

Сложные супы: понятие, назначение. Организация технологического процесса.

**Организация процесса
приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной
продукции**

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

1. Что происходит с белками муки при замесе теста?

- 1. Дегидратация**
- 2. Гидратация**
- 3. Агрегирование**

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

**2. Какой процесс обуславливает румяную корочку на
выпечных изделиях?**

- 1. Декстринизация
крахмала**
- 2. Денатурация белков**
- 3. Ферментативный
гидролиз
дисахаридов**

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

3. Какой процесс предотвращается когда используют муку «на подпыл» при формовке изделий из теста?

- 1. Адгезия**
- 2. Осмос**
- 3. Диффузия**

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

4. Какой процесс происходит с крахмалом картофеля при варке?

- 1. Декстринизация**
- 2. Кислотный гидролиз**
- 3. Клейстеризация**

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

5. Как изменяются жиры, если бульон варят при бурном кипении, при плотно закрытой крышке?

- 1. Эмульгируют и гидролизуются**
- 2. Полимеризуются**
- 3. Окисляются**

ОТВЕТЫ

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

1. Что происходит с белками муки при замесе теста?

- 1. Дегидратация**
- 2. Гидратация**
- 3. Агрегирование**

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

**2. Какой процесс обуславливает румяную корочку на
выпечных изделиях?**

- 1. Декстринизация
крахмала**
- 2. Денатурация белков**
- 3. Ферментативный
гидролиз
дисахаридов**

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

3. Какой процесс предотвращается когда используют муку «на подпыл» при формовке изделий из теста?

- 1. Адгезия**
- 2. Осмос**
- 3. Диффузия**

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

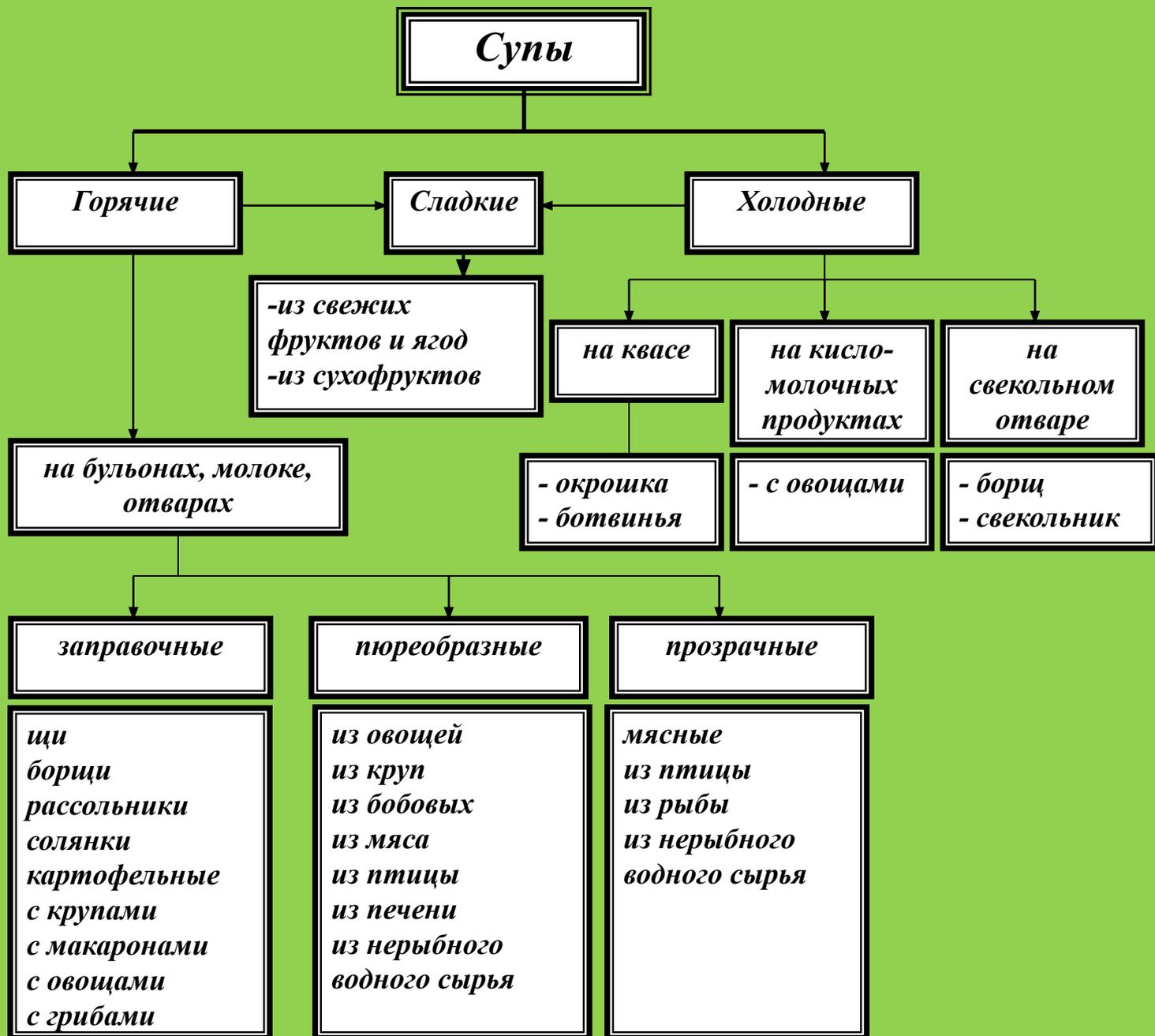
4. Какой процесс происходит с крахмалом картофеля при варке?

- 1. Декстринизация**
- 2. Кислотный гидролиз**
- 3. Клейстеризация**

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

5. Как изменяются жиры, если бульон варят при бурном кипении, при плотно закрытой крышке?

- 1. Эмульгируют и гидролизуются**
- 2. Полимеризуются**
- 3. Окисляются**



2. Правила выбора и определения массы продуктов для сложных супов.

- Рецептуры супов в сборнике рецептов рассчитаны на выход 1000 г. Норма отпускаемой порции супов может быть 500, 400, 300, 250 г в зависимости от спроса потребителей





MOANNA

- | | |
|---------------|-------------|
| 5 cod fillets | Milk bicuit |
| Cream | Milk powder |
| Green onions | Egg whites |
| Milk | Butter |
| Gelatine | Salt |
| Pea sprouts | |

Melt butter, add olive oil and fry leeks. Pour fish bouillon and bring to boil. Add chopped celery roots and freeze green peas and boil until vegetables soften. Puree boiled ingredients and bring to boil again. Add cream, milk and boil until half of the liquid evaporates. Add gelatine, salt, refrigerate and whip. Slice cod fillets and season with salt. Bake in oven in steam for 6-10 minutes. Blanch green onions, puree and mix with oil.

Put baked fish in the middle of the plate, pour the soup, garnish with pea sprouts, milk bicuit, pea sprouts, green onions and olive oil.



- При отпуске супов с мясными, рыбными и другими продуктами выход супа увеличивается соответственно массе заложенных продуктов.
- При уменьшении порции супа закладку продуктов можно оставить такой же или уменьшить



3. Требования и основные критерии оценки качества продуктов для сложных супов

Какие процессы происходят
при варке бульонов?

Денатурация белка

- При варке мяса, рыбы, птицы бульоны переходят экстрактивные вещества, минеральные вещества в бульон, коллаген превращается в глютин

Плавление

- **извлечение жира в течении варки и переход его бульон. Извлеченный жир собирается на поверхности, поскольку он легче воды.**

Эмульгирование

- жир, выделившийся в результате плавления, распределяется в жидкости в виде мельчайших шариков, образуется водно-жировой эмульсия. Бульон становится мутным

Гидролиз

- эмульгированный жир при дальнейшем кипении бульона подвергается гидролизу, протекающего в три стадии. Накапливающиеся в результате гидролиза жирные кислоты образуют с ионами калия, натрия, которые всегда присутствуют в бульонах, мыла, придающие бульонам неприятный салостый вкус.

4. Организация технологического процесса приготовления сложных супов

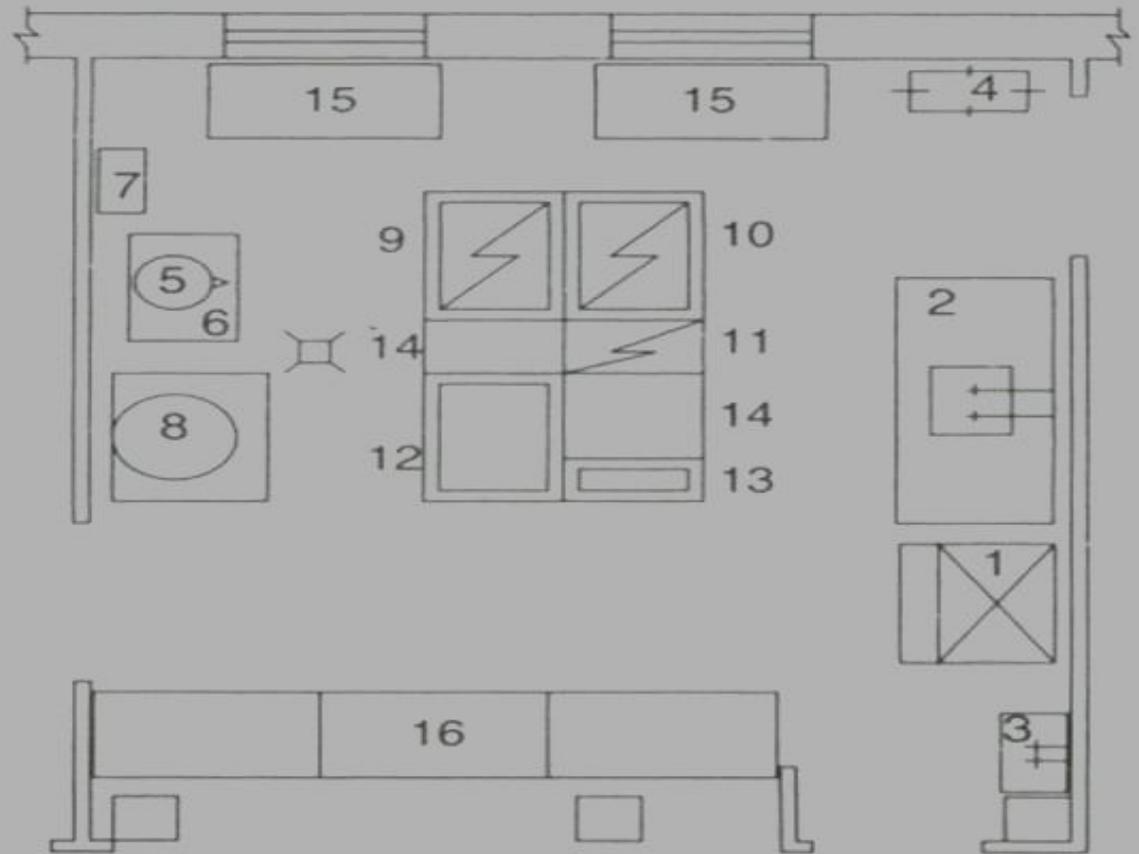
Методы приготовления сложных супов:

- варка,
- припускание,
- тушение,
- пассерование,
- смешивание,
- протираание в пюреобразную массу,
- томление,
- осветление бульонов.

Оборудование горячего цеха. Инвентарь, посуда.

Планировка горячего цеха ресторана высшего класса на 82 места:

1 — шкаф холодильный;
2 — стол производственный со встроенной моечной ванной;
3 — раковина;
4 — стеллаж передвижной;
5 — кипяtilьник электрический настольный;
6 — стол под кипяtilьник;
7 — мотор-редуктор (привод универсальный);
8 — котел стационарный электрический;
9 — плита электрическая с конвективным шкафом;
10 — плита электрическая;
11 — плита-гриль;
12 — сковорода электрическая;
13 — фритюрница электрическая;
14 — вставка (пьедестал);
15 — стол производственный;
16 — раздаточная линия



*Технологические линии и рабочие места в
суповом отделении
горячем цехе*

1. Приготовление бульонов.
2. Приготовление супов, горячих напитков.



1-800-828-8888
www.harsco.com

© 2004 Harsco Corporation
All rights reserved.
Harsco Corporation
1000 Main Street
Cincinnati, OH 45202



Приготовление солянок, пюреобразных и холодных супов

«Технология продукции
общественного питания»

Вкусовые добавки

- Корнишоны



Вкусовые добавки

- креветки



Маслины и оливки



Спаржа



Трюфели



Каперсы



Лук-порей



Лук-шалот



Лук-шнит



Пряности и приправы

Базилик

- томатный суп,
овощные супы,
макаронный суп с
овощами,



Чеснок

- овощные, рыбные и мясные супы

Имбирь

- супы из свинины и курицы



Иссоп



Карри

- суп из бройлера и курицы,



Кервель

- картофельный суп с лук-пореем, овощные супы, луковый суп, суп из макарон и овощей



Кориандр



<http://spektr.ru>

майоран



- гороховый, луковый и шпинатный суп, борщ, овощные супы



Мускатный орех



- морковный суп и другие, овощные супы



Паприка



- суп с мясным фаршем, суп с сосисками, овощные супы



Петрушка

- мясные и овощные супы

Канейский перец

- овощной суп, уха,
суп из раков,



Японский перец

- мясные, овощные и рыбные супы



Розмарин



- луковый суп, щи

Тимьян



- луковый суп,
картофельный суп, с
луком-пореем,
овощные супы, рыбный
суп

Тмин

- суп из квашеной капусты



Чабер

- ороховый суп, уха, овощные супы



Шалфей

- рыбные и овощные супы

Укроп

- рыбные супы, супы из креветок и раков

Эстрагон

- овощные, рыбные и мясные супы

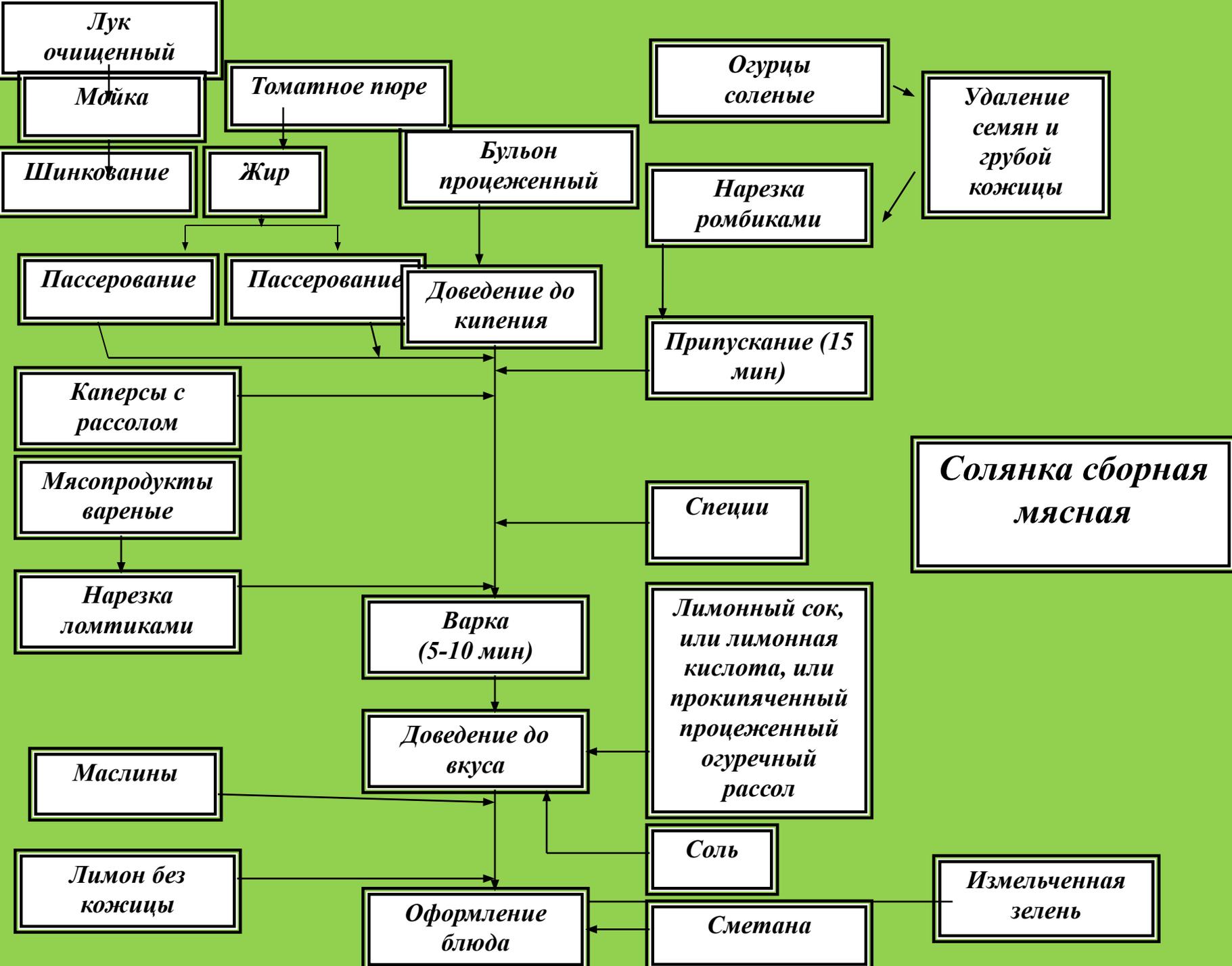


Солянки

Солянки



- Варят на концентрированных бульонах (все мясные продукты, проваривают в бульоне)
- В гарнир входят припущенные соленые огурцы, томатное пюре, репчатый лук, каперсы, маслины, оливки, лимон.
- Соляничная брез: лук пассеруют на сливочном масле до полуготовности и вводят томатное пюре.



Ассортимент солянок

- Солянка сборная мясная
- Солянка домашняя
- Солянка сборная из субпродуктов
- Солянка из птицы и дичи
- Солянка рыбная
- Солянка донская
- Солянка грибная

Солянка донская

- Варят из рыб осетровых пород, часть томата заменяют свежими помидорами, пассерованные лук, морковь кружочками и корень петрушки.





Пюреобразные супы



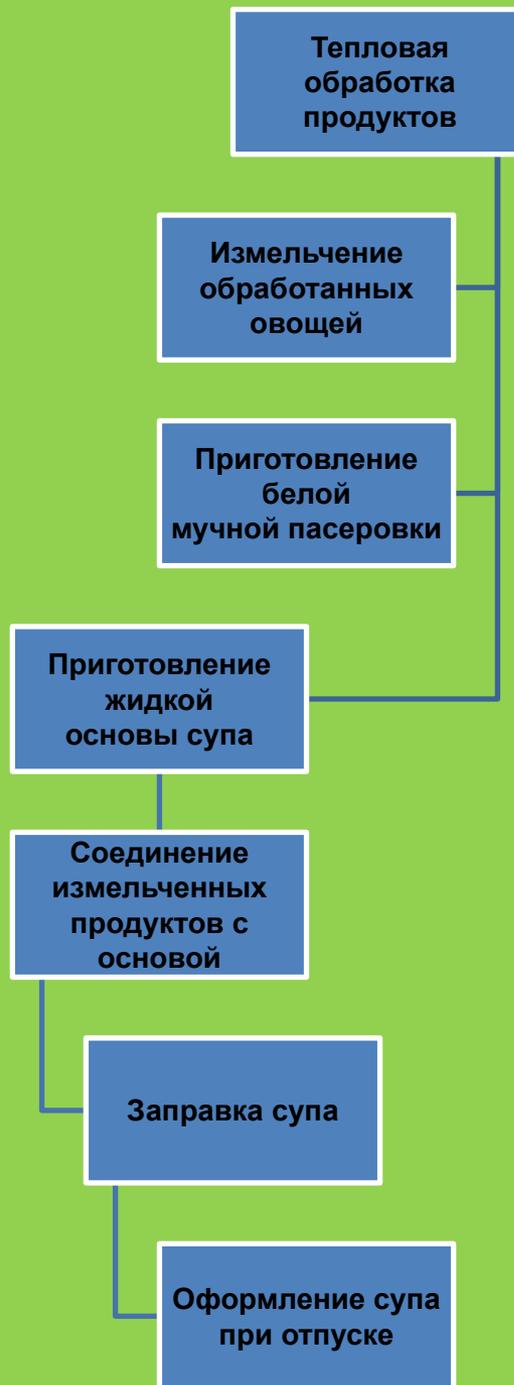
Пюреобразные супы

Супы –пюре
(заправляют
белым соусом)

Супы –кремы
(заправляют
молочным соусом)

Супы -биски
(из ракообразных)

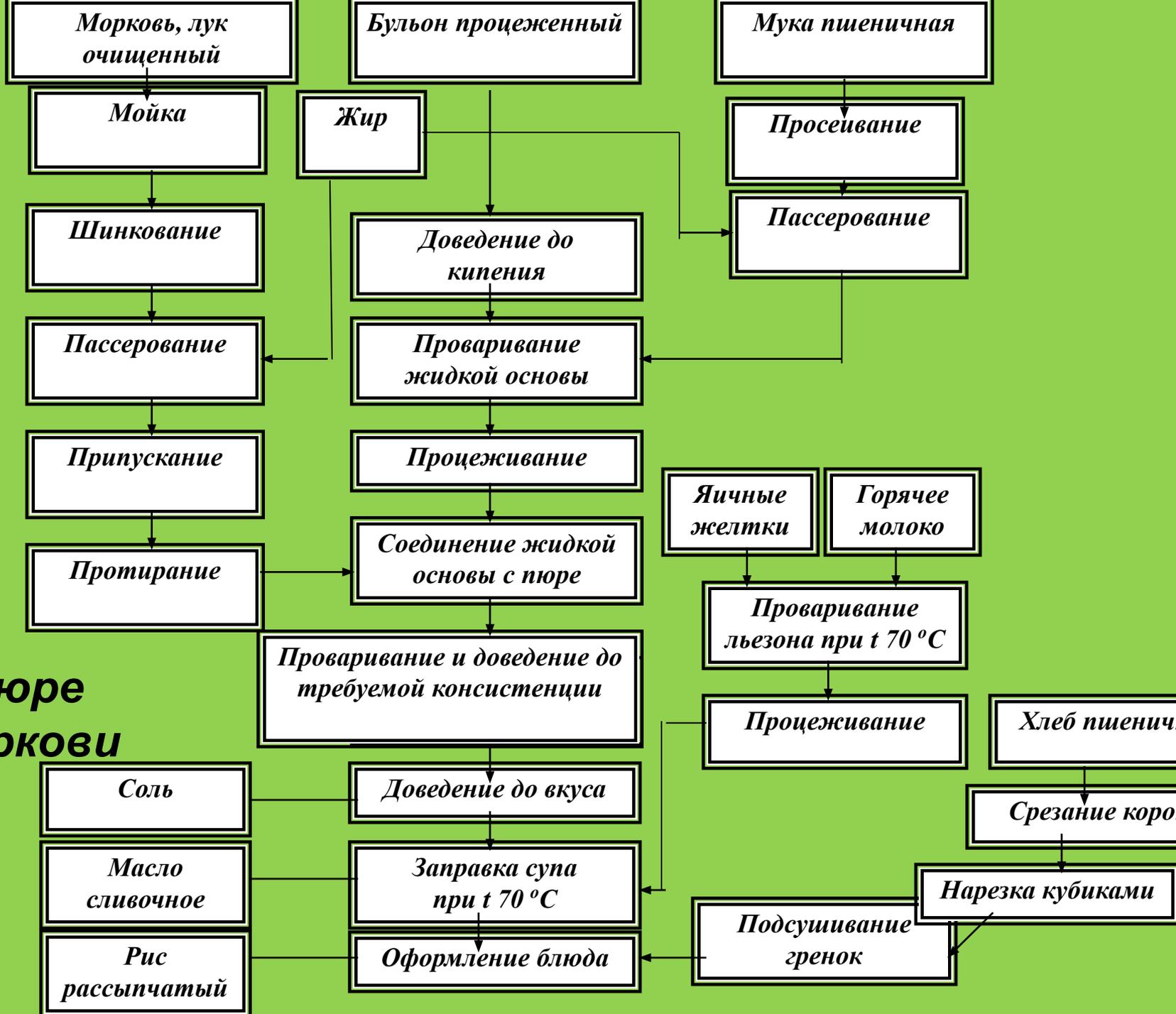
Общая схема приготовления пюреобразных супов



Супы - пюре

- Протертые продукты (овощи, бобовые, мясо, птицу, грибы) соединяют с соусом белым
- Отвары круп при варке не сливают, но соус белый не добавляют
- Заправляют льезоном (кроме бобового) или молоком или сливками
- Хранят на водяной бане при температуре не выше 70 С

Суп-пюре из моркови





Ассортимент супов-пюре

- Суп-пюре из моркови
- Суп-пюре из картофеля
- Суп-пюре из разных овощей
- Суп-пюре из круп
- Суп-пюре из птицы
- Суп-пюре из мяса
- Суп-пюре из печени



Суп-крем из тыквы

- Ломтики тыквы припускают в молоке
- За 5-7 минут до готовности добавляют гренки (2/3 нормы)
- Протирают, добавляют молоко, доводят до кипения
- Сняв с огня заправляют сливками и сливочным маслом
- Отпускают с гренками

Алгоритм приготовления супа – биски из раков

1. Очищают шейки, клешни, панцыри отварных раков
2. В пассерованные на сливочном масле лук, морковь, сельдерей добавляют панцыри, вливают коньяк и фломбируют (поджигают для извлечения спиртовой основы)
3. Рыбный бульон, рис, очищенные шейки, белое вино, пучок зелени
4. Удаляют зелень, измельчают
5. Доводят до кипения, заправляют лимонным соком, сливками

КУХНЯ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

Варианты оформления европейских супов





Холодный суп Гаспачо в стакане



Холодный суп Гаспачо в стакане
© Tatjana Baibakova / Фотобанк Лори



lori.ru/4020680



Холодный суп Гаспачо в стакане
© Tatjana Baibakova / Фотобанк Лори



lori.ru/4020680

Гаспачо



Гаспачо с маринованным морским гребешком



Внешне гаспачо выглядит как коктейль — шот с трубочкой, — но фактически является супом для жаркого летнего дня. Помидоры сочетают с маринованными морскими гребешками и

- Грибной суп в хлебе



- Чечевичный суп





Суп в кофейной чашке

- Суп-пюре из печени



- Гаспачо





MOANNA

- | | |
|---------------|--------------|
| 5 cod fillets | Milk biscuit |
| Cream | Milk powder |
| Green onions | Egg whites |
| Milk | Butter |
| Gelatine | Salt |
| Pea sprouts | |

Melt butter, add olive oil and fry leeks. Pour fish bouillon and bring to boil. Add chopped celery roots and freeze green peas and boil until vegetables soften. Puree boiled ingredients and bring to boil again. Add cream, milk and boil until half of the liquid evaporates. Add gelatine, salt, refrigerate and whip. Slice cod fillets and season with salt. Bake in oven in steam for 6-10 minutes. Blanch green onions, puree and mix with oil.
Put baked fish in the middle of the plate, pour the soup, garnish with pea sprouts, milk biscuit, pea sprouts, green onions and olive oil.



ATVIA





...A

GERMANY





Суп «Грибной капучино»



- Суп состоит из трех частей: самого крем-супа, густого грибного соуса и грибной пудры.
- Соуса. Грибной сок из шампиньонов переливаем в широкий сотейник или сковородку и выпариваем на медленном огне. Жидкость должна уменьшиться в три раза. Когда это произойдет, добавляем в сотейник сливочное масло, даем ему растаять и затянуть соус. Добавляем в него пару капель трюфельного масла, чтобы усилить грибной аромат.
- Крем-суп — основа нашего капучино. На растительном масле пассеруем порубленные лук шалот и лук порей, белые грибы. Добавляем к ним картофель, сливочное масло, свежий тимьян. Заливаем овощным бульоном и варим до готовности
- Суп пробиваем в [блендере](#) и протираем через сито, до состояния жидкого нежного пюре.
- В кофемолке измельчаем сушеные грибы до мелкой пудры, просеять.
- В большую кофейную чашку или тарелку слоями помещаем пену из сифона и отварные белые грибы, поливаем пену густым грибным соусом, можем даже что-то нарисовать, а сверху слегка присыпаем грибной пудрой.

Суп из каштанов



КАШТАНЫ. Крупные семена каштанового дерева, содержащие очень высокий процент крахмала в сочетании с растительным маслом.

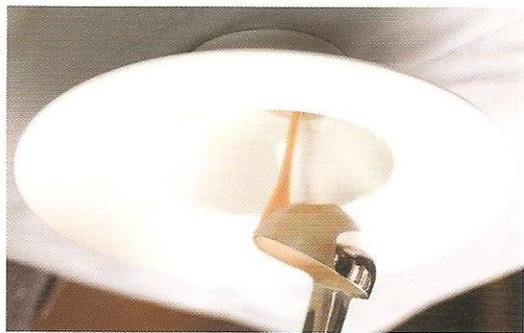
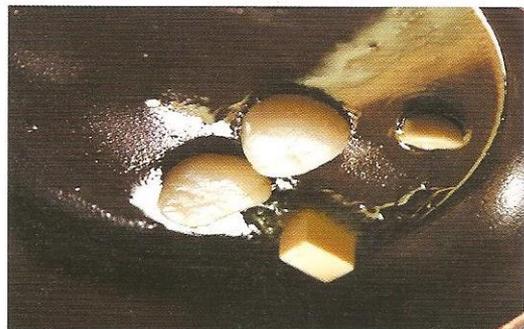
Каштаны 150, лук репчатый очищенный 30, масло растительное 20, бульон овощной 200, картофель 20, соль 1, перец белый молотый 1, масло трюфельное 2, масло сливочное 10, гребешок морской 30, трюфель черный 1

Чтобы облегчить чистку каштанов

- Надрежьте кожуру каштана по кругу и прокипятите его 3 минуты.
- Положите каштаны на несколько часов в морозильную камеру. После чего окуните их в кипящую воду и сразу же подставьте под струю холодной воды.



Суп из каштанов



- Каштаны очистить, нарезать и обжарить с репчатым луком на растительном масле 10 минут
- Добавить овощной бульон, картофель и варить до готовности.
- Пробить в блендере, протереть через сито и приправить солью, белым молотым перцем и трюфельным маслом.
- Налить готовый суп в тарелку и гарантировать обжаренным на сливочном масле морским гребешком
- Украсить тонким ломтиком черного трюфеля

Крем суп из тыквы с грушей

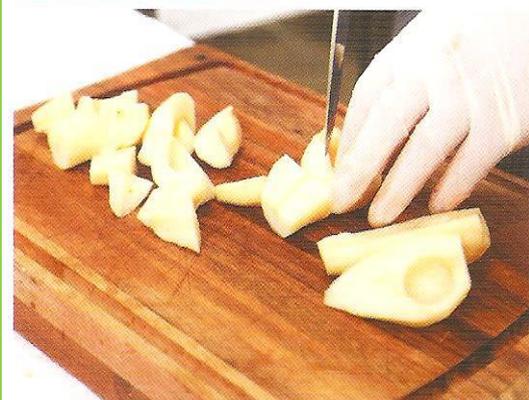


Крем из бальзамического уксуса (белый и темный)- это заправка на базе бальзамического уксуса, которая приготовлена путем выпаривания воды и, тем самым, концентрации сахара при загустении продукта. Подчеркнет вкус продуктов и изменит обыденное блюдо.

- Лук-порей 45, груша – 50, масло оливковое – 30,бульон овощной-500, соль, перец молотый черный, крем-бальзамик белый 20, чипсы грушевые 2 шт, кресс -салат-1



Крем суп из тыквы с грушей



- Лук-порей нарезать тонкими кольцами, тыкву и грушу средними кубиками; обжарить на оливковом масле.
- Залить овощным бульоном и варить 20 минут.
- Блендировать, посолить, поперчить, процедить через шиную (мелкое сито конической формы)
- При подаче украсить кремом-бальзамиком, чипсами, кресс-салатом

Суп-пюре из репы с уткой

- В тарелку в шахматном порядке выложить кубики запеченной утки и кокосового желе.
- Налить суп-пюре из репы, украсить кресс-салатом, соусом «Бригард»

Соус «Бригард»

Сахар 20, вода 20, сок апельсиновый свежевыжатый 60, вино сухое белое 20, уксус яблочный 30, желе из рябины 60, соль 1, перец черный горошком 1, демиглас 1000

Утка запеченная

Утка 2730, соус «Бригард» 20, тимьян свежий 5, петрушка свежая 10, лист лавровый 5



Суп-пюре из репы

Кости утиные 1000, масло оливковое Extra Virgin 50, лук репчатый очищенный 225, репа очищенная 755, морковь очищенная 250, сельдерей (стебель) 90, лук-порей 245, бульон куриный 1500, сливки 33% 500, молоко 3,2% 4000

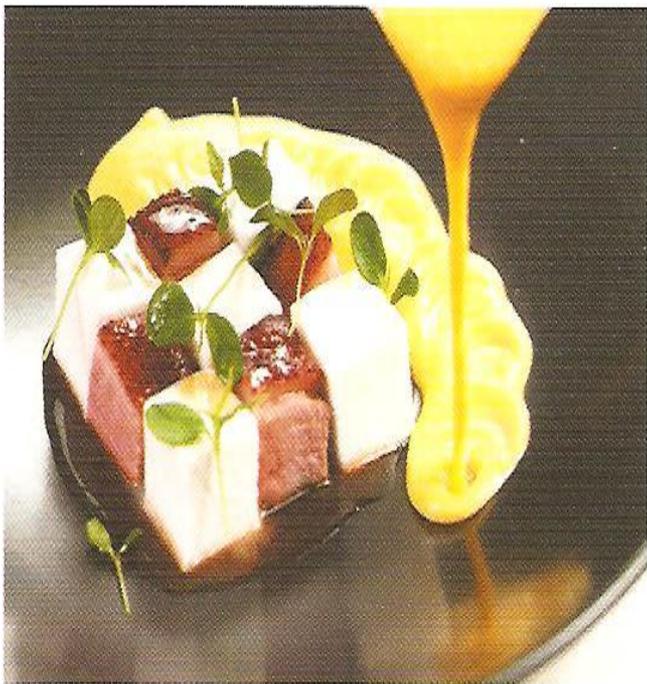
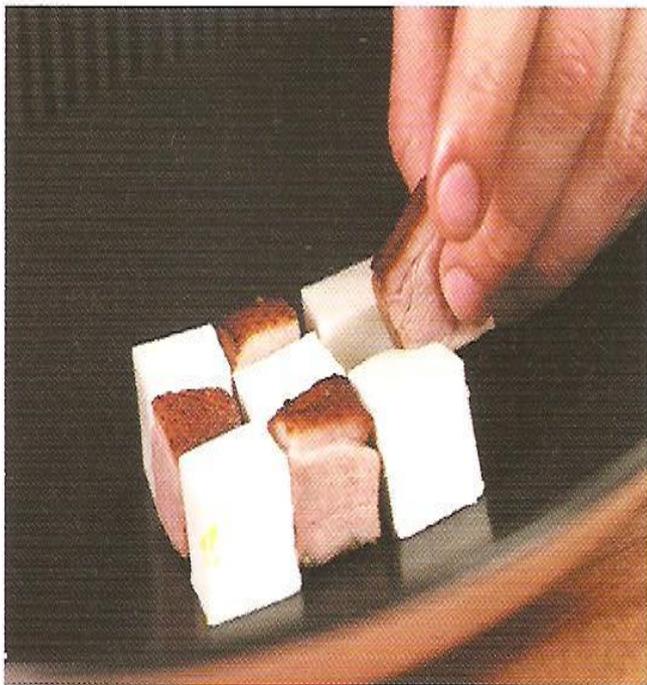
Желе кокосовое

Молоко кокосовое 500, соль 2, желатин листовой 25

Суп-пюре из репы с уткой

Утка запеченная 40, желе кокосовое 50, суп-пюре из репы 300, кресс-салат 1, соус «Бригард» 5

Суп-пюре из репы с уткой

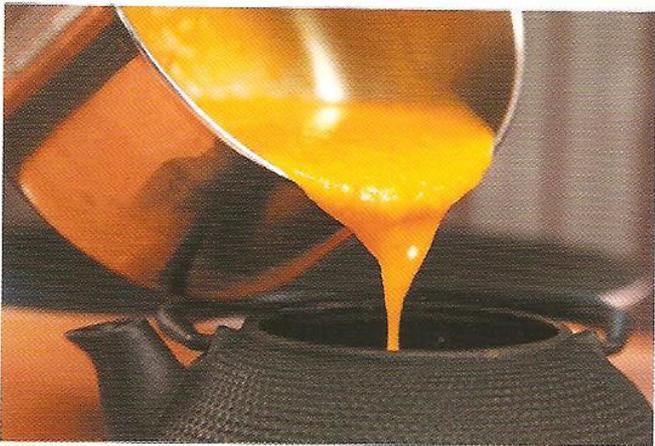


- Соус «Бригард». Сахар залить водой, добавить свежесжатый апельсиновый сок, белое сухое вино, яблочный уксус, желе из рябины, соль, перец. Выпарить на половину. Добавить демиглас и еще раз выпарить до получения нужного вкуса и консистенции.
- Утка запеченная. Утку смазать соусом «Бригард», добавить тимьян, петрушку, лавровый лист и запекать 25 минут 220С. Отделить мясо.
- Суп-пюре из репы. Кости утки обжарить на оливковом масле с репчатым луком, репой, морковью, стеблями сельдерея и лука-порея. Залить куриным бульоном и варить до готовности. В конце добавить сливки и молоко. Удалить кости, блендировать.
- Желе кокосовое. Кокосовое молоко довести до кипения, посолить и смешать с предварительно замоченным желатиновым листом. Остудить.

Тыквенный суп



- По нетто:
Тыква 350, лук репчатый 10, морковь 10, бульон куриный 300, апельсин – 100, соль, перец, ликер «Куантро», соус соевый 10, сахар 10, сыр «Филадельфия» 30, семечки тыквенные 5, кресс-салат -1, масло тыквенное 10



Тыквенный суп

- Тыкву (300 г), лук, морковь произвольно нарезать и запечь 10 минут 200С.
- Запеченные овощи проварить в курином бульоне 15 минут с добавлением апельсина (предварительно выдавить в овощи сок).
- Удалить апельсиновые корки, репчатый лук, а остальные овощи пробить блендером. Прогреть, добавить соль, перец, ликер.
- Оставшуюся тыкву нарезать средними кубиками, полить соевым соусом, посыпать сахаром и запечь 5 минут 180С.
- Сыр «Филадельфия» смешать с солью и нанести мазком на тарелку. Сверху – карамелизованные кубики тыквы.
- Тыквенный суп подавать в чайнике. Украсить молотыми тыквенными семечками, кресс-салатом и тыквенным маслом.