**Дата** 29.04.20

**Тема:** Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента

**Ссылка на электронный ресурс:** <https://new.znanium.com/read?id=84398> с 85

**Задание:** Изучив теоретические сведения ответить на вопросы и заполнить таблицу.

* Супы это первые блюда состоящие из жидкой части и гарнира

Жидкая часть-

Гарнир-

* Табл.1 Классификация супов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Признак классификации | Вид супа (ассортимент) |
| 1 | По температуре подачи | 1.2. |
| 2 | По способу приготовления  | 1.2.3. |

**Дата** 29.04.20

**Тема:** Виды бульонов, особенности варки.

**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.89-91

**Ссылка на электронный ресурс:** <https://new.znanium.com/read?id=84398>

с 86

**Задание:** Изучив теоретические сведения ответить на вопросы и заполнить таблицы.

* Табл. 1 Характеристика основных видов бульона

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид бульона | Сырье | Подготовка сырья | Продолжительность варки |
| 1 | Костный |  |  |  |
| 2 | Мясо-костный |  |  |  |
| 3 | Из птицы |  |  |  |
| 4 | Рыбный |  |  |  |
|  | Грибной  |  |  |  |

* Особенность (правило) варки бульонов –
* Табл.2 Виды бульона в зависимости от концентрации

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Бульон | Масса основного продукта | Объем воды,л |
| 1 | Нормальный |  |  |
| 2 | Концентрированный |  |  |
| 3 | Востановленный |  |  |