|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Щи из свежей капусты с картофелем.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10. | Варка бульона  МКО и нарезка овощей  Пассирование овощей, томатного пюре  Закладывание капусты в бульон  Варка  Добавление картофеля  Добавление пассированных овощей и томатного пюре  Доведение до вкуса  Варка до готовности  Отпуск | Шашки  дольки  75 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) белокочанная | 125 | 100 | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 80 | 60 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 | | [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 7 | 5 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | | Томатная паста | 10 | 10 | | [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 10 | 10 | | Бульон или вода | 400 | 400 | | Сметана | 10 | 10 | | **Выход** | **—** | **500** |   Капусту нарезают шашками, картофель, коренья, лук — дольками.  В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности.  За 5—10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре, соль и специи.  Одновременно со специями в щи можно положить чеснок (2 г нетто на 1000 г щей), растертый с солью. | Внешний вид – овощи сохранили форму, не разварены.  На поверхности блестки оранжевого жира, сметаны и укропа.  Вкус и запах – в меру соленый, с ароматом пассированных овощей, томата, капусты и специй.  Цвет: бульона – бесцветный или слегка коричневый, жир – оранжевый.  Консистенция овощей мягкая. |

**Уважаемые слушатели курсовой подготовки ниже дан материал для прохождения Учебной практики дистанционно, по возникающим вопросам обращаться на электронную почту** [**larisa\_nesterova\_758@mail.ru**](mailto:larisa_nesterova_758@mail.ru) **или по телефону 89514695775**

**Задание: Приготовить любые два блюда, процесс приготовления и подачу блюда снять на видео или сфотографировать, материал высылать мне на электронную почту или WhatsApp 89514695775**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | | Т. У. | | | **Щи по – уральски**  Технологический процесс | | Требования к качеству | | |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10. | Варка бульона  МКО и нарезка овощей  Пассирование овощей, томатного пюре  Тушение капусты  Закладывание крупы в бульон  Добавление тушеной капусты  Добавление пассированных овощей и томатного пюре  Доведение до вкуса  Варка до готовности  Отпуск | | Кубик мелкий  75 оС | | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Крупа (пшено, перловая, рисовая) 10или рисовая) | 10 | 10 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 25 | 25 | | Капуста квашеная | 143 | 100 | | Морковь | 25 | 20 | | Лук репчатый | 24 | 20 | | Маргарин столовый | 10 | 10 | | Бульон | 430 | 430 | | Сметана | 10 | 10 | | **Выход** | **—** | **500** |   В кипящий бульон или воду всыпают [подготовленную крупу](#Крупы_перебирают), доводят до кипения, кладут капусту тушеную, через 15—20 мин после закипания добавляют пассированные овощи и варят щи до готовности. | | Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, крупа должна быть хорошо набухшая, но неразваренная.  На поверхности блестки оранжевого жира, сметаны и укропа.  Вкус – кисло – сладкий, с ароматом пассированных овощей, томата, без резкой кислотности.  Цвет: бульона - бледно – коричневый.  Консистенция овощей мягкая. | | |
| № п/п | Этапы приготовления | | | Т. У. | | | **Борщ украинский**  Технологический процесс | | | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8. | Варка бульона  МКО и нарезка овощей  Пассирование овощей, томатного пюре  Тушение свеклы  Закладывание в бульон:  - картофель,  - капуста,  - пассированные овощи с томатом,  - тушеная свекла,  - разведенная мучная пассировка,  - сладкий перец  Доведение до вкуса  Варка до готовности  Отпуск | | | дольки  соломка  75 о С | | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Свекла](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Свекла_замена) | 75 | 60 | | [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) свежая | 50 | 40 | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 107 | 80 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 | | [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 11 | 8 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 18 | 15 | | [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Чеснок_замена) | 2 | 1,5 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 15 | 15 | | Мука пшеничная | 3 | 3 | | [Шпик](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шпик_замена) | 5,2 | 5 | | [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 10 | 10 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 5 | 5 | | [Уксус 3%-ный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Уксус_замена) | 5 | 5 | | [Перец сладкий](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Перец_сладкий_замена) | 13 | 10 | | Бульон | 350 | 350 | | Сметана | 10 | 10 | | **Выход** | **—** | **500** |   Свеклу шинкуют, добавляют уксус, жир, сахар, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона. Морковь нашин­кованную и лук, нарезанный полукольцами, пассеруют с жиром.  В кипящий бульон кладут нарезанный дольками картофель, доводят до кипения, закладывают нашинкованную капусту и варят 10—15 мин, затем добавляют тушеную свеклу и пассерованные овощи. За 5—10 мин до оконча­ния варки вводят пассерованную муку, разведенную бульоном или водой, перец сладкий, соль, специи.  Готовый борщ заправляют перед подачей шпиком, растертым с чесноком.  Рекомендуется борщ отпускать с говядиной, свининой.  Отдельно можно подать пампушки с чесноком. | | | Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, в середине сметана и зелень.  Вкус – кисло – сладкий, без привкуса сырой свеклы; запах – кореньев и бульона.  Цвет малиново - красный.  Консистенция мягкая, овощи не переварены. |
| Этапы приготовления | | Т. У. | | | **Борщ сибирский**  Технологический процесс | | | | Требования к качеству | |
| Варка бульона  МКО и нарезка овощей  Пассирование овощей, томатного пюре  Тушение свеклы  Варка фасоли  Закладывание в бульон:  - капуста,  - картофель,  - пассированные овощи с томатом,  - тушеная свекла,  - фасоль,  Доведение до вкуса  Варка до готовности  Приготовление фрикаделек  Отпуск | | Шашки,  ломтики,  средний кубик  75 о С | | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Свекла](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Свекла_замена) | 100 | 80 | | [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) свежая | 50 | 40 | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 27 | 20 | | Фасоль | 20 | 20 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 15 | 15 | | [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 8 | 8 | | [Чеснок](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Чеснок_замена) | 2,5 | 2 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 5 | 5 | | [Уксус 3%-ный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Уксус_замена) | 3 | 3 | | Бульон или вода | 400 | 400 | | Сметана | 10 | 10 | | **Выход** | **—** | **500** | | **Фрикадельки мясные готовые на порцию 500 г** | | **35 г** |   Капусту нарезают шашками, картофель – средним кубиком, остальные овощи – ломтиками. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капу­сту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, варят 10—15 мин, кладут пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5—10 мин до окончания варки добавляют предварительно сваренную фасоль, соль, сахар, специи, растертый с солью чеснок. Доводят до готовности.  Фрикадельки припускают отдельно в бульоне и кладут в борщ при отпуске.  **Фрикадельки мясные**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина (котлетное мясо) | 53 | 39 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 4 | 3 | | Вода | 3 | 3 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/13 | 3 | | **Масса полуфабриката** | — | 46 | | **Выход** | **—** | **35** |   Мясо пропускают через мясорубку 2—3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, черным молотым перцем, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8—10 г припускают в бульоне до готовности. | | | | Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, в середине сметана и зелень.  Вкус – кисло – сладкий, без привкуса сырой свеклы; запах – кореньев и бульона.  Цвет малиново - красный.  Консистенция мягкая, овощи не переварены. | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | | Т. У. | | **Рассольник петербургский.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9. | Варка бульона  МКО и нарезка овощей  Припускание огурцов  Пассирование овощей, томатного пюре  Закладывание в бульон:  - крупы,  - картофеля,  - пассированных овощей,  - припущенных огурцов  Добавление пассированного томатного пюре  Доведение до вкуса  Варка до готовности  Отпуск | | Соломка,  брусочки  75 оС | | |  | | --- | |  | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 200 | 150 | | Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная) | 10 | 10 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 12 | 10 | | [Огурцы соленые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Огурцы_замена) | 33,5 | 30 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 15 | 15 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | | Бульон или вода | 375 | 375 | | Сметана | 10 | 10 | | **Выход** | **—** | **500** |   В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, доводят до кипения, добавляют пассированные морковь и лук, а через 5—10 мин вводят припу­щенные огурцы, в конце варки кладут соль, специи. За 5—10 мин до готовности кладут пассированное томатное пюре.  Рассольник можно готовить без томатного пюре. | Внешний вид – овощи и крупа сохранили форму нарезки, крупа должна быть хорошо набухшая, но не разваренная.  На поверхности супа - блестки жира оранжевого цвета.  Вкус – острый, в меру соленый; запах – пассированных овощей и пряностей.  Цвет: бульона – бесцветный или слегка мутный.  Консистенция овощей мягкая, огурцов – слегка хрустящая. |
| № п/п | Этапы приготовления | | Т. У. | | **Рассольник домашний.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8. | Варка бульона  МКО и нарезка овощей  Припускание огурцов  Пассирование овощей  Закладывание в бульон:  - капусты,  - картофеля,  - пассированных овощей,  - припущенных огурцов  Доведение до вкуса  Варка до готовности  Отпуск | | Соломка,  брусочки  75 оС | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Капуста](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Капуста_замена) свежая | 50 | 40 | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 200 | 150 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | | [Огурцы соленые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Огурцы_замена) | 34 | 30 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | | Бульон или вода | 350 | 350 | | Сметана | 10 | 10 | | **Выход** | **—** | **500** |   В кипящий бульон или воду кладут шинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5—7 мин пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5—10 мин до готовности вводят специи, соль. | Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки.  На поверхности супа - блестки жира оранжевого цвета.  Вкус – острый, в меру соленый; запах – пассированных овощей и пряностей.  Цвет: бульона – бесцветный или слегка мутный.  Консистенция овощей мягкая, огурцов – слегка хрустящая. |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | | **Солянка сборная мясная.**  Технологический процесс | | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9. | Варка бульона  МКО и нарезка овощей  Припускание огурцов  Пассирование лука, томатного пюре  Варка и нарезка мясных продуктов  Закладывание в бульон:  - пассированного лука и томата,  - припущенных огурцов,  - маслин,  - мясных продуктов  Варка  Доведение до вкуса  Отпуск | Соломка,  ломтики  ломтики  5—10 мин.  75 оС | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Говядина | 44 | 33 | | Окорок копчено - вареный | 25 | 10 | | Сосиски или сардельки | 21 | 20 | | **Масса готовой говядины** | **—** | **10** | | **Масса готового окорока** | **—** | **20** | | **Масса готовых сосисок или сарделек** | **—** | **20** | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 54 | 45 | | [Огурцы соленые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Огурцы_замена) | 50 | 30 | | [Маслины](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маслины_замена) | 10 | 10 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 10 | 10 | | [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 8 | 8 | | Бульон | **—** | 450 | | Лимон | 5 | 3 | | **Выход** | **—** | **500** | | **Сметана** | **10** | **10** |   В кипящий бульон закладывают пассированные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, маслины, подготовленные мясные продукты, специи и варят 5—10 мин. При отпуске в солянку кладут кружочек лимона, сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки.  Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить процеженный огуречный рассол.  Мясные продукты варят и нарезают тонкими ломтиками | | Внешний вид, консистенция – мясные продукты и огурцы нарезаны мелкими тонкими ломтиками, лук – полукольцами.  Мясные продукты в меру мягкие, огурцы – слегка упругие.  Вкус и запах-острый, с ароматом огурцов специй и мясопродуктов.  Цвет: слегка красноватый, блестки жира светло – оранжевого цвета. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Солянка донская.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11. | Варка бульона  МКО и нарезка овощей  Припускание огурцов  Пассирование моркови, лука, томатного пюре  МКО и разделка рыбы  Нарезка на порционные куски  Ошпаривание  Закладывание в бульон:  - пассированных овощей с томатом,  - куски рыбы,  - припущенных огурцов,  - каперсы,  - помидоры  Варка  Доведение до вкуса  Отпуск | кружочки  ломтики  филе с кожей без хрящей  75 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Осетр | 88 | 43 | | Головизна | 36 | 29 | | **Масса готового осетра** | **—** | **35** | | **Масса готовой головизны** | **—** | **15** | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 | | [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 20 | 15 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 42 | 35 | | [Огурцы соленые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Огурцы_замена) | 50 | 30 | | Каперсы | 20 | 10 | | [Маслины](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маслины_замена) | 15 | 15 | | [Помидоры свежие](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Помидоры_замена) | 47 | 40 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 10 | 10 | | [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 8 | 8 | | Бульон рыбный | 350 | 350 | | Лимон | 5 | 3 | | **Выход** | **—** | **500** |   Морковь и лук нарезают кружочками и пассеруют вместе с томатным пюре. В кипящий бульон кладут подготовленные овощи, нарезанные ошпаренные порционные куски осетра, припущенные огурцы, каперсы и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки кладут нарезанные кружочками свежие помидоры, специи.  В конце варки добавляют сваренную нарезанную головизну.  При отпуске наливают солянку, кладут маслины, кружочек лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью. | Внешний вид, консистенция – овощи сохранили форму нарезки.  Порционный кусок рыбы сохранил форму, не переварен, огурцы – слегка упругие.  Вкус и запах -острый, с ароматом рыбы, огурцов и специй.  Цвет: слегка красноватый, блестки жира светло – оранжевого цвета. |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп картофельный с бобовыми**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7. | Варка бульона  МКО и нарезка овощей  Пассирование овощей  Закладывание в бульон:  - бобовых,  - картофеля,  - пассированных овощей.  Доведение до вкуса  Варка до готовности  Отпуск | Кубики  75 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 134 | 100 | | Фасоль, или горох лущеный | 41 | 40 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 | | [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 7 | 5 | | [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 10 | 10 | | Бульон или вода | 350 | 350 | | Кости пищевые | 70 | 70 | | **Выход** | **—** | **500** |   Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят.  В кипящий бульон закладывают подготовленные бобовые, доводят до кипения, добавляют картофель, пассе­рованные морковь и лук и варят до готовности. | Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, бобовые должны быть хорошо набухшие, но не разваренные.  На поверхности супа - блестки жира.  Вкус – в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей.  Цвет бульона –слегка мутный.  Консистенция овощей и бобовых мягкая. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Суп из овощей**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7. | Варка бульона  МКО и нарезка овощей  Пассирование овощей  Закладывание в бульон:  - капусты,  - стручки фасоли,  - картофеля,  - пассированных овощей,  - свежих помидор,  - зеленого горошка  Доведение до вкуса  Варка до готовности  Отпуск | соломка  дольки  ломтики  75 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Капуста белокочанная | 50 | 40 | | [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 134 | 100 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 25 | 20 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | | [Горошек зеленый консервиро­ванный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Горошек_зеленый_консервированный_замена) | 23 | 15 | | Или фасоль овощная (лопатка) свежая | 17 | 15 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 | | Бульон или вода | 375 | 375 | | Сметана | 5 | 5 | | **Выход** | **—** | **500** |   Морковь, лук нарезают соломкой, пассеруют с жиром. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, наре­занные стручки фасоли, дольки картофеля. За 10—15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, ломтики свежих помидоров, горошек зеленый, соль и специи. При использовании цветной или брюссельской капусты их закладывают в суп одновременно с пассерованными овощами.  Горошек зеленый консервированный можно заменить свежемороженым, а фасоль овощную (лопатку) свежую можно заменить консервированной в со­ответствии с нормами взаимозаменяемости.  Суп можно отпускать со сметаной. | Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки.  На поверхности супа - блестки жира светло – желтого цвета.  Вкус – в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей, специй.  Консистенция овощей мягкая. |