

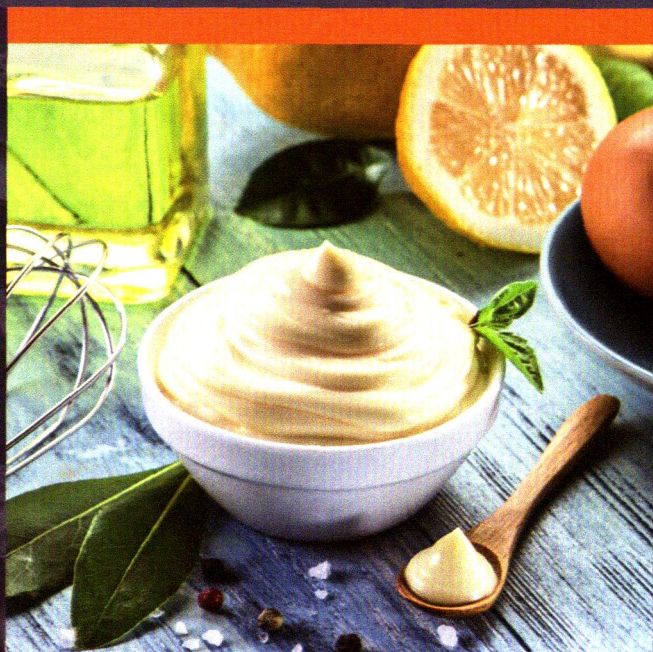
18-1715  
6 изд.

ACADEMA

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебное пособие



24-01402

Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасов

# 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»*

6-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.Линькова*

**Дубровская Н.И.**

**Д797** Приготовление супов и соусов. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Дубровская, Е.В.Чубасова. — 6-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. — 128 с.

ISBN 978-5-0054-1796-1

Учебное пособие подготовлено с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер». Книга может быть использована при изучении 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».

В учебном пособии предлагаются практические занятия по расчету сырья для приготовления супов и соусов и лабораторные работы по приготовлению 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 Образовательно-издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом без согласия правообладателя запрещается*

12+

ISBN 978-5-0054-1796-1

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

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2017

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