**Лабораторная работа № 1**

**Приготовление супов заправочных. Бракераж**

**Цель:**  Приготовить супы и оформить для подачи.

Провести бракераж блюд.

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:***электрическая плита, шкаф жарочный электрический, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы, протирочная машина, мясорубка электрическая.

***Инвентарь, инструменты, посуда*** разделочная доска,нож, кастрюля, сковородка, сито,ложка разливательная, тарелка для первых блюд.

**Последовательность технологических операций при приготовлении первых блюд**

**Наименование блюда: «Борщ с капустой и картофелем»**

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень операций | Рекомендации по приготовлению |
| **Рецептура** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто | Нетто | | Свекла | 200 | 160 | | Капуста свежая | 100 | 80 | | Картофель | 107 | 80 | | Морковь | 50 | 40 | | Лук репчатый | 48 | 40 | | Томатное пюре | 30 | 30 | | Жир кулинарный | 20 | 20 | | Сахар | 10 | 10 | | Уксус 3% | 16 | 16 | | Бульон ( вода) | 800 | 800 | | **Выход** | **-** | **1000** | |
| **Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **Способ приготовления** | В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассированные овощи, тушёную или вареную свеклу и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. |
| **Наименование блюда: «Борщ с фасолью и картофелем»** | |
| **Рецептура** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто | Нетто | | Свекла | 200 | 160 | | Картофель | 133 | 100 | | Фасоль | 40 | 40 | | Морковь | 50 | 40 | | Лук репчатый | 48 | 40 | | Томатное пюре | 30 | 30 | | Жир кулинарный | 20 | 20 | | Сахар | 6 | 6 | | Чеснок | 4 | 3 | | Бульон ( вода) | 800 | 800 | | **Выход** | **-** | **1000** | |
| **Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **Способ приготовления** | В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками и варят 10-15 минут, затем добавляют тушёную свеклу, пассированные овощи. За 5-10 минут до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, специи, растёртый с солью чеснок и доводят до готовности. |
| **Наименование блюда: «Щи из свежей капусты с картофелем»** | |
| **Рецептура** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто | Нетто | | Капуста белокочанная | 250 | 200 | | Картофель | 160 | 120 | | Морковь | 50 | 40 | | Лук репчатый | 48 | 40 | | Жир кулинарный | 20 | 20 | | Бульон ( вода) | 800 | 800 | | **Выход** | **-** | **1000** | |
| **Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **Способ приготовления** | Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.  В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассированные морковь. Лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют пассированное томат – пюре (10 гр. на 1000 гр. супа), пассированную муку, разведённую бульоном. При приготовлении щей из ранней капусты, её закладывают после картофеля. |
| **Наименование блюда: «Рассольник домашний»** | |
| **Рецептура** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто | Нетто | | Капуста белокочанная | 100 | 80 | | Картофель | 400 | 300 | | Морковь | 50 | 40 | | Лук репчатый | 48 | 40 | | Огурцы солёные | 67 | 60 | | Маргарин столовый | 20 | 20 | | Бульон ( вода) | 700 | 700 | | **Выход** | **-** | **1000** | |
| **Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **Способ приготовления** | В кипящий бульон кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-7 минут пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до готовности вводят соль, специи. |
| **Наименование блюда: «Суп крестьянский с крупой»** | |
| **Рецептура** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто | Нетто | | Капуста свежая | 150 | 120 | | Картофель | 133 | 100 | | Крупа рисовая, перловая | 40 | 40 | | Морковь | 50 | 40 | | Лук репчатый | 48 | 40 | | Жир ( масло растительное) | 20 | 20 | | Бульон ( вода) | 850 | 850 | | **Выход** | **-** | **1000** | |
| **Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **Способ приготовления** | Крупу промывают , закладывают в кипящий бульон, затем нарезанную шашками капусту, картофель и варят до готовности. За 10-15 минут до окончания варки кладут пассированные овощи. Отпускают суп со сметаной. |
| **Наименование блюда: «Суп- лапша грибная»** | |
| **Рецептура** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто | Нетто | | Грибы вареные | - | 50 | | Лапша или вермишель | 80 | 80 | | Морковь | 50 | 40 | | Лук репчатый | 48 | 40 | | Жир ( масло растительное) | 20 | 20 | | Бульон ( вода) | 950 | 950 | | **Выход** | **-** | **1000** | |
| **Организация рабочего места** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **Способ приготовления** | В кипящий бульон кладут подготовленные грибы. За 10-15 минут до готовности супа добавляют пассированные овощи, затем лапшу или вермишель и варят до готовности. |
| **Отпуск** | Посуду (тарелки, суповые миски),для горячих блюд следует подогревать. Суп наливают в тарелки и миски осторожно, чтобы края их оставались чистыми. Норма отпуска супа - 500, 400, 300, 250 грамм, в зависимости от спроса потребителей. |
| **Требования к качеству** | **Щи**  Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки, на поверхности блёстки жира, сметана и укроп.  Цвет - бесцветный или светло- коричневый, жир оранжевый.  Вкус - в меру солёный, с ароматом овощей,специй, не допускается запах пареной капусты.  Консистенция - овощи и коренья мягкие.не переваренные.  **Борщ**  Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки.  Цвет – малиново-красный  Вкус – кисло-сладкий, без привкуса сырой муки и сырой свеклы.  Консистенция – овощи мягкие, но не переварены и не помяты.  **Рассольник**  Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, бульон бесцветный или слегка мутный.  Цвет – жир на поверхности оранжевого или желтого цвета.  Вкус и запах – острый, в меру соленый, запах соответствует основному продукту.  Консистенция – овощи мягкие, огурцы слегка хрустящие.  **С макаронными изделиями**  Внешний вид – овощи и макаронные изделия сохранили форму.  Цвет – жир оранжевого или желтого цвета.  Вкус и запах – свойственные макаронным изделиям и овощам, с ароматом пассированных овощей.  Консистенция – коренья и лапша мягкие.  Готовые супы хранят не более 2 часов. |