03.05.2022 г

Здравствуйте дорогие учащиеся!

Мы с вами продолжаем изучать тему заправочные супы. И сегодня начнем изучать следующую группу супов солянки. Внимательно изучить лекцию законспектируйте в тетради и выполните самостоятельную работу.

**Тема:** «Солянки».

**1.*История появления солянок.***

Солянка — это густой мясной, рыбный или грибной суп, который готовят на крутом бульоне с острыми приправами. Солянку же или похмелку кушали с удовольствием только простолюдины, дворяне же считали ее слишком простым и недостойным дворянского стола. Возможно именно поэтому, первичное название солянки было искажено и блюдо вошло в старые поваренные книги под новым названием – селянка.

Название укоренилось в кулинарной литературе, и, несмотря на то, что оно уже давно перестало считаться признаком неотесанности и простоты приобрело большую популярность среди высших кругов общества. В старых же поваренных книгах, как и в рецептах сельской кухни, название селянка осталось и по сей день. Вкус солянки Солянку всегда можно узнать по ее характерному острому вкусу и сильному пряному аромату. В основе любой солянки всегда концентрированный бульон.

В зависимости от вида бульона, традиционно различают три вида солянок: мясную, грибную и рыбную. Кисло-солено-острый привкус этого супа формируется за счет наличия в нем таких неотъемлемых компонентов, как соленые огурцы, оливки, каперсы, лимон, квас, соленые или маринованные грибы. В зависимости от того или иного рецепта (а они очень сильно различаются в разных областях России), эти компоненты могут добавляться в суп одновременно, либо лишь некоторые из них. Таким образом, солянка – это, к тому же, еще и оригинальный суп, который объединяет в своем составе признаки щей, рассольника, ухи, грибного и обычного мясного супа, в зависимости от закладываемых в него ингредиентов.

Пряности – это то, что добавлялось в солянку всегда и в больших количествах. Чаще всего они представлены укропом, петрушкой луком, перцем, чесноком. Готовится солянка не сложно, однако, для получения вкусной и ароматной солянки, важно соблюдение температурных режимов и очередности закладывания ингредиентов в суп.

Полезна ли солянка? Благодаря богатому составу, солянка содержит практически все элементы, которые необходимы для здоровья человеческого организма. Особенно много в ней витамина С за счет содержания капусты, соленых огурцов, зелени, лимона, оливок.

Мясо, рыба, грибы являются ценным источником белков, а сметана – еще и кальция, который необходим для нормального роста и формирования костей. Зелень, которая входит в состав солянки, содержит большое количество антиоксидантов и пектинов. Антиоксиданты, к которым относится и витамин С, способствуют защите клеток от вредных факторов. Пектины улучшают процессы пищеварения. Невероятно, но такое удачное сочетание продуктов в одном блюде было получено совершенно случайно.

Мало кто знает об этом, но солянка была изобретена так же, как и известная всем нам пицца: домохозяйки просто готовили блюдо из тех продуктов, которые оставались в доме. Поразительно, но и пиццу и ее русский аналог в приготовлении – солянку – впоследствии ждала огромная популярность.

 Сегодня солянка считается ресторанным блюдом и подается во многих заведениях, начиная от студенческих столовых, и заканчивая дорогими элитными заведениями. Она стоит в одном ряду с популярными экзотическими японскими, кавказскими и европейскими блюдами.

**2.** ***Характеристика сырья для приготовления солянок.***

Солянки являются старинным русским национальным блюдом. В состав солянок входят соленые огурцы, пассерованный лук, томатное пюре, каперсы, оливки или маслины. Готовят их на концентрированном мясном и рыбном бульоне, а также со свежими и сушеными грибами. Рассмотрим несколько видов солянок в Таблице 1.

***Ассортимент солянок:***

1. Солянка сборная мясная телятина

2. Солянка домашняя телятина

3. Солянка по-ленинградски

4. Солянка из гуся гусь

5.Солянка сборная из субпродуктов

6.Солянка рыбная

7. Солянка донская

8. Солянка грибная

9. Солянка из свинины

10. Солянка овощная с грибами

**3*.Технология приготовления солянок***

Соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками или ромбиками и припускают. Репчатый лук тонко шинкуют и пассеруют. Томатное пюре пассеруют отдельно или вводят в конце пассерования лук. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Лимон промывают, очищают кожицу и нарезают кружочками. Мясные продукты (мясо, окорок, почки, сердце, птицу и др.) варят и нарезают ломтиками. Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на кусочки по 3-4 на порцию.

Чаще всего солянку приготавливают порционно, но можно готовить и в большом количестве. Мясные солянки и грибную отпускают со сметаной, а рыбную - без сметаны.

***Солянка сборная мясная***

В кипящий мясокостный бульон кладут пассерованный лук, припущенные огурцы, томатное пюре, каперсы, вместе с рассолом - специи, соль, варят 5-10 мин. Мясные продукты 3-4 видов (мясо, окорок, почки, сосиски) нарезают ломтиками, заливают бульоном и кипятят. При отпуске в тарелку кладут набор мясных продуктов, маслины или оливки, наливают солянку, кладут кружочек очищенного лимона, сметану и измельченную зелень.

Если солянку готовят как заказное блюдо, то в суповую миску кладут пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, нарезанные ломтиками мясные продукты, каперсы, заливают бульоном, кладут перец горошком, лавровый лист, соль и варят 5-10 мин. В конце варки добавляют сметану. При отпуске кладут маслины или оливки и кружочек очищенного лимона.

***Солянка домашняя***

Для этой солянки варят мясокостный бульон. Картофель нарезают кубиками, закладывают в кипящий бульон и варят почти до готовности, затем кладут пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, специи, соль и варят до готовности.

При отпуске в тарелку кладут набор мясных продуктов, наливают солянку, кладут сметану и измельченную зелень.

***Солянка рыбная***

Осетровые рыбы используют с кожей или без кожи, нарезают на порции, ошпаривают, чтобы удалить сгустки крови и белка, промывают. Рыбу частиковых пород нарезают на филе с кожей без костей. Из головизны и рыбных отходов варят рыбный бульон. В порционную миску кладут 3-4 куска сырой рыбы, пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы, заливают рыбным бульоном и варят дол готовности. При отпуске в солянку кладут маслины, кружочек очищенного лимона, посыпают измельченной зеленью. Маслины, лимоны и зелень можно подать отдельно на розетке.

Если солянку приготовляют в массовом количестве, то рыбу предварительно варят. В кипящий бульон кладут пассерованный лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы, специи и варят 7-10 мин. При отпуске в тарелку кладут кусочек вареной рыбы, маслины, наливают солянку, кладут кружочек лимона и зелень.

**4*.*** ***Требования к качеству.***

Характеристика готового блюда

**Внешний вид** –   солянка — заправочный суп, красного цвета, с пассерованными овощами, солеными огурцами, нарезанными мясными продуктами. Жир красновато-оранжевый.  Солянка насыпана в супник.

**Вкус**– насыщенный вкус копченостей, томатов, соленых огурцов, входящих в его состав. Без постороннего привкуса.

**Запах** – копченостей, томатов, соленых огурцов, входящих в его состав. Без постороннего запаха.

**Нормативно - технологическая документации по приготовлению солянок**

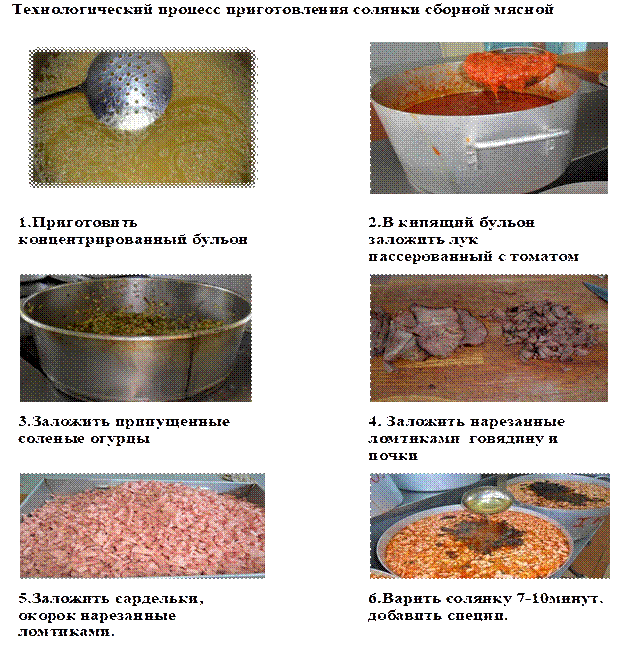
Технологическая карта

Рецептура №250

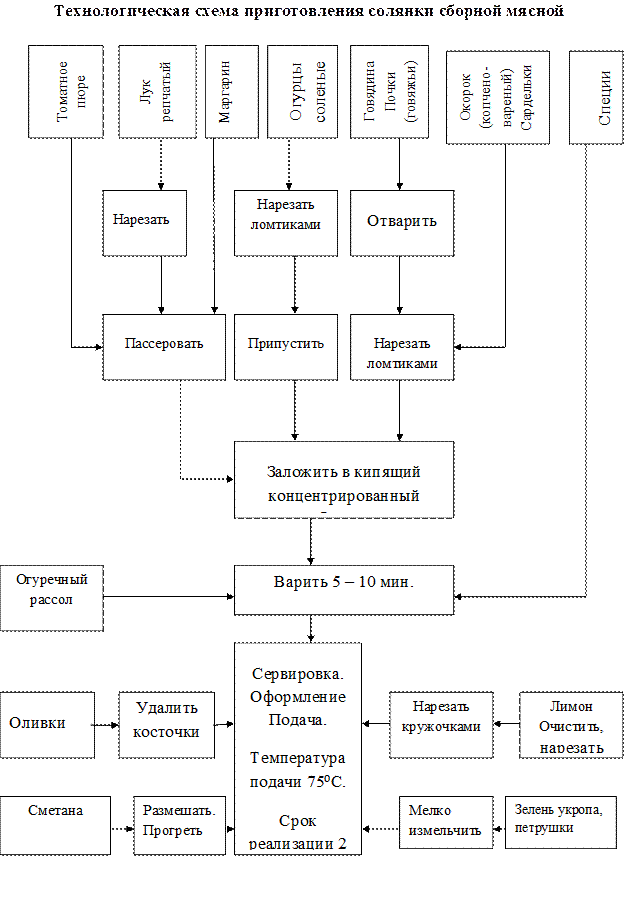
Солянка сборной мясной

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | | | |
| Расход сырья  на 1000г. | | Расход сырья   на 1 порцию, .г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Говядина | 110 | 81 | 55 | 40 |
| Окорок | 53 | 40 | 26 | 20 |
| Сосиски | 41 | 40 | 21 | 20 |
| Почки говяжьи | 73 | 63 | 38 | 21 |
| **Масса готовой говядины** | — | 50 | ─ | 25 |
| **Масса готового окорока** | — | 40 | ─ | 20 |
| **Масса готовых сосисок** | — | 40 | ─ | 20 |
| **Масса готовых почек** | — | 30 | ─ | 15 |
| [Лук репчатый](https://infourok.ru/%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#%D0%9B%D1%83%D0%BA_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) | 107 | 90 | 53 | 45 |
| [Огурцы соленые](https://infourok.ru/%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#%D0%9E%D0%B3%D1%83%D1%80%D1%86%D1%8B_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) | 100 | 60 | 50 | 30 |
| Каперсы | 40 | 20 | 20 | 10 |
| [Маслины](https://infourok.ru/%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#%D0%9C%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D1%8B_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) | 40 | 40 | 20 | 20 |
| [Томатное пюре](https://infourok.ru/%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#%D0%A2%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BF%D1%8E%D1%80%D0%B5_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) | 40 | 40 | 20 | 20 |
| [Масло сливочное](https://infourok.ru/%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#%D0%9C%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE_%D1%81%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) | 20 | 20 | 10 | 10 |
| Бульон | 800 | 800 | 400 | 400 |
| Лимон | 13 | 8 | 6 | 4 |
| **Выход** | — | 1000 | ─ | 500 |
| Сметана | 50 | 50 | 25 | 25 |

***Технология приготовления***. В кипящий бульон закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом), подготовленные мясные продукты, специи и варят 5 – 10 мин. При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочек лимона, сметану и посыпают рубленой зеленью. Солянку можно отпускать без лимона. Для придания более острог вкуса в солянку можно в конце варки добавить процеженный огуречный рассол.







Технологическая карточка

Рецептура №254

Солянка сборная из субпродуктов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование           сырья | Расход сырья         на 1 порцию, г | |
| Брутто | Нетто |
| Язык говяжий | 42 | 42 |
| Почки говяжьи | 61 | 52 |
| Сердце | 49 | 42 |
| Вымя | 37 | 37 |
| **Масса готового языка** | **—** | **25** |
| **Масса готовых почек** | **—** | **25** |
| **Масса готового сердца** | **—** | **25** |
| **Масса готового вымени** | **—** | **20** |
| Лук репчатый | 54 | 45 |
| Огурцы соленые | 50 | 30 |
| Каперсы | 20 | 10 |
| Маслины | 20 | 20 |
| Томатное пюре | 20 | 20 |
| Маргарин | 10 | 10 |
| Бульон | 400 | 400 |
| Лимон | 7 | 4 |
| Сметана | 10 | 10 |
| Зелень | 4 | 3 |
| **Выход** | **—** | **500** |

**Технология приготовления**

            Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками. Огурцы с грубой кожицей и зрелыми семенами очищают от кожицы и семян. Подготовленные огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и пассируют с добавлением томатного пюре. У оливок вынимают косточки, маслины промывают. Мясные продукты варят и нарезают тонкими ломтиками.

            В кипящий бульон закладывают пассированные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, подготовленные мясные продукты, специи и варят 5 – 10 мин. При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочек лимона, сметану и посыпают рубленой зеленью.

**Характеристика готового блюда**

**Внешний вид**– на поверхности блестки жира, зелень, сметана и кружочек лимона.

**Вкус** – острый, с привкусом соленых огурцов, специй.

**Цвет** – оранжево-красный, полупрозрачный.**Консистенция**– полужидкая.

Технологическая карта

 Рецептура №179

Солянка рыбная

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья |  | | | |
| Расход сырья на 1 порцию, г. | | Расход сырья на 5 порций, г. | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Стерлядь | 162 | 94 | 810 | 470 |
| Головизна | 70 | 65 | 350 | 325 |
| **Масса готовой стерляди** | ─ | 75 | ─ | 375 |
| **Масса готовой головизны** | ─ | 30 | ─ | 150 |
| Лук репчатый | 53 | 45 | 265 | 225 |
| Огурцы соленые | 50 | 30 | 250 | 150 |
| Каперсы | 20 | 10 | 100 | 50 |
| Маслины | 20 | 20 | 100 | 100 |
| Томатное пюре | 20 | 20 | 100 | 100 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 50 | 50 |
| Бульон | 350 | 350 | 1750 | 1750 |
| Лимон | 6 | 4 | 30 | 20 |
| **Выход:** | ─ | 500 | ─ | ─ |

**Требования к основному сырь**

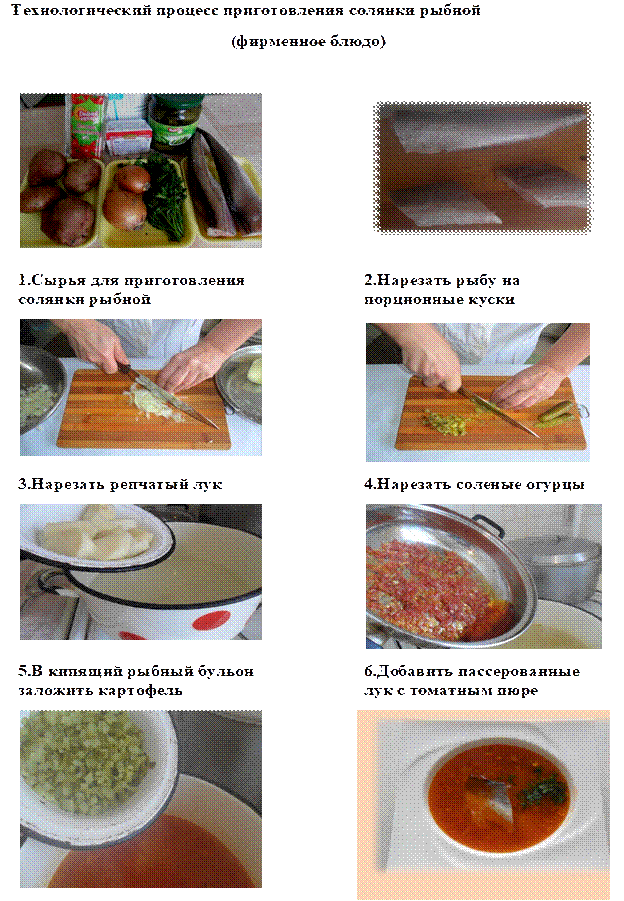
**Технология приготовления**

Рыбу с костным скелетом разделывают на филе с кожей без костей, а рыбу осетровых семейств— на филе с кожей без хрящей и нарезают на порционные куски.      Солянку рыбную по индивидуальному заказу приготовляют порционно. В кипящий бульон закладывают все приготовленные для солянки продукты (кроме оливок, маслин), куски рыбы и варят до готовности. В конце варки добавляют сваренную нарезанную головизну, наливают солянку, кладут маслины, кружочек лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью.

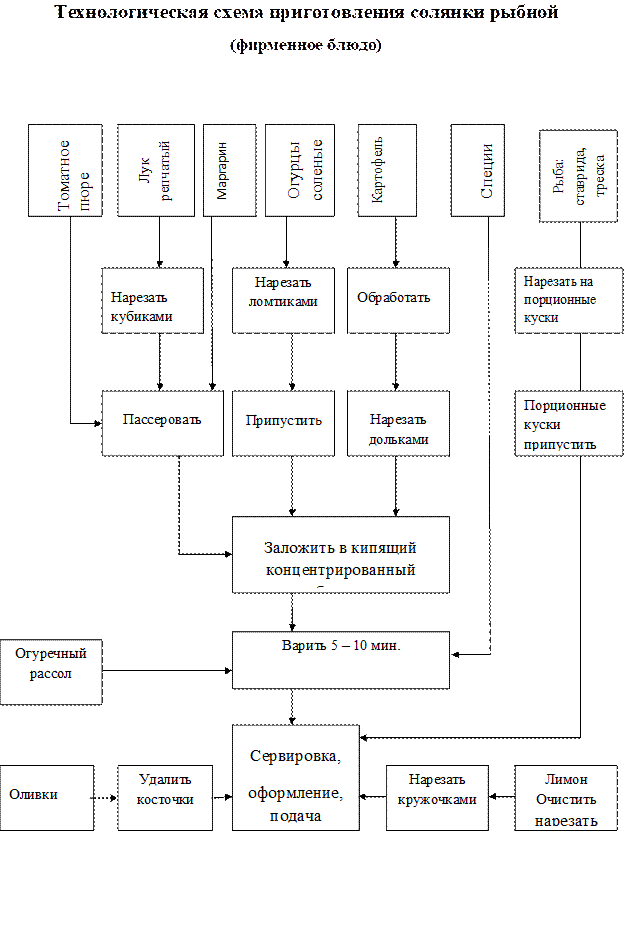
**Технологические требования к качеству солянки  и оформлению**

**Внешний вид** ─ блюдо посыпано зеленью, овощи и рыба со­хранили форму нарезки.    Цветжира на поверхности солянки ярко-оранжевый.                                                                                                                                 **Вкус и запах** ─ в меру соленые с ароматом лука, огурцов, рыбы

**Консистенция** ─  рыбы мягкая, огурцов - слегка хрустящая.



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **7.Заложить припущенные огурцы** |  | **8.Сервировка, оформление и подача** |



**Самостоятельная работа**

**Задание №1.**

Установите правильно технологическую последовательность приготовления солянки мясной сборной:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование операций технологического процесса | Правильная последовательность операций |
| **В кипящий бульон заложить:** | | |
| 1 | Припущенные соленые огурцы |  |
| 2 | Пассерованный лук  с томатом. |  |
| 3 | Посыпать  измельченной зеленью |  |
| 4 | Добавить процеженный прокипяченный огуречный рассол. |  |
| 5 | Варить 5-10 минут |  |
| 6 | Добавить кружочек лимона, сметану |  |
| 7 | Добавить подготовленные мясные продукты: отварную говядину, окорок, сосиски или сардельки, почки говяжьи |  |
| 8 | При отпуске в солянку кладут маслины или оливки |  |
| 9 | Добавить специи. |  |

**Задание №2**

Выполните расчет продуктов на 20 порций супа солянка сборная мясная

**Технологическая карта:** **Рецептура №250** **Солянка сборная мясная**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья |  | | | |
| Расход сырья  на 1 порцию,  г. | | Расход сырья  на 20 порции, г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Телятина | 29 | 19 |  |  |
| Говядина (грудинка) | 33 | 24 |  |  |
| Окорок копчено-вареный | 16 | 12 |  |  |
| Сосиски или сардельки | 12 | 12 |  |  |
| Почки говяжьи | 36 | 31 |  |  |
| **Масса готовой телятины** | ─ | 12 | ─ |  |
| **Масса готовой говядины** | ─ | 15 | ─ |  |
| **Масса готового окорока** | ─ | 12 | ─ |  |
| **Масса готовых сосисок или сарделек** | ─ | 12 | ─ |  |
| **Масса готовых почек** | ─ | 15 | ─ |  |
| Лук репчатый | 36 | 30 |  |  |
| Огурцы соленые | 30 | 18 |  |  |
| Каперсы | 12 | 6 |  |  |
| Маслины | 15 | 15 |  |  |
| Томатное пюре | 15 | 15 |  |  |
| Маргарин | 7 | 7 |  |  |
| Бульон | 225 | 225 |  |  |
| Лимон | 4.8 | 3 |  |  |
| Зелень | 4 | 3 |  |  |
| **Выход** | ─ | 300 | ─ | 6000 |

**Задание №3.** Установите соответствие между названием солянки и набором продуктов для солянки

|  |  |
| --- | --- |
| ***№*** | ***Солянка*** |
| 1 | Домашняя |
| 2 | Сборная мясная |
| 3 | Солянка из птицы |
| 4 | Солянка рыбная |
| 5 | Солянка грибная |
| 6 | Солянка рыбная  (фирменное блюдо) |

|  |  |
| --- | --- |
| ***№*** | ***набор сырья*** |
| 1 | судак или треска или окунь, головизна |
| 2 | ставрида или филе трески |
| 3 | курица или индейка или утки |
| 4 | картофель, говядину, окорок, сосиски или сардельки, почки говяжьи |
| 5 | грибы белые свежие или сушеные |
| 6 | говядина, окорок, сосиски или сардельки, почки говяжьи. |

**Задание №4.**

Укажите причины недостатков солянки:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Недостатки солянки сборной мясной*** | ***Причины недостатков*** |
| 1.Бульон мутный,. | 1.Варили при бурном кипении;   2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 2.Мясопродукты не сохранили форму. | 1.Нарезали горячими;  2.Продукты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3.Длительная варка в бульоне |
| 3.Вкус солянки ненасыщенный. | 1.Приготовили не на концентрированном бульоне.  2. мясопродукты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 4.Вкус солянки не выражен, без аромата копченостей. | 1. закладка копченостей  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |
| 5. огурцы твердые, кисловаты на вкус. | 1. огурцы не припустили \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

