**Дата:** 06.05.20

*Лекция 9-10*

**Тема** Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей.

***Литература:***

Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий

Учебник Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с.98-102

**Ссылка на интернет источник** <https://new.znanium.com/read?id=84398> с 95

<https://studopedia.ru/7_29868_tehnologiya-prigotovleniya-pyureobraznih-supov.html>

**Задание:** Изучив теоретические сведенья ответить на вопросы, заполнить таблицы

1.Особенность и последовательность приготовления супов -пюре

2. Табл. 1. Характеристика супов -пюре

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Вид супа-пюре | Особенности  |
| рецептуры | подачи |
| 1 | Суп-пюре из птицы |  |  |
| 2 | Суп-пюре из тыквы |  |  |
| 3 | Суп-пюре фламанад |  |  |
| 4 | Супы-биски |  |  |

**При оформлении работы :**оформляем аккуратно, текст должен быть читаемым, записываем дату, номер лекции (или ПЗ), тему, №задания, формулировку вопроса, № таблицы, название таблицы. *(при построении таблицы рекомендую пользоваться линейкой).*

**При отправке работы:** подписываем Ф.И.О., номер лекции или ПЗ *(например лекция 7-8, ПЗ 1)* дату,текст на фото располагаться с лева на право (переворачиваем фото)!!!

Выполненные работы сдаются **СТРОГО** по окончанию занятия!

**Дата** 06.05.20

*Лекция 11-12*

**Тема:** Прозрачные супы (консоме)

***Литература:***

Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий

Учебник Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с.105-106

**Интернет ресурсы:** <https://studopedia.ru/2_11291_prozrachnie-supi-tehnologiya-prigotovleniya-prozrachnih-bulonov-i-garnirov-dlya-prozrachnih-supov.html>

**Задание:** Изучив теоретические сведенья ответить на вопросы, заполнить таблицу

1.Особенность приготовления прозрачных супов

2. последовательность приготовления мясного прозрачного бульона

3. Последовательность приготовления рыбного прозрачного бульона

2. Табл. 1. Характеристика гарниров для прозрачных супов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Вид гарнира  | Особенности  |
| Рецептуры, технологии приготовления | подачи |
| 1 | Гренки с сыром |  |  |
| 2 | профитроли |  |  |
| 3 | Лапша домашняя |  |  |
| 4 | клецки |  |  |
| 5 | пельмени |  |  |
| 6 | Рис запеченный (ризотто) |  |  |
| 7 | Рис, запеченный с овощами (гарбюр) |  |  |
| 8 | Гарниры из мяса, птицы, дичи, рыбы |  |  |
| 9 | Омлет натуральный |  |  |
| 10 | Блинчики (селестин) |  |  |
| 11 | Овощные гарниры |  |  |

**При оформлении работы :**оформляем аккуратно, текст должен быть читаемым, записываем дату, номер лекции (или ПЗ), тему, №задания, формулировку вопроса, № таблицы, название таблицы. *(при построении таблицы рекомендую пользоваться линейкой).*

**При отправке работы:** подписываем Ф.И.О., номер лекции или ПЗ *(например лекция 7-8, ПЗ 1)* дату,текст на фото располагаться с лева на право (переворачиваем фото)!!!

Выполненные работы сдаются **СТРОГО** по окончанию занятия!

**Дата** 06.05.20

*Лекция 13-14*

**Тема:** Супы региональной кухни (национальные супы)

**Литература:** Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с.105-106

**Задание:** Изучив теоретические сведенья, заполнить таблицу

Табл. 1. Характеристика супов национальной кухни

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Вид супа  | Вид кухни  | Особенности  |
| Рецептуры, технологии приготовления | подачи |
| 1 | французский луковый суп |  |  |  |
| 2 | Суп «Минестра» (минестроне) |  |  |  |
| 3 | Буайбеса |  |  |  |
| 4 | Суп гуйяш (гуляш) |  |  |  |
| 5 | Суп Гаспачо |  |  |  |
| 6 | Суп Харчо |  |  |  |
| 7 | Уха по-марсельски (буйабесс) |  |  |  |

**При оформлении работы :**оформляем аккуратно, текст должен быть читаемым, записываем дату, номер лекции (или ПЗ), тему, №задания, формулировку вопроса, № таблицы, название таблицы. *(при построении таблицы рекомендую пользоваться линейкой).*

**При отправке работы:** подписываем Ф.И.О., номер лекции или ПЗ *(например лекция 7-8, ПЗ 1)* дату,текст на фото располагаться с лева на право (переворачиваем фото)!!!

Выполненные работы сдаются **СТРОГО** по окончанию занятия!

**Дата** 06.05.20

*Лекция 15-16*

**Тема:** Требования к качеству и хранению супов. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи.

**Литература:** Проработка конспекта

Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с.112-114

**Интернет ресурсы:** <https://studopedia.ru/2_3261_trebovaniya-k-kachestvu-i-hraneniyu-supov.html>

**Задание:** Изучив теоретические сведенья, заполнить таблицу

Табл.1 Требования к качеству супов

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Вид супа | Внешний вид | Цвет | Вкус и запах | Консистенция | Условия и сроки хранения |
|  | Борщи |  |  |  |  |  |
|  | Щи |  |  |  |  |  |
|  | Рассольники |  |  |  |  |  |
|  | Солянка мясная сборная |  |  |  |  |  |
|  | Солянка рыбная |  |  |  |  |  |
|  | Пюреобразные супы |  |  |  |  |  |
|  | Прозрачные супы |  |  |  |  |  |

**При оформлении работы :**оформляем аккуратно, текст должен быть читаемым, записываем дату, номер лекции (или ПЗ), тему, №задания, формулировку вопроса, № таблицы, название таблицы. *(при построении таблицы рекомендую пользоваться линейкой).*

**При отправке работы:** подписываем Ф.И.О., номер лекции или ПЗ *(например лекция 7-8, ПЗ 1)* дату,текст на фото располагаться с лева на право (переворачиваем фото)!!!

Выполненные работы сдаются **СТРОГО** по окончанию занятия!