

1. Приготовление супов картофельных с крупами, с макаронными изделиями, с овощами, с бобовыми

2. Приготовление булочки с маком

Профессия: «Повар, кондитер»
Мастер п/о: Чиж Иванна Михайловна

Содержание

- ▣ 1.Картофельные супы
- ▣ 1.1Подготовка продуктов
- ▣ 1.2 Правила варки картофельных супов.
- ▣ 1.3Ассортимент картофельных супов
- ▣ 1.4 Технология приготовления супа
- ▣ 1.5 Требования к качеству
- ▣ 2. Булочка с маком
- ▣ 2.1 Рецепттура
- ▣ 2.2 Приготовление начинки
- ▣ 2.3 Приготовление теста
- ▣ 2.4 Брожение теста
- ▣ 2.5 Приготовление помады
- ▣ 2.6 Сироп для промочки
- ▣ 2.7 Разделка теста
- ▣ 2.8 Окончательная расстойка
- ▣ 2.9 Выпечка
- ▣ 2.10 Отделка поверхности
- ▣ 2.11 Требование к качеству

1.Картофельные супы

- ▣ Готовят их мясными, рыбными или вегетарианскими из одного картофеля или с добавлением круп, фасоли, чечевицы, изделий из муки — лапши, вермишели, суповой засыпки, клецек и т. п. Для вегетарианских супов можно использовать маргарин столовый, масло растительное рафинированное, оливковое , хлопковое или др . , не имеющее специфического и неприятного запаха, а также масло сливочное.
- ▣ Отдельно к картофельным супам могут быть поданы пирожки с разным фаршем: мясом, рисом, капустой, морковью и т. п. Отпускают мясной суп с куском вареного мяса, рыбный — с куском вареной рыбы, в вегетарианский можно добавить сметану. В тарелку с супом кладут мелко измельченную зелень петрушки или укроп.



1.1 Подготовка продуктов

1. Обработанные овощи нарезают, используя соответствующую форму нарезки (брусочки, дольки, соломка, кубики) в зависимости от вида супа



2. Овощи для супов используют сырыми или подвергают предварительной тепловой обработке.

- ▣ 3. Морковь, репу, лук, помидоры, томат пассеруют
- ▣ 4. Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду.

Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвары из нее имеют темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид

- ▣ 5. Макароны перебирают, разламывают

1.2 Правила варки картофельных супов.

- ▣ 1. Бульон или отвар доводят до кипения.
- ▣ 2. Подготовленные продукты закладывают только в кипящий бульон или отвар в определенной последовательности, в зависимости от продолжительности варки так, чтобы они были доведены до готовности одновременно.
- ▣ 3. Пассерованные овощи закладывают в суп за 10—15 мин до готовности.
- ▣ 4. Варят супы при слабом кипении, так как при бурном кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества.
- ▣ 5. Специи (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за 5—7 мин до готовности.
- ▣ 6. Сваренные супы оставляют без кипения на 10—15 мин для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.

1.3 Ассортимент картофельных супов



Суп картофельный со овощами

Суп картофельный (Петрушка, Томат, Лук порей)



Суп картофельный с крупой (рис)



Суп картофельный с макаронными изделиями (вермишель)



Степной с картофелем и мучными



Картофельный суп с галушками



Суп горский

(суп с бараниной, чечевицей и картофелем)



1.4 Технология приготовления супа

Картофельный суп с овощами



▣ 1. Лук мелко нашинковать



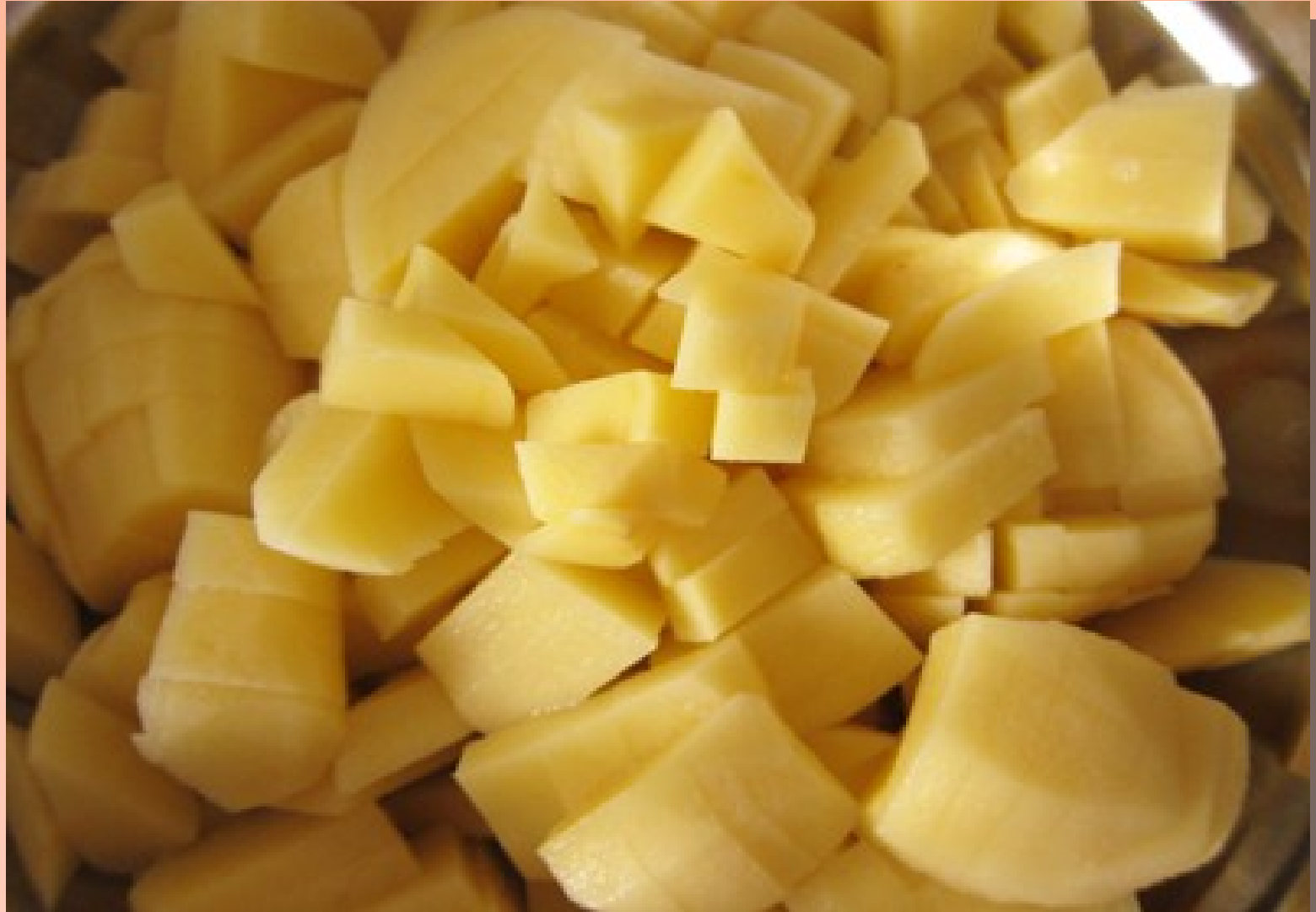
▣ 2. Морковь натереть на крупной терке



▣ 3. Подготовленные овощи спассеровать



- ▣ 4. Половину картофеля нарезать небольшими кубиками



- ▣ 5. Вторую половину картофеля натереть на крупной терке



- ▣ 6. Довести воду или мясной бульон до кипения, опустить пассеровку (или сырые лук и морковь) и картофель



- ▣ 7. Варим 7-10 минут до готовности картофеля.



- ▣ 8. Подавать со сметаной, посыпав мелко нарезанной зеленью



▣ 1.5 Требования к качеству

Картофель и овощи должны сохранить форму. Вкус картофеля и пассерованных овощей. Цвет бульона - желтоватый.

Консистенция карто

▣ Сроки реализации

Не более 2-х часов
на мармите



▣ 2. Булочка с маком



2.1 Рецепттура

Сырье и полуфабрикаты	Тесто		Начинка	Для смазки	Для помады	Для сиропа
	опара	тесто				
Мука в/с	72	128				
Дрожжи	3					
Вода	30				13	14
Сахар		50	10		10	20
Масло сливочное		67	10			
Яйца		30	8	10		
Соль		2				
Мак			50			
Мед			10			
Жир				1		
Какао					1	
Вино						10
Выход	10 штук по 50 г					

▣ 2.2 Приготовление начинки

- ▣ Мак заливают кипятком, затем кипятят и откидывают через сито. Высушенный мак перемешивают с сахарным песком, медом, маслом сливочным и пропускают через мясорубку.
- ▣ Полученную массу перемешивают с сырым яйцом.



▣ 2.3 Приготовление теста

Приготовление опары.

- ▣ Развести дрожжи в теплом молоке или воде, добавить $\frac{1}{3}$ муки и немножко сахара,
- ▣ Поставить на брожение до увеличения в объеме в 1,5-2 раза



- ▣ Замес опары с остальным сырьем



- ▣ В опару добавить яйца, сахар



- ▣ Соль и растопленное масло. Перемешать



▣ Муку просеять...



- Замесить тесто.

▣ 2.4 Брожение теста



- ▣ Накрыть пищевой пленкой и поставить в теплое место на 2 – 2.5 часа, тесто должно увеличиться в 3 раза.

▣ 2.5 Приготовление помады



- ▣ Смешать сахар с водой, сварить сироп до мягкого шарика, в конце добавить 0.5 ч.л. лимонного сока.



Снять сироп с огня, взбить миксером

- ▣ Как только сироп начнет белеть добавить какао и тщательно перемешать. Помада застынет, а когда она понадобится, то просто останется её разогреть на огне.



▣ 2.6 Сироп для промочки

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1—2 мин и охлаждают до 20°C. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию.

▣ 2.7 Разделка теста



- ▣ Готовое тесто раскатать в пласт, разложить начинку по поверхности теста...

- ▣ Завернуть рулетом разрезать на части и продавить скалкой



▣ 2.8 Окончательная расстойка



- ▣ Разложить булки на противень, застеленный пекарской бумагой. Оставить на 20-25 минут для расстойки.

▣ 2.9 Выпечка



- ▣ Выпекать в заранее разогретой духовке при 180°C около 25 минут

▣ 2.10 Отделка поверхности



- ▣ Когда булочки будут готовы, вынуть их из духовки, выложить на решетку.
- ▣ Пропитать сиропом. Заглазирывать помадой - разогреть на слабом огне и нанести на поверхность булочек. Дать помаде застыть.

▣ 2.11 Требование к качеству

- ▣ Заглазированная поверхность булочек ровная , без трещин. Тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая. Цвет темно- коричневый. Вкус и запах фарша из меда и мака (вкус достаточно сочный, без лишней сухости) и тесту

