**Урок**

**По теме «Заправочные супы»**

**«Борщ московский»**

**Цели:** дать представление о пищевой ценности супов, значение их в питании человека. Сформулировать знание и умение по технологии приготовления борща «московского». Научить практическому приготовлению блюда.

Воспитывать трудолюбие и самостоятельность, правильное использование инструментов, приспособлений, технологических карт. Бережное отношение к продуктам и любовь к профессии. Отработка технических навыков, осуществляет межпредметные связи различными формами и методами, выработать вкус блюда, умение определять соответствие его требований к качеству.

Порционирование и отпуск. Развивать творческую деятельность учащихся, активность и способность работать в группе.

**Методы обучения:** беседа, выступление учащихся, практическая работа.

**Материально-техническое оснащение:** сборник рецептур блюд, продукты для приготовление блюда, рабочее место, набор посуды, инструментов приспособлений, технологические карточки, карточки-задания, плакаты, наглядные пособия, схему, конспект урока.

**Метод проведения - фронтальный показ.**

**План урока:**

**Организационный момент.**

Приветствие, проверка наличия учащихся, внешний вид.

Слово мастера (вводный инструктаж). Инструктаж по безопасным приемам труда.

Кратко рассказать о приготовление борща «московского». Повторить основные моменты в процессе приготовления борща. Обратить внимание на последовательность в процессе приготовления. Опросить учащихся с целью закрепления знаний. Проверить расчет продуктов.

**Текущий инструктаж:**

Проследить правильность приготовления блюда. Наблюдение за приемами работы учащихся. Наблюдение за уборкой рабочих мест.

**Заключительный инструктаж:**

Заполнение учебной документации. Выставление оценок и отметки программы. Подведение итогов работы за день.

Указать на качество работы, на допущенные ошибки, их причины и способы устранения. Проверить количество выпущенной продукции из полученного сырья. Закрепить усвоение технологии приготовленного блюда. Сообщить учащимся тему следующего урока и дать задание на дом.

Конспект урока.

***Тема урока «Борщ Московский»***

Организовать рабочее место (стол, доски, ножи поварские, мелкий инвентарь, посуда, сковороды, весы, сито, плита, лопатки).

Подготовить сырье, кости порубить, обмыть, залить холодной водой и варить 5-6 часов, периодически снимая жир и пену, положить подпеченные коренья. Сварить бульон с добавлением ветчинных костей.

Готовый бульон процеживаем. В кипящий бульон закладываем порезанную соломкой белокочанную капусту, варим 8-10 минут. Далее закладываем пассерованный овощи и варим. Затем добавляем тушеную свеклу, заправляем пассированной мукой, разведенной бульоном. В конце варки кладем соль, перец горошком, лавровый лист, уксус, сахар и варим до готовности. Если для борща используем квашеную капусту, то ее в тушеном виде закладываем вместе со свеклой. Свеклу в борщ можно использовать печеную и вареную.

Варит с добавлением уксуса, и кладут в борщ вместе с пассерованными овощами.

1)Инструктаж по безопасным приемам труда

2)Расчет продуктов по сборнику

3)Приготовление бульона

4)Первичная обработка овощей

5)Пассерование овощей

6)Тушение свеклы, пассируем томат-пюре

7)Последовательно заправить бульон

8)Борщ довести до вкуса

9)Отпуск

Тушение свеклы:

Тушим в сотейнике под крышкой (15-20% к весу свеклы) с добавлением бульона, уксуса и жира. Также можно добавить томат и сахар. Тушат 1-1,5 минуты, периодически помешивая.

Пассерование томата:

Томат перед пассерованием разводят небольшим количеством бульона или воды, и пассеруют с жиром 20-30 минут под закрытой крышкой. Можно пассеровать томат вместе с овощами, тогда вначале овощи пассеруют до размягчения, а затем кладут разведенный томат и пассеруют вместе.

Пассерование овощей:

Пассеруют овощи в сотейнике или на сковородке. В начале в посуде расплавляю жир 10-15% от массы продукта, затем кладут овощи слоем 3-4 см. и пассеруют при температуре 110-120 градусов периодически помешивая, без изменения цвета. Если борщ неяркий, то перед подачей его подкрашивают свекольным настоем. Подают борщ в подогретой тарелке. При отпуске кладут мясной набор, наливаю борщ, сметану, зелень, отдельно можно подать ватрушку с творогом. Температура подачи 75-80 градусов.

Борщ Московский относиться к заправочным супам, которые заправляют пассерованными овощами. Особенностью заправочных супов является то, что подготовленные продукты закладывают в определенной последовательности и проваривают в жидкой основе, поэтому супы приобретают вкус и запах тех продуктов, которые использовались для супа. Варят борщ при слабом кипении, чтобы овощи сильно не разваривались, а сохранили форму и не улетучились ароматические вещества. Сваренный борщ оставляют без кипения на 10-15 минут, чтобы он настоялся, жир всплывает на поверхность и борщ будет прозрачным.

Пассерование муки:

При пассеровании муки без жира (сухая пассеровка) просеянную муку насыпают на противень или сковороду слоем 2-2,5 см и пассеруют в жарочном шкафу или на плите при температуре 120-130 градусов, периодически помешивая, до образования светло-желтого цвета.

Домашнее задание:

Повторить дома тушение свеклы, пассерования томата, муки, тушение квашеной капусты, приготовление борща Московского.

**Технология приготовления.**

1.Организационный момент – организация рабочего места.

2.Получение продукта.

3.Подготовка костей для бульона.

4.Процесс варки.

5. Использование.

6. Пищевая ценность.

Позвоночные кости рубим поперек, суставные головки трубчатых костей рубят на несколько частей, плоские 5-6 см. Кости моем, заливаем холодной водой (на 1 кг костей-4 литра воды). Телячьи и свиные кости слегка подогреваем (улучшает вид и вкус бульона).

Когда бульон закипит – снимаем пену (сварившийся белок). Пену снимаем 5-6 раз (используется в котлетную массу). За 40-60 минут кладем подпеченные овощи – морковь и лук (для аромата и цвета) при кипячении жирных неп. для пассерования овощей. Варим бульон при слабом кипячении 5-6 часов. Процеживаем через сито.

**Процессы происходящие при варке:**

Во время варки жир эмульгирует и гидролизируется, поэтому бульон может иметь неприятный салистый вкус и запах мыла. Белок свертывается и на поверхности образуется пена, которую можно удалить и использовать для приготовления соуса.

**Время варки бульона:** Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 4 часа, из свиных и телячьих 2-3 часа.

**Требования к качеству:** Бульон прозрачный, цвет желтый с коричневым оттенком. Вкус в меру соленый с ярко выраженным ароматом овощей. На поверхности небольшие блестки жира.

**Использование:** Использовать бульон можно для приготовления первых блюд, соусов.

**По окончанию работы:** После выполнения работы убрать рабочее место, вымыть оборудование, инвентарь обсушить. Бульон использовать по назначению.

**Инструкционная карта**

**Приготовление бульона: «Бульон костей».**

**Упражнения:** расчет продуктов, подготовка продуктов к тепловой обработке, приготовление бульона, применение.

**Контроль.**

**Сырье:** кости пищевые, овощи: морковь, корень петрушки, лук репчатый, соль.

**Инструменты, инвентарь:** котел пищеварочный, ножи, доски для нарезки овощей, стул разрубочный, шумовка, сито.

**Оборудование:** плита, весы.

**Упражнение и порядок выполнения:**

Упражнение №1. Расчет продуктов для приготовления костного бульона.

Взять «сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП» 1982 года и выписать рецептуру №174-бульон костный. Согласно количеству приготавливаемых порций, рассчитать нужное количество продуктов.

Упражнение №2. Подготовка продуктов к тепловой обработке.

Кости:

Для приготовления бульона кости измельчить для более полного измельчения питательных веществ. Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части, размером 5-6 см, суставные головки трубчатых костей разрубают на несколько частей, трубки оставляют целыми.

Овощи:

1. Взять по весу.
2. Перебрать.

Морковь, корень петрушки моют, удаляя с поверхности землю, очищают, нарезают на половинки (крупные корнеплоды разрезают вдоль на несколько частей).

Репчатый лук:

Нарезают крупными дольками, а мелкий лук разрезают пополам.

Годные в употребление в пищу отходы лука и других овощей, используют для ароматизации и подкрашивания бульона.

Упражнение №3. Подготовка рабочего места.

Подготовить все необходимые инструменты, инвентарь, посуду.

Вымыть столы. Организовать свое рабочее место так, чтобы не было ничего лишнего, мешающего работать. Разложить и расставить все необходимое так, чтобы удобно было работать.

Упражнение №4. Приготовление бульона.

Пищевые кости, предварительно вымытые и разрубленные, заложить в котел и залить холодной водой из расчета от 1,25 до 2 литров на 1 кг. После закипания воды, снять с поверхности жир и пену, затем варить при слабом кипении. За 30-40 минут до окончания варки кладут слегка подпеченные коренья и лук, для ароматизации – стебли пряных овощей, связанные в пучок. Готовый бульон солят и процеживают.

**Технологическая карта.**

**Наименование блюд: Костный бульон.**

Кости пищевые – 100г.

Морковь – подпеченная за 40-60 минут до окончания варки.

Лук репчатый – подпеченая за 40-60 минут до окончания варки.

Петрушка или сельдерей сырые – в конце варки.

Жидкость (вода)-400-450г.

Готовый бульон- 350-400г.

Бульон при варке не солят.

Используют для приготовления супов, соусов.

Пищевая ценность: содержит жиры, азотистые вещества, минеральные соли, экстрактивные вещества, белки.

**Борщ «Московский».**

Борщ – украинский национальное блюдо, в состав которого обязательно входит свекла. Он приготавливается на костном бульоне, с добавлением ветчинных костей.

Свеклу нарезают соломкой, сечение 0.3-0.2 см, длина 3-4 см; капусту нарезают соломкой, сечение 0.3-0.2 см, длина 3-4 см; морковь нарезают соломкой, сечение 0.3-0.2 см, длина 3-4 см; лук репчатый нарезают соломкой, сечение 0.3-0.2 см, длина 3-4 см; петрушку (коренья) нарезают соломкой, сечение 0.3-0.2 см, длина 3-4 см; петрушку мелко рубят.

При отпуске в тарелку кладут мясные продукты, наливают борщ, кладут сметану, зелень, отдельно на пирожковой тарелке подают ватрушку с творогом.

**Варка борща.** Бульон поцеживают, кипятят, и закладывают последовательно свежую капусту, варят 5-10 минут, кладут пассерованные овощи и варят, затем тушеную свеклу. Борщ можно заправить пассерованной мукой.

**Требования к качеству.** Борщ должен иметь кисло-сладкий вкус и темно-красный цвет. На поверхности блестки жира.

**Отпуск борща.** В тарелку кладут продукты, наливают борщ с равномерно жидкой и густой основой, кладут сметану, зелень. Отдельно на тарелке можно подать ватрушку с творогом, температура подачи 75-80 градусов.

**По окончанию работы.** После выполнения работы убрать рабочее место, вымыть оборудование и инвентарь.

**Инструкционная карта**

**Заправочные супы «Борщ Московский»**

Упражнение: расчет продуктов, первичная обработка и подготовка их к тепловой обработке, приготовление бульона, приготовление борща, оформление и отпуск борща.

Контроль.

Сырье: свекла, капуста свежая и квашеная, морковь, петрушка, лук, томат-пюре, кости, мука пшеничная, жир, сметана, уксус, мясные продукты, бульон или вода.

Оборудование: котел наплитный или электрический, весы, доски, кастрюли, сотейник, сито, ножи поварские, сковороды, разливательная ложка, подносы, тарелки.

**Упражнение и порядок выполнения.**

**Расчет продуктов для приготовления «борща Московского».** Взять сборник рецептур блюд 1982 года и выписать рецептуру №179 – «борщ Московский»**.** Согласно количеству приготавливаемых порцийрассчитыватьнужное количествопродуктов. Согласно рецепту получить продукты.

**Подготовка продуктов к тепловой обработке.** Для приготовления борща овощи взять по весу и перебрать морковь, корень петрушки, свеклу моют, удаляя с поверхности землю, очищают и нарезают соломкой; капусту очищают, удаляют кочерыжку, нарезают соломкой; репчатый лук очищают от чешуек, нарезают соломкой.
**Бульон** варят с добавлением копченых свиных костей. Все овощи шинкуют, свеклу тушат, морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту и варят 8 – 10 минут. Затем кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу и варят до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют мучную пассеровку, соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.

**Технологическая карта**

**Наименование блюд: «Борщ Московский»**

Вес брутто Вес нетто Вес готового продукта

Кости свиные – 50 г, 50 г

Масло сливочное - 16 г, 16 г

Свекла – 200 г, 160 г

Капуста свежая – 150 г, 120 г

 или квашеная – 171 г, 120 г

Морковь – 50 г, 40 г

Петрушка(коренья) – 13 г, 10 г

Лук репчатый – 48 г, 40 г

Томат-пюре – 30 г, 30 г

Сахар – 10 г, 10 г

 1000 г

На порцию 500 г

Говядина (лопатка) – 33 г, 24 г, 15 г

Окорок – 20 г, 15 г, 15 г

Сосиски – 15 г, 15 г

**Карточка-задание**

**Борщ «Московский»**

1. Рассчитать потребность продуктов на 10 порций борща.
2. Подобрать посуду, инструменты, инвентарь.
3. Подобрать кости для бульона (как?)
4. Залить кости холодной водой и варить 5-6 часов (как?)
5. Нарезаем и тушим свеклу (как?)
6. Нарезаем свежую белокочанную капусту (как?)
7. Нарезаем коренья и пассеруем (как?)
8. Пассеруем томат-пюре (как?)
9. Подготовить мучную пассеровку (как?)
10. Мучную пассеровку развести
11. Последовательно заправить бульон (как?)
12. Борщ довести до (кисло-сладкого вкуса, темно-красного цвета)
13. Ввести перец, лавровый лист (когда?)
14. Провести дегустацию, оценить количество выполненной работы.
15. Сдать работу мастеру.

**Особенности русской кухни**

Русская кухня широко известна по всему мире. Ассортимент блюд русской кухни очень разнообразен, а ее популярность в Европе настолько велика, что еще в начале прошлого века о ней говорили с таким уважением, как о знаменитой французской кухне.

Особенности русской кухни является обилие и разнообразие продуктов, используемых для приготовления блюд. Ни в одной стране мира нет такого широкого ассортимента овощных, мясных, рыбных и других закусок, первых, вторых, сладких блюд и других кулинарных изделий.

**Мастер производственного обучения**

**Коршунова Валентина Игоревна**