



**Проект
Технологический процесс
приготовления первого
блюда «Борщ украинский с
дранниками»**

РАБОТУ ВЫПОЛНИЛ УЧЕНИК 11 КЛАССА
МАРТЫНЕНКО ЕГОР
РУКОВОДИТЕЛЬ:
ШАЛЬНЕВА ГАЛИНА АНАТОЛЬЕВНА.





Цель проекта:

Изучить технологию приготовления борща.

Приготовить борщ «Украинский с пампушками».





Задачи проекта:

- 1. Изучить разновидности борщей и характеристики используемого сырья.***
- 2. Составить технологическую карту приготовления борщ «Украинский с пампушками»***
- 3. Рассчитать затраты на приготовление блюда борщ «Украинский с пампушками».***



Борщ – красивое и вкусное блюдо.

Оно известно всем любителям славно подкрепиться. Борщ – украинское национальное блюдо, обязательной составной частью является свекла столовая красная.

В разных регионах Украины борщ готовят по-разному, отсюда и названия: киевский, черниговский, полтавский, галицкий, волинский и др., но самый распространенный Украинский с пампушками.





Борщ «Домашний»

Готовят на мясном или овощном бульонах в овощной бульон вводят чеснок растертый со шпиком. Борщ готовят без картофеля и заправляют мучной пассеровкой .

Бульон, для борща «Московского», готовят из свинокопчёностей, в конце варки добавляют окорок, сосиски, или варёное мясо . Все овощи нарезаются соломкой картофель кубиками . К борщу подаются ватрушки с творогом





Борщ «Сибирский» готовят с фасолью, говяжьими фрикадельками и с двумя видами капусты: свежей и квашеной. В начале борщ варят на овощном бульоне. В середине варки добавляют чеснок растёртый со шпиком, за 15 мин до окончания варки в борщ добавляют говяжьи фрикадельки с обжаренным луком.



Бульон для борща «Белорусского» готовят из говядины и костей ветчины. Морковь и свёклу заранее отваривают и обжаривают вместе с мукой и кореньями, в конце варке в борщ заправляют сахаром и уксусом.



Борщ «Украинский»
готовят на мясокостном
бульоне. Картофель
нарезают дольками,
свёкла, морковь соломкой,
лук шашками. Свёклу в
Борщ закладывают в две
порции (1 в середине варки
в свежем виде; 2
пассерованная с морковью.

Рецептура

Мясо на кости-500 г.

Капуста - 400 г.

Картофель -300 г.

Свёкла- 200г.

Морковь-1 шт.

Луковица – 2шт.

Сало-шпик-30г.

Растительное масло -50г.

Сметана - ½стак.

Томата-пасты - ½стак .

***Уксус и сахарный песок– по
1ст. ложки.***

Зубчиков чеснока- 5-6 шт.

***Перец черный душистый
горошком.***

***Лавровый лист и соль по
вкусу.***

**Последовательность
технологического процесса
приготовления первого блюда борщ
«Украинский с пампушками»**

Приготовление бульона

**Мясо положить в холодную
воду и варить до готовности.**

**Вынуть мясо из бульона,
отделить от костей, бульон
процедить.**



Нарезка продуктов

**Картофель нарезать
кубиками, капусту-
соломкой, свёклу и
морковь натереть на
крупной терке, лук
нарезать шашками,
зелень мелко нарубить,
чеснок потолочь, сало
нарезать мелкими
кубиками**



Приготовление заправки

**Сало смешать с
толченым чесноком
укропам и зеленью**



Приготовление пассеровки

**Из лука моркови
1\2 свеклы и
томатной пасты
приготовить
пассеровку .**



Приготовление борща

В кипящий бульон опустить картофель капусту и проворить 7 минут, добавить 1\2 часть свеклы и варить 10 минут, опустить пассеровку и варить ещё 10 минут. Положить в борщ заправку, посолить, добавить специи. Варить до готовности картофеля.

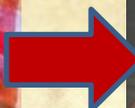
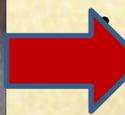


Оформление и подача на стол

На стол подать с кусочком мяса и сметаной.



Последовательность технологического процесса приготовления «Пампушки с чесноком»





Требования к качеству готового блюда

Характеристика готового блюда борщ украинский

Внешний вид: Заправочный суп насыщенного красного цвета с гарниром из картофеля и капусты, пассерованными овощами луком, морковью и свёклой.

Вкус: насыщенный вкус бульона и овощей, входящих в его состав. Без постороннего привкуса.

Запах: Имеет запах бульона и овощей, которые входят в состав борща. Без посторонних запахов.



Характеристика готового блюда пампушки с чесноком.

Внешний вид: пампушки- изделия из теста шарики диаметром 5-7см с румяной поверхностью золотистого цвета.

Вкус: мягкой выпечки с лёгким чесночным привкусом.

Запах; сдобной выпечки с легким чесночным ароматом.



Заключение

Технологический процесс приготовления первого блюда «Борщ украинский с пампушками» - это тема проекта, над которой я работал. При выполнении этого проекта, я выполнил поставленные передо мною задачи.

В течение работы над проектом я пришел к такому заключению, что борщ является очень распространенным блюдом, его готовят люди разных национальностей и сословий.

Этот заправочный суп содержит большое количество полезных веществ и витаминов, так как при его приготовлении используют разнообразные овощи и продукты.

Его аромат и вкус, несравним ни с каким другим блюдом, и даже поэты воспевают его в своих произведениях:

В. Федорченко: «Я за обе щеки уплетаю и харчо, и рассольник, и щи, но я больше всего обожаю Украинские наши борщи».