Выполните, пожалуйста, письменную работу, самостоятельно напишите материалы, инвентарь для работы, последовательность приготовления всех супов, заполните таблицы.

Содержание работы:

1. Оформить следующие блюда: борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне.

***Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:***

??????

***Ход работы:***

1. Подготовить рабочее место.

2. Для всех блюд: приготовить бульон (мясокостный или куриный).

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

11.

12.

13.

14.

15.

***Порядок выполнения работы:***

1. Определите на каком бульоне готовят данные заправочные супы (борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне);

2. Определите форму нарезки овощей для данных заправочных супов;

3. Опишите способы подачи и отпуск данных заправочных супов;

4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных заправочных супов;

5. Результаты сведете в следующую таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование заправочного супа** | **Бульон** | **Форма нарезки овощей** | **Способы подачи. Отпуск.** | **Условия хранения****и реализации** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Требования к качеству заправочных супов:

1. Определите внешний вид данных заправочных супов;

2. Определите цвет данных заправочных супов;

3. Определите вкус и запах данных заправочных супов;

4. Определите консистенцию данных заправочных супов;

5. Полученные данные сведите в таблицу

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование заправочного супа** | **Внешний вид** | **Цвет** | **Вкус, запах** | **Консистенция** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. Составьте технологические схемы для каждого заправочного супа (борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне).
2. Составьте сырьевую ведомость для данных заправочных супов с выходом на 1000 гр.

Сырьевая ведомость к работе «Заправочные супы»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Борщ сибирский** **№ 183** | **Рассольник ле­нинградский № 208** | **Суп крестьян­ский №216** | **Суп-лапша на кури­ном бульоне № 235** |
| **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Масса****брутто,** **г** | **Масса нетто, г** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  |  |  |  |  |  |  |

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**