**Тема занятия:** **Лабораторная работа № 2 «Приготовление супов- пюре»**

**Инструкция по выполнению задания:**

1.Повторить теоретический материална тему «Супы- пюре**»**

2. Выполнить лабораторную работу согласно предложенного ниже алгоритма

3.Провести бракераж готовых супов - пюре

**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 –пюре из картофеля»** | |
| **Рецептура** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто | Нетто | | Картофель | 480 | 360 | | Морковь | 25 | 20 | | Лук репчатый | 48 | 40 | | Мука пшеничная | 20 | 20 | | Масло сливочное | 20 | 20 | | Молоко | 150 | 150 | | Бульон ( вода) | 750 | 750 | | **Выход** | **-** | **1000** | |
| **Организовать рабочее место** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **Способ приготовления** | Картофель варят в бульоне или подсоленной воде до полуготовности, кладут пассированные морковь и лук, варят до готовности, протирают.Протёртые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают .Готовый суп заправляют горячим молоком с маслом сливочным. |
| **Наименование блюда: «Суп –пюре из крупы рисовой»** | |
| **Рецептура** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто | Нетто | | Морковь | 25 | 20 | | Лук репчатый | 24 | 20 | | Крупа рисовая | 100 | 100 | | Масло сливочное | 10 | 10 | | Молоко | 150 | 150 | | Бульон ( вода) | 750 | 750 | | **Выход** | **-** | **1000** | |
| **Организовать рабочее место** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления блюда. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **Способ приготовления** | Вареную крупу, пассированные и припущенные овощи вместе с отваром протирают.Полученную массу разводят до консистенции супа-пюре, доводят до кипения и заправляют горячим молоком с маслом.Отдельно подают гренки. |
| **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** | Пюреобразные супы - однородная масса без заварившейся муки непротёртых овощей. Цвет супа - белый или соответствующий основному продукту. Суп не должен иметь вкуса сырой муки. |