**Уважаемые студенты!**

**Выполните пожалуйста задание для дифференцированного зачёта и изучите полезные советы при варке супов.**

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

*ЗАДАНИЕ: № 1*

**Ответьте письменно на следующие вопросы:**

1. Для каких блюд используют соус сметанный и его производные?
2. Какие пассировки и бульоны используют для приготовления соусов?
3. Составить схему приготовления соуса майонез?
4. Какие изменения пищевых веществ происходят при приготовлении следующих супов: суп – пюре из птицы, суп – лапша домашняя, борщ флотский
5. Назовите овощи с большим содержанием устойчивого протопектина?
6. *ЗАДАНИЕ: № 2*

|  |  |
| --- | --- |
| **Ассортимент рассольников** | **Отличительные особенности** |
| Рассольник домашний |  |
| Рассольник ленинградский |  |
| Рассольник московский |  |
| Рассольник |  |

*ЗАДАНИЕ: №3*

1. Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

**БРАКЕРАЖНЫЙ ЛИСТ на суп полевой**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Требования к качеству** |
| **Консистенция** |  |
| **Форма** |  |
| **Вкус** |  |
| **Цвет** |  |
| **Запах** |  |
| **Правила подачи** |  |

**Полезные советы по варке супов**

* Во время варки нельзя ни отливать, ни добавлять жидкость - и то и другое значительно ухудшает вкус.
* Заправочные супы (борщи, щи, рассольники) варят на слабом огне, чтобы вместе с паром не улетучивались содержащиеся в овощах ароматические вещества.
* Во многие заправочные супы кладут томат-пюре или свежие помидоры. В этом случае раньше поджаривают овощи, а томат добавляют уже перед окончанием обжаривания, чтобы овощи не стали жесткими.
* Рыбные консервы в собственном соку или в томате добавляют в заправочные супы за 10-15 минут до окончания варки.
* Если суп готовят с мясными консервами, то мясо отделяют от жира и бульона. Бульон и жир вводят за 5-10 минут до готовности супа, а мясо кладут в тарелку при подаче к столу.
* Суп с домашней лапшой и курицей не помутнеет, если лапшу на минуту опустить в горячую воду и откинуть на дуршлаг, а затем положить в куриный бульон и отварить до готовности.
* Рисовый суп будет прозрачным, если перебранный и промытый рис на 3-5 минут положить в кипящую воду, откинуть на сито и только потом варить.
* Чтобы суп с перловой крупой не приобрел неприятного синеватого оттенка, крупу отваривают отдельно почти до готовности, а затем уже закладывают в суп.
* В грибную солянку лимон не кладут.
* Специй в овощные супы кладут немного или же не кладут совсем, так как эти супы достаточно ароматизированы самими овощами.
* Размешивать супы следует медленными кругообразными движениями.
* Пересоленный суп не рекомендуется разбавлять водой, лучше опустить в него марлевый мешочек с кашей, отваренной без соли, и прокипятить. Есть еще такой способ: положите в столовую ложку кусочек сахара-рафинада и опустите в суп. Когда сахар начнет таять, выньте ложку. Сахар впитывает в себя излишек соли. Можно положить в суп сырую целую картофелину, а через несколько минут ее вынуть. Можно опустить в суп горсть несоленого отварного риса, завязанного в чистую марлю, прокипятить и дать постоять 30 минут.
* Если во время варки требуется долить воды, доливайте только горячую.
* Не следует оставлять лавровый лист в готовом супе.
* Толченый чеснок рекомендуется добавлять в суп в конце варки.
* Маслины добавляют в блюда перед подачей их к столу.
* Заправочные супы рекомендуется 10-15 минут подержать на краю плиты - жир собирается на поверхности и суп становится прозрачнее.
* Выше 80\*С нельзя нагревать смеси, в состав которых введен сырой яичный желток (суп, соус, молоко и др.), так как содержащиеся в желтке белки свернуться и от этого смесь станет неоднородной.
* Перед тем как класть в суп сырое яйцо, его надо смешать с небольшим количеством охлажденного бульона - тогда оно равномерно распределится в супе.
* Если томат-пюре не дает остроты, можно добавить в него лимонную кислоту или уксус.
* При варке супа после введения каждого из продуктов бульон нужно быстро довести до кипения.
* Щи из кислой капусты нужно солить после того, как капуста сварилась, иначе их легко пересолить.
* Для приготовления молочного супа с овощами, крупой, макаронами их сначала варят в воде, а затем кладут в молоко.
* Окрошка станет намного вкуснее, если квас заправить растертыми вареными желтками, солью, сахаром, горчицей и сметаной. Готовя окрошку, хлебный квас можно заменить простоквашей или кислым молоком, разбавив их наполовину холодной водой, подкисленной лимонной кислотой. Окрошку следует готовить только из охлажденных продуктов.