**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-красныйВкус – 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. |