

Особенности приготовления,  
последовательность и нормы  
закладки продуктов, требования  
к качеству, условия и сроки  
хранения **солянок**. Правила  
оформления и отпуска

## **Солянки являются старинным русским национальным блюдом**

- В состав солянок входят соленые огурцы, пассерованный лук, томатное пюре, каперсы, оливки или маслины.
- Готовят их на концентрированных мясных и рыбных бульонах. А также со свежими и сушеными грибами.
- Чаще всего солянку приготавливают порционно. Но можно готовить и в большом количестве.
- Мясные солянки и грибную отпускают со сметаной, а рыбную - без сметаны.



**Солянка  
мясная  
сборная**

# Подготовка продуктов



## Мясо

разморажи-  
вают, моют и  
рубят на куски  
1-2кг, варят,  
нарезают  
ломтиками



## Репчатый лук

очищают,  
моют,  
нарезают  
полуколь-  
цами



## Соленые огурцы

очищают от  
кожицы и  
семян,  
нарезают  
ломтиками  
или  
ромбиками



## Томат пюре

пассеруют

# Подготовка продуктов



**Сосиски,  
окорок**  
очищают,  
нарезают  
ломтиками



**Маслины и  
оливки**  
отделяют от  
рассола



**Лимон**  
моют,  
очищают от  
кожицы,  
нарезают  
кружочками



**Зелень**  
промывают,  
обсушивают  
, мелко  
режут

# Задание

## Составить технологическую схему приготовления

Окорок,  
сосиски



Мясо



Репчатый  
лук



Соленые  
огурцы



Томат-пюре



маслины, лимон,  
сметана,  
зелень

Каперсы  
(с рассолом),  
соль,  
специи

# Правила подачи

В подогретую до 40°С тарелку кладут набор мясных продуктов, маслины или оливки, наливают солянку, кладут кружочек лимона, сметану и измельченную зелень.



# Требования к качеству



Внешний вид - мясные продукты и огурцы нарезаны мелкими тонкими ломтиками, лук – полукольцами. В суп добавлена сметана.

Консистенция- мясные продукты в меру мягкие, огурцы слегка упругие.

Цвет – слегка красноватый, блестки жира светло-оранжевого цвета

**Срок реализации.** Готовые солянки хранят при температуре 70-80°С, реализуют в течение 2 часов. Мясные продукты хранят в бульоне на мармите.

**Солянк  
а  
рыбная**

## Подготовка продуктов



**рыбу**  
**частиковых**  
**пород**  
нарезают на  
филе с кожей без  
костей  
**рыбу осетровую**  
разделяют на  
филе с кожей  
или без,  
нарезают на  
порции,  
ошпаривают,  
промывают



**лук репчатый**  
отрезают шейку  
и донце, моют  
нарезают  
тонкими  
полукольцами,  
пассеруют



**томат-пюре**  
пассеруют



**огурцы**  
**соленые**  
промывают,  
очищают от  
кожицы и  
семян,  
нарезают  
крупной  
соломкой и  
припускают

# Солянка рыбная

## Подготовка продуктов



**каперсы**

отделяют от  
рассола



**масло**

сливочное  
зачищают



**зелень**

петрушки  
промывают,  
обсушивают



**ЛИМОН**

моют, очищают,  
нарезают  
кружочками

## Технология приготовления рыбного бульона

Из головизны и рыбных отходов варят рыбный бульон.

Голову рыбы промывают, удаляют глаза и жабры.

Подготовленные пищевые отходы заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают образующуюся на поверхности бульона пену, добавляют петрушку(корень) и лук репчатый и варят 40-50 минут при слабом кипении.

Готовый бульон процеживают.



## Технология приготовления солянки

### **При приготовлении порционно:**

В порционную миску кладут 3-4 куска сырой рыбы, пассерованный лук, томат-пюре, припущенные огурцы, каперсы, заливают рыбным бульоном и варят до готовности.

### **При приготовлении в массовом количестве:**

рыбу предварительно варят. В кипящий бульон кладут пассерованный лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы, специи и варят 7-10 мин.



# Правила подачи



*При приготовлении  
порционно.*

Солянку подают в суповой миске, в которой готовили.

При отпуске в солянку кладут маслины, кружочек очищенного лимона, посыпают измельченной зеленью.



*При приготовлении в  
массовом количестве.*

При отпуске в подогретую до 40<sup>0</sup> тарелку кладут кусочек вареной рыбы, маслины, наливают солянку, кладут кружочек лимона и зелень.

## Требования к качеству солянки рыбной

- 1) Рыбные продукты, лук, огурцы сохранили форму нарезки, на поверхности блестки жира, зелень, кружок лимона без кожицы.
- 2) Вкус солянки острый, в меру соленый, аромат бульона и входящих в состав солянки продуктов.
- 3) Цвет оранжевый.
- 4) Консистенция рыбы мягкая, огурцов - слегка хрустящая.



## Срок реализации солянки рыбной

в горячем виде на мармите при температуре 70-80<sup>0</sup>,  
не более 2-х часов