**Тема занятия:** **Лабораторная работа № 3 «Приготовление супов молочных и региональных»**

**Инструкция по выполнению задания:**

1.Повторить теоретический материална тему «Супы молочные **»**

2.Разработать рецептуру и технологию приготовления супов региональных

3. Выполнить лабораторную работу согласно предложенного ниже алгоритма, сделать пересчет рецептуры на предложенный выход

4.Провести бракераж готовых супов

**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: «Суп молочный с макаронными изделиями»**

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень операций | Рекомендации по приготовлению |
| **Рецептура** | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | | Молоко | 500 | 500 |  |  | | Вода | 420 | 412 |  |  | | Макароны | 80 | 80 |  |  | | Масло сливочное | 8 | 8 |  |  | | Сахар | 6 | 6 |  |  | | **Выход** | **-** | **1000** |  | **300** | |
| **Организовать рабочее место** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **Способ приготовления** | Макаронные изделия варят в воде до полуготовности, воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. При отпуске поливают растопленным маслом. |
| **Наименование блюда: «Суп молочный с крупой»** | |
| **Рецептура** | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | | Молоко | 500 | 500 |  |  | | Вода | 550 | 550 |  |  | | Крупа рисовая , манная , кукурузная или « геркулес» | 60 | 60 |  |  | | Масло сливочное | 8 | 8 |  |  | | Сахар | 10 | 10 |  |  | | **Выход** | **-** | **1000** |  | **250** | |
| **Организовать рабочее место** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **Способ приготовления** | Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности в течение 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль. Сахар и варят до готовности. При отпуске поливают маслом |
| **Наименование блюда: «Суп молочный с овощами»** | |
| **Рецептура** | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | | Молоко | 500 | 500 |  |  | | Вода | 250 | 250 |  |  | | Капуста белокачанная | 75 | 60 |  |  | | Масло сливочное | 8 | 8 |  |  | | Картофель | 333 | 250 |  |  | | Морковь | 50 | 40 |  |  | | **Выход** | **-** | **1000** |  | **400** | |
| **Организовать рабочее место** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **Способ приготовления** | Морковь нарезают ломтиками или дольками, картофель- кубиками или дольками, капусту- шашками. В кипящую воду кладут пассированную морковь, затем картофель, капусту и варят при слабом кипении до готовности. За 5-10 минут до окончания варки вливают горячее молоко, добавляют соль. Доводят до кипения. При отпуске заправляют маслом. |
| **Наименование блюда: Суп региональный \_ «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ »** | |
| **Рецептура** | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | | **Выход** | **-** | **1000** |  | **500** | |
| **Организовать рабочее место** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **Способ приготовления** |  |
| **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** | Молочные супы - цвет белый, вкус – сладковатый, слабосолёный. Не допускается запах пригоревшего молока.  Суп региональный « » |