеровки.

Консистенція: середня.

Колір: бульйону злегка каламутний.