**Уральский технологический колледж «Сервис»**

 **«Утверждаю» Зам.директора по УР \_\_\_\_\_\_\_ Мамбетова Н.А**

 **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2022ж**



 **Разработка открытого урока**

**по предмету: «Технологии приготовления пищи»**

 **На тему: «Приготовление супов-пюре»**

**Специальность: 0508000 «Организация питания»**

**Квалификация:: 050812 «Повар»**

**Группа №11 2курс**

**Выполнила: Савонина Л.В преподаватель спецдисциплин**

 **2022**

 **План урока № 133-134**

**Тема урока:** **Приготовление супов-пюре.**

**Цели урока:**

1. Обучающие: научить методаморганизации приготовления сложных супов-пюре, требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов-пюре, варианты сервировки, оформления  и способы подачи сложных супов. 2. Развивающие: способствовать развитию умений сравнивать, обобщать, выделять главное, логически, эмоционально, убедительно излагать мысли; развитию памяти, мышления, практических профессиональных навыков.

3. Воспитывающие: способствовать воспитанию дисциплинированности, ответственности, любви к профессии, взаимообучению,  умению работать в коллективе, выражать и отстаивать свою точку зрения.

**Тип урока:**Комбинированные

**Форма деятельности:**работа в группах

**Методы и методические приемы**:  рассказ, объяснение, эвристическая беседа, самостоятельная работа, работа с компьютером, решение проблемных ситуаций.

**Время:**45 мин.

**Оснащенность**: компьютер, справочная литература, презентация.

**Ход урока**

Урок начинается с приветствия, организации внимания.

*Преподаватель:*Супы-пюре любят почти все – за бархатистую консистенцию, нежный вкус и за сюрприз, его легко можно переименовать в суп «угадай-ка». Ведь с аппетитом поедая такой супчик, не зная ингредиентов, порой очень трудно определить из чего же он сварен. А вы ребята знаете что-нибудь о супах–пюре?

*Студенты:* Название супов произошло от фр. puree – «продукты, перетертые в кашицу», так что главная особенность приготовления супов-пюре заключается в полном измельчении ингредиентов. Суп-пюре отлично усваивается, поэтому он незаменим в диетическом и питании.

*Преподаватель* оглашает правила урока, на экране слайд №1 «Супы-пюре». (Презентация в программе PowerPoint).

*Преподаватель:* Супы-пюре очень питательны, они легко усваиваются организмом и поэтому широко применяются в лечебном и детском питании. Приготовляют пюреобразные супы из овощей, круп, бобовых, домашней птицы и дичи, телятины, печени, а также из рыбы и раков.

Пюреобразные супы по видам приготовления подразделяются на супы-пюре и супы-кремы.
Супы-пюре мясные готовят на мясном белом соусе, а супы-пюре вегетарианские — на белом соусе, но соус приготовляют на отваре из овощей, картофеля. Супы-пюре заправляют маслом и льезоном из смеси яичных желтков с молоком или сливками.
Супы-кремы готовят на молочном соусе с добавлением мясного бульона или отвара от продуктов, входящих в состав супа. Заправляют супы-кремы маслом, сливками или молоком.
Продукты, предназначенные для пюреобразных супов, подвергают различным способам тепловой обработки: варке в жидкости (бульоне, воде, молоке); варке на пару — в этом случае продукты не должны соприкасаться с жидкостью; тушению в закрытой посуде (продукты предварительно заливают бульоном или водой так, чтобы они были только покрыты); припусканию в закрытой посуде с небольшим количеством жидкости или в собственном соку.

После тепловой обработки продукты протирают и в пюреобразном виде вводят в соус. Для протирания продуктов используют специальные протирочные машины или производят эту операцию вручную. Продукты, легко поддающиеся измельчению (щавель, шпинат), протирают через сито. Трудно измельчаемые продукты предварительно растирают в ступке, а затем уже протирают.

Супы-пюре могут быть приготовлены на мясном или курином бульоне, бульоне из мясных кубиков, отварах, получаемых при варке круп и овощей, а также на цельном или

разбавленном (в равной пропорции) водой молоке.

Чтобы частицы протертых продуктов не оседали на дно и распределялись в бульоне равномерно, а также для получения необходимой консистенции для всех пюреобразных супов, кроме супов, приготовляемых без муки, а также из круп, готовят белый соус.

Для мясных супов приготовляют белый соус из муки, пассерованной без жира, и мясного или костного бульона. Для вегетарианских супов также готовят белый соус, на отварах от овощей, картофеля.
Для супов-кремов молочный соус готовят также из пассерованной без жира муки.
Мука, пассерованная без жира, дает возможность вводить в суп масло в холодном виде, не подвергая его воздействию высокой температуры. При изготовлении супов с протертыми крупяными продуктами масло также не подвергают предварительной тепловой обработке.
Если пюреобразные супы на молоке приготовляют с овощами, содержащими значительное количество кислоты, например с помидорами, то белый соус готовят несколько иначе: пассерованную без жира муку сначала соединяют с горячим молоком, кипятят, а затем добавляют бульон и продукт, содержащий кислоту. Такой способ предохраняет молоко от свертывания. Для улучшения консистенции и вкуса пюреобразные супы заправляют кусочками сливочного масла, горячим молоком или сливками или льезоном. Приготовляют льезон следующим образом. Сырые яичные желтки размешивают веничком, веселкой или ложкой и, помешивая, постепенно прибавляют горячее молоко, после чего проваривают на слабом огне (не доводя до кипения) или на водяной бане, чтобы смесь несколько загустела. Затем смесь процеживают и вливают в суп.

Если супы-пюре приготовляют на овощном или крупяном отваре, то норма молока и яиц для льезона увеличивается на 50 %.

Готовый пюреобразный суп должен представлять собой однородную массу, по консистенции напоминающую густые сливки, без комков заварившейся муки и кусочков непротертых продуктов. Рекомендуется после варки пропустить суп через сито. Цвет супа должен быть белый или соответствовать продуктам, из которых он приготовлен. Вкус нежный, с хорошо выраженным ароматом основных продуктов. После заправки пюреобразные супы нельзя нагревать до кипения, так как разрушается эмульсия, образующаяся при заправке супов сливочным маслом, и оно выделяется на поверхность.

Хранят супы-пюре до подачи на мармите. При подаче в суп кладут немного гарнира (15—20 г на порцию), например: в суп из цветной капусты — отваренную отдельно и разделенную на мелкие кочешки капусту; в суп из разных овощей — овощи, нарезанные мелкими кубиками или соломкой, и т. д. К супам-пюре подают отдельно подсушенные гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками (20 г на порцию), или кукурузные, или пшеничные хлопья, или пирожки.

Супы-пюре и супы-кремы можно готовить без муки, заменяя последнюю рисом, перловой крупой, пшеничным хлебом или картофелем. Супы, приготовленные без муки (без белого соуса), наиболее отвечают диетическому и лечебному питанию (слайды №2 - №8).

*Преподаватель:*организует эвристическую беседу. Для чего протертые продукты соединяют с белым соусом и т.д?

Преподаватель оценивает работы. Более творчески поработали студенты третьей команды. Руководители команд заносят результат в оценочные листы. Подводят итоги.

**Ассортимент сложных супов – пюре**

Как правило, супы-пюре подразделяют на следующие группы:

1. Супы-пюре
2. Супы-кремы
3. Супы - биски

Супы-пюре мясные готовят на мясном белом соусе (из муки, пассерованной без жира и мясного или костного бульона), а супы-пюре вегетарианские - на белом соусе (соус приготовляют на отваре из овощей, картофеля.) Супы-пюре заправляют маслом и льезоном из смеси яичных желтков с молоком или сливками.

1. Супы-пюре из овощей и грибов
2. Супы-пюре из круп и бобовых.
3. Суп-пюре из субпродуктов и птицы.
4. Суп-пюре из зеленого горошка

Супы-кремы готовят на молочном соусе (из пассированной без жира муки) с добавлением мясного бульона или отвара от продуктов, входящих в состав супа. Заправляют супы-кремы маслом, сливками или молоком.

Продукты, легко поддающиеся измельчению (щавель, шпинат), протирают через сито. Трудно измельчаемые продукты предварительно растирают в ступке, а затем протирают.

1. Сырный крем-суп
2. Крем-суп из шампиньонов
3. Крем-суп из брокколи и шпината
4. Грибной крем-суп
5. Морковный крем-суп с индейкой
6. Морковный крем-суп с индейкой

Традиционно в основу биски входят ракообразные — креветки, омары, крабы, раки. Суп сгущается рисом, рисовой мукой или хлебом. Панцири обычно перемалывают в пюре наряду с другими ингредиентами перед окончательным сцеживанием. Получается суп с консистенцией крем-супа.

1. Креветочный биск
2. Биск с креветками
3. Суп-биск из каштанов и дикого риса

**Технология приготовления сложных горячих пюреобразных супов**

Суп-пюре из мидий

Мидии очистить щеткой для овощей, вымыть, испорченные удалить. Мидии положить в кастрюлю, добавить тимьян, петрушку и крупно нарубленный шалот. Влить вино, накрыть крышкой и варить, пока мидии полностью не раскроются. Те, что не раскрылись, выбросить. Мидии вынуть, остудить. Отвар процедить в небольшую кастрюлю через сито, выложенное несколькими слоями влажной марли или бумажных полотенец. Довести до кипения на медленном огне. Когда мидии остынут, вынуть их из раковин, отложить. В глубокой миске взбить сливки с желтком. Продолжая взбивать, влить примерно 250 мл отвара и перелить полученную смесь в кастрюлю. Нагреть, не доводя до кипения. При подаче на стол в суп-пюре кладут пассерованный лук-порей.

**Разработка технологической и калькуляционной карты блюда «Суп-пюре из зеленого горошка»**

Технологические карты (ТК) разрабатываются на все блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые на предприятие общественного питания.

Утверждаются технологические карты руководителем предприятия.

Срок действия технологических карт определяется предприятием.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технологических картах должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Технологическая карта включает в себя:

1. наименование изделия;
2. перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);
3. требования к качеству сырья;
4. нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;
5. описание технологического процесса приготовления;
6. требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;
7. показатели качества и безопасности **Пищевая ценность супов пюре их значение в питании**

Супы готовят из разнообразных продуктов: картофеля, овощей, круп, бобовых и т. п. Овощи и картофель обогащают супы витамином С и важнейшими минеральными солями. Картофель, крупы и мука, кроме того, обеспечивают наличие углеводов. Использование бобовых (гороха, фасоли, нута и чечевицы) значительно повышает содержание белков в супах.

Пищевая ценность пюреобразных супов определяется в основном составом супов.

Пищевая ценность бульона невелика. Она определяется содержанием экстрактивных веществ (из овощей, грибов и других продуктов), которые обусловливают вкусовые качества супов и способствуют лучшему усвоению пищи.

С целью повышения пищевой ценности и улучшения вкуса, суп - пюре заправляют яично-молочной смесью.

Основное значение супов заключается в том, что они возбуждают аппетит. Как отмечал великий физиолог И. М. Сеченов, "суп — прежде всего аппетитное средство". Эту роль в супах выполняют две группы возбудителей аппетита: 1) вкусовые и ароматические вещества и 2) непосредственные химические раздражители (возбудители) деятельности пищеварительных желез. [12].

Аромат супам придают пряности (или специи), белые коренья, морковь, лук и другие приправы, входящие в рецептуру, а также вещества, образующиеся при варке. Возбуждает аппетит и привлекательный внешний вид супов. Поэтому запах, вкус, внешний вид супов имеют исключительно важное значение. При этом необходимо учитывать, что при постоянном употреблении одних и тех же вкусовых и ароматических веществ организм адаптируется (привыкает) к ним, и они перестают возбуждать аппетит.

Не меньшую роль играют и химические возбудители деятельности желудочной, поджелудочной и других желез пищеварительного тракта: экстрактивные вещества, переходящие в бульон из мяса, птицы, рыбы, грибов; органические кислоты квашеной капусты, соленых огурцов, помидоров, сметаны, кваса; минеральные элементы пищевых продуктов и т. д.

Супы - пюре являются важным источником минеральных веществ, витаминов и других биологически активных веществ в нашем рационе. Потери минеральных веществ при варке супов не происходят, так как они остаются в бульоне. Витамины группы В и каротин сохраняются примерно на 80—85%. Существенны потери витамина С (до 50%), но они компенсируются свежей зеленью, которую добавляют при подаче супа. Супы покрывают до 30% потребности организма в жидкости и обеспечивают необходимую консистенцию пищевой массы в желудке и кишечнике.

 **Органолептическая оценка качества блюда «Суп-пюре из зеленого горошка»**Органолептическая оценка — это оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.

Внешний вид — органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели, как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

Запах — это органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния

Сочность — впечатление, производимое соками продукции во время разжевывания.

Однородность — впечатление, возбуждаемое размерами частиц продукции при распределении ее в полости рта.

Нежность (жесткость) — свойство твердой продукции оказывать сопротивление при раскусывании и разжевывании (нежное мясо, жесткая свекла и т. д.).

Вкус — органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных растворенных химических веществ на вкусовые рецепторы.

Консистенция - представляет собой совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторамb

Срок реализации в течение 30-40 минут.

Температура подачи 65-75° С.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Супы-пюре имеют приятную и нежную консистенцию, благодаря которой они легко усваиваются организмом. Супы - пюре являются важным источником минеральных веществ, витаминов и других биологически активных веществ в нашем рационе. Потери минеральных веществ при варке супов не происходят, так как они остаются в бульоне.

Готовят супы пюре на костном, мясном, рыбном, грибном бульонах, на овощных и фруктовых отварах. В качестве гарнира к супам идут овощи, грибы, крупы, бобовые и макаронные изделия, рыба, мясо, птица и другие продукты, что повышает их калорийность.

В горячем цехе существует суповое отделение, которое предназначено для приготовления супов.

Ассортимент супов пюре разнообразен. Как правило, они подразделяются на следующие группы: супы-пюре, супы-кремы, супы – биски.

Нами была рассмотрена технология приготовления супов пюре «Суп пюре из зеленого горошка», «Морковный крем-суп с индейкой», «Суп-пюре из мидий», разработаны технологические карты данных блюд и составлена калькуляционная карта на блюдо «Суп пюре из зеленого горошка» и рассчитана себестоимость блюда: стоимость порции блюда составила 44 руб. 20 коп, нами была установлена 56% наценка на данное блюдо, что в денежном эквиваленте составило 24 руб.75 коп, и в результате цена продажи блюда 68 руб.95 коп.

При органолептической оценки качества блюда выявляется внешний вид, консистенция, запах, цвет, и вкус. Консистенция супов пюре однородная нежная цвет и вкус супов будит соответствовать продуктом которые входят в состав блюда.

В результате цель работы достигнута задачи решены.

Супы пюре отличаются тем, чем что для их приготовления продукты после тепловой обработки протирают, поэтому они имеют однородную и нежную массу. Плотные продукты измельчают на мясорубке.

**Закрепление полученных знаний**.
1.В группу пюреобразных (протертых) супов входят:……. 2.Супы-пюре заправляют:

3.Супы-кремы заправляют:

4.Супы-биски приготавливаются:

5.Cупы-шлемы:

**Рефлексия:**

Если вам все понятно было на уроке , то покажите ладошку (все пять пальцев)

Если вам не совсем все понятно , разведите руки.

А если совсем ничего непонятно , сложите руки перед грудь

**Домашнее задание:**

Повторить пройденный материал.

 Составить технологические схемы

Заполнить таблицу

**Видео-ссылка:**

[**https://youtu.be/RsUd9C5Mfmc**](https://youtu.be/RsUd9C5Mfmc)