

Приготовление рассольника ленинградского

Подготовила: мастер п/о Комлева Е.Н.



Технологическая последовательность приготовления рассольника ленинградского:



1. Варка мясо – костного бульона



2. Подготовка и нарезка продуктов



**3. Подготовка крупы, припускание соленых
огурцов, пассерование овощей**



4. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут картофель и варят до полуготовности, кладут пассерованные овощи, припущенные огурцы и варят до готовности, добавляют специи, огуречный рассол.



8. Настаивание и порционирование



**9. При отпуске подают сметану и посыпают
измельчённой зеленью, отдельно можно
подать ватрушку с творогом**

Подача первых блюд

Супы бывают горячие и холодные. По способу приготовления различают супы прозрачные (бульоны), заправочные (щи, борщи), пюре-образные (суп-пюре из цветной капусты, спаржи, из кур, дичи). Отдельную группу составляют фруктово-ягодные супы.

Прозрачные супы готовят на мясном, курином, рыбном бульоне. Бульоны для прозрачных супов готовят более крепкими, чем для заправочных супов.

Заправочные супы характеризуются большим разнообразием продуктов, используемых для их приготовления. Эти супы готовят из овощей, бобовых и макаронных изделий. Для заправочных супов коренья и лук пассеруют, некоторые супы заправляют белым соусом.

Бульоны и прозрачные супы подают в бульонных чашках, которые наполняют на производстве. Чашка должна быть поставлена на блюдце ручкой влево. Иногда блюдце ставят на мелкую тарелку. Ложку кладут на блюдце или на стол справа от гостя. К бульону, как правило, подают гренки или пирожок на пирожковой тарелке, которую ставят слева от чашки с бульоном. Можно предложить яйцо (варенное вкрутую) или омлет.

Заправочные, молочные и холодные супы подают в мисках. При подаче заправочных супов есть некоторые особенности. Так, к суточным щам сметану подают отдельно в соуснике. Можно подать по русскому обычаю гречневую кашу на тарелке или в глиняном горшочке. К московскому борщу подают ватрушку или кусочек крупеника.

К некоторым холодным супам, например ботвинье, окрошке, в салатнике подают пищевой лед, наколотый мелкими кусочками или мелкой формы.



Требования к качеству:

Овощи должны сохранить форму нарезки, на поверхности блестки жира оранжевого цвета, желтого или бесцветные. В рассольнике крупа должна быть хорошо разваренной. Вкус – огуречного рассола острый, в меру соленый.

Бульон - бесцветный или слегка мутный.

Консистенция овощей - мягкая, огурцов – слегка хрустящая.

Запах пассерованных овощей, солёных огурцов.

Температура подачи - 75°С.

Игра-лото

Из предложенных продуктов выберите те, которые необходимы для приготовления рассольника ленинградского

1. 	2. 	3. 	4. 
5. 	6. 	7. 	8. 
9. 	10. 	11. 	12. 
13. 	14. 	15. 	16. 
17. 	18. 	19. 	20. 