**Тема занятия:** Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Инструкция по выполнению задания:**

1.Изучить теоретический материал по учебнику «Кулинария» автор Качурина Т.А. М.: Издательский центр «Академия», 2014. Стр. 101-102

 и по учебнику «Кулинария» автор Анфимова Н.А. М.: ИЦ Академия, 2018, стр.136-138

2.Выполнить практическое задание по теме.

**Тестовые задания по теме: «Приготовление супов» №3**

1. Из каких двух частей состоят супы?

2. В качестве жидкой основы супов используют: …..   , …..   , …..   , …..   , …..  и т.д.

3. Супы классифицируют:

а) по температуре подачи – на …… и ……. .

б) по способу приготовления – на ……  , …..  , …..  и …… .

4. В каком цехе приготавливают супа?

а) горячий цех

б) заготовочный цех

в) мясной цех

г) холодный цех.

5. Дайте определение понятию бульон?

6. Выберете  из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) щи зеленыеб) суп-пюре из птицыв) бульон с гренками | г) суп-пюре из бобовыхд) борщ флотскийе) бульон с яйцом | ж) солянка рыбнаяз) суп полевойи) рассольник московский |

7. Для чего своренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут?

8. Почему супы варят при слабом кипении?

9. За сколько минут до готовности всупа  кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?

а) за 1 – 2 минуты

б) за 15 – 20 минут

в) за 5 – 7 минут

10. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи?

а)  за 10 – 15 минут

б) за 20 – 30 минут

в) за 5 – 7 минут

11. Какой страны является национальное блюдо? Установите соответствие?

|  |  |
| --- | --- |
| а) Россияб) Украинав) Грузия | а) Борщб) Щив) Харчо г) Солянка |

12. Укажите особенности приготовления следующих видов борщей?

а) Борщ московский                   в) Борщ флотский

б) Борщ украинский                   г) Борщ сибирский

13. Установите соответствие?

|  |  |
| --- | --- |
| а) Суп-пюреб) Щив) Рассольникг) Солянкад) Борще) Прозрачные супы | а) в состав приготовления обязательно входит свеклаб) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья.в) является старинным русским национальным блюдомг) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.д) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика. е) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы. |

14. Укажите особенности приготовления следующих видов рассольников?

а) Рассольник ленинградский

б) Рассольник домашний

в) Рассольник московский

15. Какие разновидности супов молочных вы знаете?

16. Почему молочные супы варят небольшими порциями?

17. Составьте схему приготовления супов – пюре.

18. С какими гарнирами отпускают прозрачные и сладкие супы?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) Прозрачный бульонб) Сладкий суп | а) яйцоб) вареники с ягодамив) гренки с сыромг) пшеничные хлопья д) кекс | е) сухой бисквитж) печеньез) расстегаи и пирожкии) кукурузные палочкик) пельмени |

19. Какие требования предъявляют к супам -  пюре?

20. Какой срок хранения супов?

а) 5 часов

б) 30 минут

в) 2 часа

г) более суток

3.Материал с выполненным заданием отправить на адрес электронной почты t.eroshenkova@yandex.ru