

18-1713
7089.

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

Учебное пособие

Профессиональный модуль



Н. И. ДУБРОВСКАЯ, Е. В. ЧУБАСОВА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

*Для студентов, обучающихся по профессии среднего
профессионального образования «Повар, кондитер»*

7-е издание, стереотипное



Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2024 .

УДК 641.827:641.887(075.32)

ББК 36.991я722

Д797

Рецензент —

методист Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Технологический колледж № 14» г. Москвы, председатель учебно-методической комиссии по специальности «Технология продукции общественного питания» и профессии «Повар, кондитер» *Е. И. Соколова*

Дубровская Н. И.

Д797 Приготовление супов и соусов : учеб. пособие / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. — 7-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. — 176 с.

ISBN 978-5-0054-2977-3

Учебное пособие подготовлено в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и предназначено для изучения профессиональных модулей «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Приведены классификация супов и соусов, товароведные характеристики сырья для их приготовления. Рассмотрены организация рабочего места в горячем цехе предприятия общественного питания, технологическое оборудование, инвентарь и инструменты, используемые для приготовления супов и соусов, а также технология их приготовления. Освещены вопросы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, требования к качеству супов и соусов, правила их хранения и подачи, сервировки обеденного стола.

К данному учебному пособию выпущен электронный образовательный ресурс «Приготовление супов и соусов».

Для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

УДК 641.827:641.887(075.32)

ББК 36.991я722

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

12+

ISBN 978-5-0054-2977-3

© Дубровская Н. И., Чубасова Е. В., 2017

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2024

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие.....	4
Глава 1. Классификация супов и соусов	5
1.1. Общие сведения о супах	5
1.2. Классификация супов.....	6
1.3. Общие сведения о соусах.....	7
1.4. Классификация соусов	9
Глава 2. Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов	10
2.1. Мясо и мясопродукты.....	10
2.2. Птица	16
2.3. Рыба и рыбные пищевые отходы	18
2.4. Грибы, овощи, плоды	20
2.5. Переработанные овощи.....	33
2.6. Крупы, бобовые, макаронные изделия.....	35
2.7. Мука и крахмал.....	41
2.8. Жиры пищевые	43
2.9. Вкусовые продукты	47
Глава 3. Организация рабочих мест в горячем цехе для приготовления супов и соусов	61
3.1. Организация работы горячего цеха.....	61
3.2. Организация рабочих мест в суповом отделении	65
3.3. Организация рабочих мест в соусном отделении	69
3.4. Организация отпуска и хранения готовых блюд.....	71
Глава 4. Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска супов и соусов	74
4.1. Механическое оборудование	74
4.2. Тепловая обработка продуктов	78
4.3. Тепловое оборудование.....	79
4.4. Оборудование для раздачи пищи	89
4.5. Посуда и инвентарь.....	92
4.6. Сервировка обеденного стола.....	98
Глава 5. Технология приготовления основных супов	101
5.1. Приготовление бульонов и отваров для супов.....	101
5.2. Приготовление заправочных супов	106
5.3. Приготовление молочных супов	127

5.4. Приготовление супов-пюре.....	128
5.5. Приготовление сладких супов	133
5.6. Приготовление холодных супов	135
5.7. Методы и варианты оформления супов.....	137
5.8. Требования к качеству и условия хранения основных супов.....	138
Глава 6. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	142
6.1. Приготовление бульонов и отваров для соусов	142
6.2. Приготовление мучных пассеровок	144
6.3. Приготовление отдельных компонентов для соусов.....	145
6.4. Приготовление основных горячих соусов и их производных	146
6.5. Приготовление основных холодных соусов и их производных	161
6.6. Методы и варианты оформления основных соусов.....	168
6.7. Требования к качеству и условия хранения простых соусов.....	169
Список литературы.....	172