

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

23-4124
гизд. Ч. 2

Повар, кондитер



Профессиональное образование

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

В четырех частях

Часть 2. Супы, соусы,
блюда из овощей, круп,
макаронных изделий
и бобовых

23-04124

Учебное пособие



ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

В четырех частях

Часть 2

**СУПЫ, СОУСЫ, БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ,
КРУП, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
И БОБОВЫХ**

Рекомендовано

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

*Регистрационный номер рецензии 592
от 28 декабря 2017 г. ФГБУ «ФИРО»*

9-е издание, стереотипное



Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2023

УДК 641.5(075.32)

ББК 36.99я722

П801

Рецензент —

преподаватель высшей категории ГБПОУ г. Москвы «Колледж современных технологий имени Героя Советского Союза М. Ф. Панова»

Е. В. Ваулина

Авторы:

В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова, В. Н. Старкова, В. В. Корчагина

Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.
П801 Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. — 9-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 160 с.

ISBN 978-5-0054-0997-3

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер».

Рассмотрена организация технологических процессов приготовления супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых, приведены инструкционные карты, схемы, иллюстрации инструментов, инвентаря, оборудования по приготовлению и подаче блюд.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 641.5(075.32)

ББК 36.99я722

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

12+

ISBN 978-5-0054-0997-3 (Ч. 2)

ISBN 978-5-4468-8578-7

© Коллектив авторов, 2006

© Коллектив авторов, 2020, с изменениями

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2020

Оглавление

Предисловие.....	4
Тема 1. Супы.....	5
1.1. Организация приготовления супов.....	5
1.2. Технология приготовления бульонов.....	11
1.3. Технология приготовления щей.....	18
1.4. Технология приготовления борщей.....	21
1.5. Технология приготовления рассольников.....	25
1.6. Технология приготовления картофельного супа и супа-лапши домашней.....	28
1.7. Технология приготовления мясной сборной солянки.....	33
1.8. Технология приготовления прозрачного мясного супа.....	37
1.9. Технология приготовления молочного супа и супа-пюре из разных овощей.....	41
1.10. Технология приготовления сладкого супа из смеси сухофруктов, мясной крошки, холодного борща.....	47
1.11. Супы европейской кухни.....	54
Тема 2. Соусы.....	57
2.1. Организация приготовления соусов.....	57
2.2. Технология приготовления красного основного соуса и его производных.....	61
2.3. Технология приготовления белого основного соуса и его производных.....	68
2.4. Технология приготовления молочного и сметанного соусов и их производных.....	75
2.5. Технология приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей.....	81
2.6. Технология приготовления холодных соусов, маринада овощного с томатом и заправок.....	87
2.7. Технология приготовления сладких соусов: абрикосового и яблочного.....	94
2.8. Соусы национальных кухонь.....	98
Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.....	105
3.1. Технология приготовления каш и блюд из вязких каш (котлеты, биточки, пудинг рисовый, крупеник).....	105

3.2. Технология приготовления блюд из бобовых, макаронных изделий (фасоль в соусе, макароны с сыром, яйцом, жиром, томатом)	111
3.3. Технология приготовления макарон, запеченных с сыром, макаронника, лапшевника с творогом	115
3.4. Блюда национальных кухонь из круп	118
Тема 4. Блюда и гарниры из овощей	120
4.1. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей (картофельное пюре; овощи, припущенные в молочном соусе)	120
4.2. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей (картофель и кабачки, жаренные основным способом; картофель, жаренный во фритюре)	127
4.3. Технология приготовления блюд из овощных масс (картофельные, морковные котлеты; картофельный рулет)	133
4.4. Технология приготовления блюд из фаршированных овощей (овощные голубцы, фаршированные перец и кабачки)	139
4.5. Технология приготовления блюд из тушеных овощей (тушеная капуста, рагу из овощей)	145
4.6. Блюда из овощей	151
Контрольные вопросы	152
Приложение. Критерии оценок при проведении занятий и выполнении производственных заданий	153
Список литературы	156