

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

18-1715  
7изд.

Профессиональное образование

Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ ПРАКТИКУМ

Учебное пособие

Профессиональный модуль

24-05866



**Н. И. ДУБРОВСКАЯ, Е. В. ЧУБАСОВА**

# **ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

**ПРАКТИКУМ**

*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 —

преподаватель высшей категории Московского технологического  
колледжа питания Российского государственного  
торгово-экономического университета Н. И. Лынькова

**Дубровская Н. И.**

Д797 Приготовление супов и соусов. Практикум : учеб. пособие /  
Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. — 7-е изд., стер. — М. : Об-  
разовательно-издательский центр «Академия», 2024. — 128 с.  
ISBN 978-5-0054-2902-5

Учебное пособие подготовлено в соответствии с требованиями федераль-  
ного государственного образовательного стандарта среднего профессиональ-  
ного образования и предназначено для изучения профессиональных модулей  
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, ку-  
линарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и «Приготовле-  
ние, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных из-  
делий, 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, 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 978-5-0054-2902-5

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

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2024

Введение.....	4
<b>Тема I. Заправочные супы.....</b>	<b>9</b>
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
<b>Тема II. Соусы.....</b>	<b>62</b>
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