

18-1715 4238.

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ТОП
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебное пособие



21-06211

Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова



ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

Практикум

Н. И. ДУБРОВСКАЯ, Е. В. ЧУБАСОВА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

ПРАКТИКУМ

Рекомендовано

*Федеральным государственным автономным учреждением
«Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»)
в качестве учебного пособия для использования
в образовательном процессе образовательных организаций,
реализующих программы среднего профессионального
образования по профессии «Повар, кондитер»*

*Регистрационный номер рецензии 273
от 24 июля 2017 г. ФГАУ «ФИРО»*

4-е издание, стереотипное



Москва
Издательский центр «Академия»
2021

УДК 641.827:641.887(075.32)
ББК 36.991я722
Д797

Рецензент —
преподаватель высшей категории Московского технологического
колледжа питания Российского государственного
торгово-экономического университета *Н. И. Линькова*

Дубровская Н. И.

Д797 Приготовление супов и соусов. Практикум : учеб. пособие
для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубров-
ская, Е. В. Чубасова. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский
центр «Академия», 2021. — 128 с.

ISBN 978-5-0054-0031-4

Учебное пособие подготовлено с учетом требований Федерального госу-
дарственного образовательного стандарта среднего профессионального об-
разования по профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». Книга может
быть использована при изучении профессиональных модулей «Приготовле-
ние, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных из-
делий, закусок разнообразного ассортимента» и «Приготовление, оформле-
ние и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента».

В учебном пособии предлагаются практические занятия по расчету сырья
для приготовления супов и соусов и лабораторные работы по приготовле-
нию основных блюд модуля.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 641.827:641.887(075.32)
ББК 36.991я722

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом
без согласия правообладателя запрещается*

12+

ISBN 978-5-0054-0031-4

© Дубровская Н. И., Чубасова Е. В., 2017
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2017
© Оформление. Издательский центр «Академия», 2017

Введение.....	4
Тема I. Заправочные супы.....	9
1. Приготовление заправочных супов.....	9
1.1. Общие сведения о бульонах.....	9
1.2. Общие сведения о заправочных супах.....	11
1.3. Ассортимент заправочных супов.....	15
1.4. Требования к качеству и условия хранения простых супов	19
2. Практические работы.....	20
2.1. Практическая работа № 1. Расчет используемого сырья для приготовления бульонов.....	20
2.2. Практическая работа № 2. Расчет используемого сырья для приготовления заправочных супов: борща с капустой и картофелем, щей из свежей капусты с картофелем, рассольника петербургского, супа картофельного.....	27
2.3. Практическая работа № 3. Расчет используемого сырья для приготовления заправочных супов: супа рисового с мясом, супа овощного, супа горохового, супа-лапши домашней.....	34
3. Лабораторные работы.....	41
3.1. Лабораторная работа № 1. Приготовление бульонов и отваров.....	41
3.2. Лабораторная работа № 2. Приготовление борща с капустой и картофелем, рассольника петербургского, щей из свежей капусты с картофелем, супа картофельного.....	47
3.3. Лабораторная работа № 3. Приготовление супа рисового с мясом, супа овощного, супа горохового, супа-лапши домашней.....	55
Тема II. Соусы.....	62
4. Приготовление соусов.....	62
4.1. Общие сведения о бульонах и мучных пассеровках.....	62
4.2. Общие сведения о горячих соусах.....	63
4.3. Общие сведения о холодных соусах.....	67

4.4. Требования к качеству и условия хранения простых соусов	69
5. Практические работы	71
5.1. Практическая работа № 4. Расчет используемого сырья для приготовления бульонов и мучных пассеровок	71
5.2. Практическая работа № 5. Расчет используемого сырья для приготовления основных соусов и их производных	79
5.3. Практическая работа № 6. Расчет используемого сырья для приготовления разных соусов	90
6. Лабораторные работы	100
6.1. Лабораторная работа № 4. Приготовление бульонов, отваров и мучных пассеровок	100
6.2. Лабораторная работа № 5. Приготовление основных соусов и их производных	104
6.3. Лабораторная работа № 6. Приготовление разных соусов	113
Словарь основных понятий и терминов	120
Литература	125