

Тема урока: «Приготовление щей»



Цель урока

- Научить обучающихся работе с нормативно-технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении щей, рациональному использованию сырья.
- Научить готовить разные виды щей.
- Научить оценивать качество, соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи, условия хранения и сроки реализации щей

Приготовление щей

- Щи
- (также устар. шти) — разновидность заправочного супа , национальное русское блюдо.



Историческая справка



- Щи на Руси появились в IX веке, когда из Византии впервые была завезена капуста.
- Щи стали популярными у наших предков в связи с тем, что их разновидность — пустые — была прекрасным блюдом во время христианского поста. Замороженные щи зимой брали с собой в дорогу

Пословицы и поговорки



- Щи – всему голова
- Щи да каша — пища наша
- Где щи, там и нас ищи
- Кому щи пустые, кому жемчуг мелкий
- Наши щи хоть кнутом хлещи
- Голодному Федоту любые щи в охоту

Бульоны для приготовления щей



- Костный;
- Мясо – костный;
- Рыбный;
- Грибной;
- Куриный;
- На воде, крупяных или овощных отварах.

Продукты входящие в состав щей:



Разновидности щей



- Полные (богатые)
- Сборные
- Зелёные
- Серые (рассадные)
- Рыбные
- Суточные
- Царские
- Пустые (без мяса)
- Из квашеной капусты — зачастую ошибочно их называют кислыми щами.

Разновидности щей

Щи из свежей капусты



Щи рыбные «Сардинка»



Кислые щи с
копченостями



Щи с чечевицей



Разновидности щей



Щи с грибами в горшочках

- Щи по-уральски



Щи по-монастырски



Щи с чечевицей



Разновидности щей



Щи из квашеной
капусты



Щи суточные
с грудинкой



Щи зеленые



Щи из цветной капусты



Блиц - опрос

- 1. К каким национальным блюдам относятся Щи?
- 2. Перечислите входящие в состав продукты для приготовления Щей со свежей капусты.
- 3. Какие бульоны используют для приготовления?
- 4. Назовите основные технологические этапы приготовления Щей со свежей капусты, щей суточных
- 5. Правила оформления и подачи Щей со свежей капусты.
- 6. Назовите основные показатели по которым оценивают качество готовых супов?
- Требования к качеству Щей ,заполните таблицу,

Требования к качеству щей

- Внешний вид – капуста и коренья сохранили форму, на поверхности блестки оранжевого жира.
- Консистенция – кореньев и лука ,мягкая; капуста слегка хрустящая;
- Цвет – бледно-коричневый или бесцветный;
- Вкус – слегка сладковатый и в меру солёный;
- Запах – пассерованных овощей и пряностей, без запаха пареной капусты
-

Правила отпуска:



- В подогретую тарелку наливают щи осторожно, чтобы края их оставались чистыми. Щи из свежей капусты можно подавать с пирожками, или ватрушками, или кулебякой на пирожковой тарелке. Щи отпускают со сметаной и посыпают зеленью. Зелень часто подают отдельно в розетке, сметану — в соуснике или кладут в суп при отпуске

-

Спасибо за внимание



- 1. На сколько Вы удовлетворены содержанием занятия?**
- 2. Степень Вашей включенности в работу?**
- 3. Насколько Вам было комфортно работать?**
- 4. Практическая полезность занятия?**