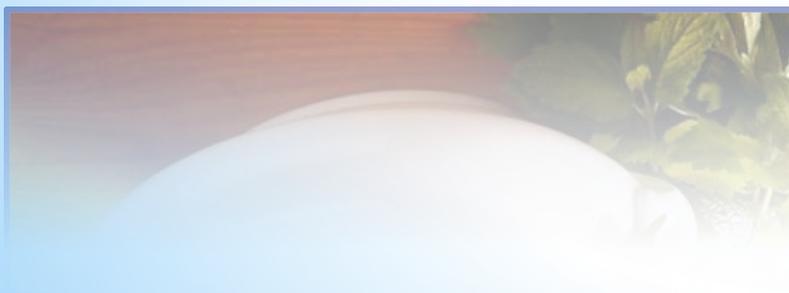


Технология приготовления сложной горячей продукции

Щи. Борщи.



Существует множество различных рецептов приготовления щей.
Рассмотрим один из них

*Щи с кислой капустой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г говядины
300 г кислой капусты

600 г картофеля
200 г моркови
200 г лука
корень петрушки
или пастернака

Соль
Перец
лавровый лист



Способ приготовления

Мясо отварить до готовности (варить 1-1,5 часа после закипания).

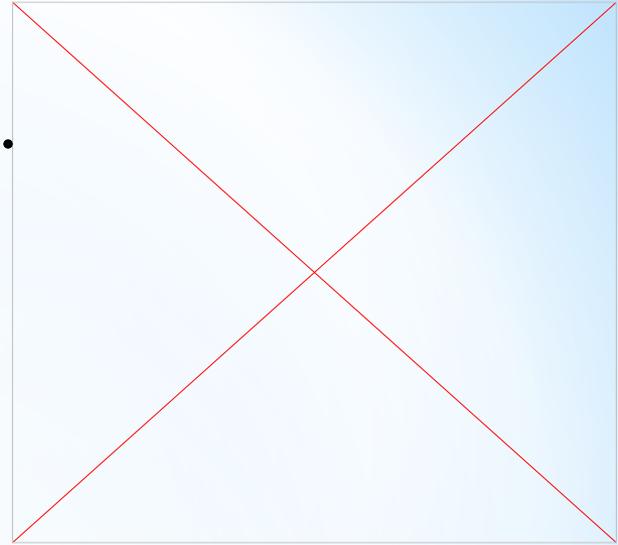


Затем мясо нарезать небольшими кусочками.



Добавить обратно в бульон.

Лук мелко покрошить.



Морковь натереть на крупной терке.

На растительном масле обжарить лук.
Добавить морковь, обжарить.



Картофель почистить, нарезать кубиками или брусочками. В кипящий бульон добавить картофель, варить 5-7 минут.



Добавить капусту (если капуста сильно кислая, промыть ее в холодной воде), варить 10 минут.

Добавить обжаренные лук и морковь.





Следом добавить корень петрушки или пастернака, перец, лавровый лист.

Если необходимо, посолить.

Варить до готовности картофеля.

Перед подачей на стол
посыпать рубленой
зеленью.



Борщ



В старину борщом называли похлебку из борщевика. Вкус его в наше время мало кому знаком. Растение - это сегодня многие считают сорняком и не догадываются, что именно благодаря ему в нашем меню появилось любимое кушанье. Позже борщ готовили на свекольном квасе

Из всего многообразия борщей
рассмотрим технологию
приготовления одного из них

* Борщ красный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свинина вырезка 500 г
Капуста белокочанная 1 шт
Морковь 3 шт
Перец сладкий зелёный 3 шт
Помидоры красные 4 шт
Чеснок дольки 3 шт
Сало 150 г
Укроп 1 пучок
Картофель 400 г
Лук репчатый 1 шт
Свекла 1 шт



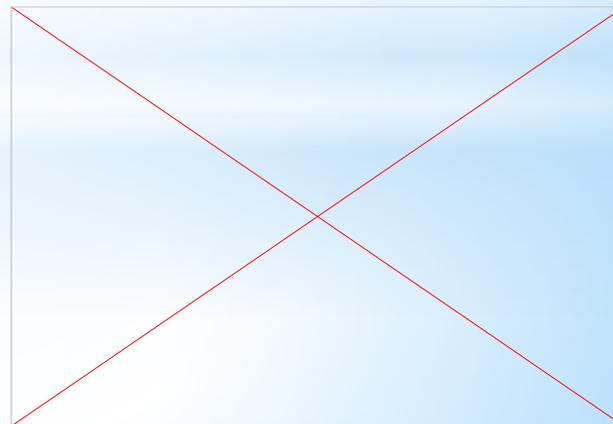
Овощи очистим. Мясо желательно предварительно замочить на ночь.

Мясо заливаем холодной водой и ставим на огонь. Даем ему закипеть, снимаем шум, уменьшаем огонь. Варим до готовности.

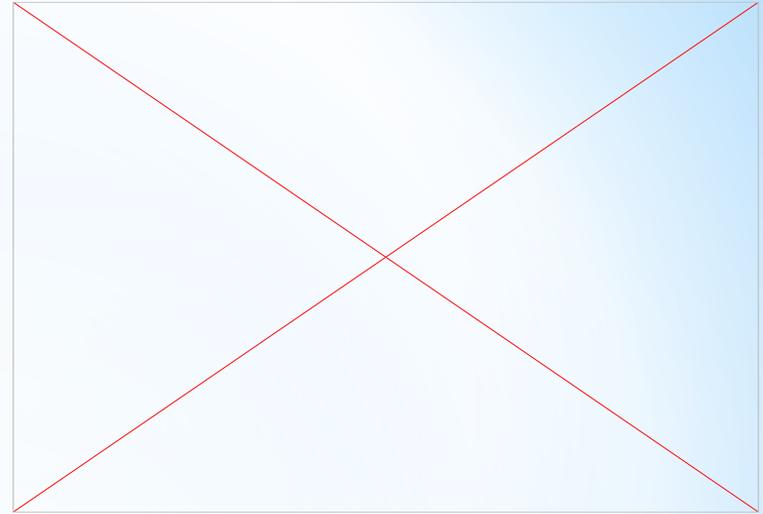


Сало мелко режем, лук, свеклу и морковь шинкуем. В небольшую кастрюльку сыпаем сало и даем ему пустить жир, затем добавляем лук и обжариваем до характерного запаха. Затем добавляем свеклу и морковь.

Добавим из другой кастрюли немного бульона и помидоры или томат-пасту, немного сахара по вкусу и ставим на медленный огонь. Пусть тушится до готовности нашего мяса в другой кастрюле.

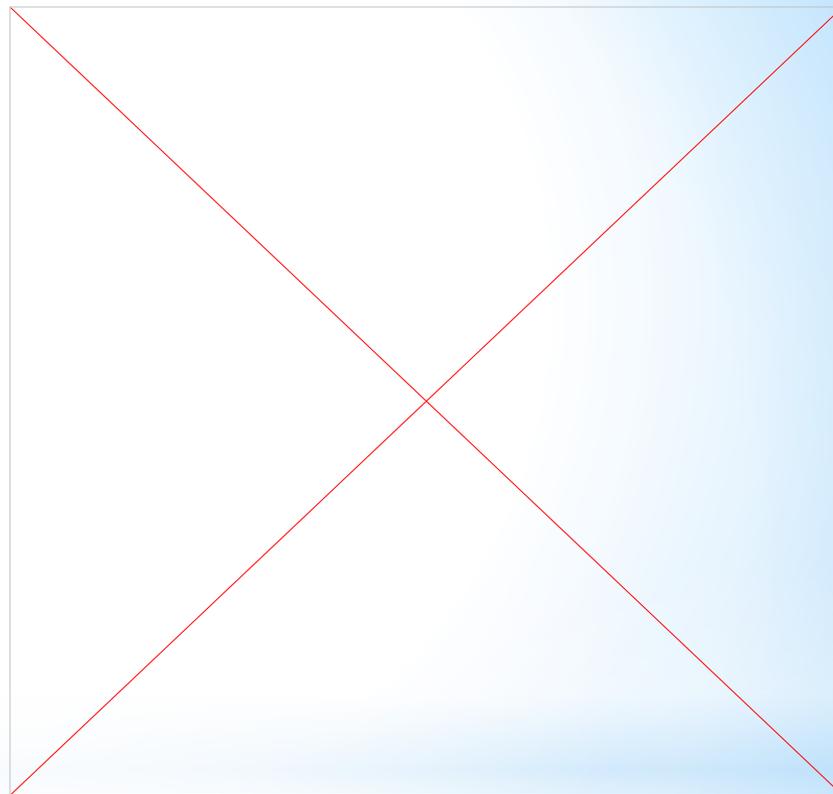


Когда мясо практически готово, вытащить его и нарезать кубиками или брусочками. Капусту тоже шинкуем. Перец мелко нарезать. Мясо с капустой, перцем, картофелем возвращаем в кастрюлю.



Пока это все варится, приготовим вкусовую *изюминку*. Для этого из чеснока достанем сердцевину и выбросим (она дает неприятную горечь), мелко нарежем немного сала и укроп. Вот это все вместе с щепоткой соли надо растереть в ступке или на специальной дощечке.

В кастрюлю с мясом, капустой, картошкой и перцем выкладываем пассерованные овощи, перемешиваем и даем закипеть. Затем туда же добавим измельченный укроп с салом и перемешаем. Добавляем соль и перец по вкусу. Борщ устойчивого красного цвета готов.



Перед подачей на стол украсить свежей зеленью.

* Подведение итогов:

Графический диктант:

*(при ответе «ДА» ставить «+»
при ответе «НЕТ» ставить «-»)*

- * Супы состоят из двух частей (жидкой основы и плотной гарнира), да или нет?
- * Для приготовления гарнира используют жидкость, да или нет?
- * Плотная часть супа (гарнир) содержит вкусовые и ароматические вещества, возбуждающие аппетит, да или нет?
- * К жидкой основе относят: квас, молоко, бульоны и отвары, да или нет?
- * Супы классифицируются на холодные (12 градусов) и горячие (75 градусов), да или нет?

Вопросы устного опроса:

- * Дайте определение понятию - бульон.
- * От чего зависят вкусовые качества бульонов?
- * Какая температура подачи горячих супов?
- * Какие супы входят в группу заправочных супов?

