**Урок учебной практики 29.10.20г ПК18**

 **Тема « Приготовление супа рисового с мясными фрикадельками»**

**Суп картофельный рисом и мясными фрикадельками**



Это довольно легкий суп, который не перегружен жирами, он очень подойдет в зимнюю пору или в качестве разгрузки.

Ингредиенты для приготовления 1(одного )литра супа

 **Брутто Нетто**

Картофель – 400г ( 2шт) 300

Морковь – 50. (1шт) 40

Лук репчатый 48 (1шт) 40

Рис крупа 40 ( 2стол ложки неполные)

Для фрикаделек: мясо – ( фарш) 150гр.

Лук 14 10

Яйцо ( меланж)

перец молотый

соль по вкусу

Технология приготовления супа:

**Суп:** Картофель порезать крупными кубиками, морковь и лук мелкими кубикам.В кипящий бульон кладут картофель. После его закипания, подготовленную крупу ( перебрать, промыть),через 8-минут пассерованные овощи. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль и специи. (лавровый лист, перец горошком соль 6г). Доводим до вкуса.

**Фрикадельки:**

Приготовить фарш . К молотому мясу добавить лук кубиками, меланж,соль перец молотый. Массу хорошо вымешать, добавив столовую ложку воды. Сделать из фарша небольшие шарики, размером с грецкий орех. За 10 минут до конца варки, бросить эти мясные шарики в воду, варить до готовности.

Фрикадельки варятся отдельно если большое количество супа.

Фрикадельки при отпуске кладут по 75,50,35гр соответственно колонкам сборника.

**Дома готовить суп рисовый с фрикадельками и фотографировать по операциям чтобы было видно ваши руки и лицо и выложить пошагово в вайбер для оценивания**

**Таблица показателей качества (для примера)**

**Суп картофельный рисом и мясными фрикадельками**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Внешний вид** | **Цвет** | **Консистенция**  | **Запах** | **Вкус** |
| **В жидкой части супа- картофель, коренья и лук кубиками, ……** | **Светло – желтый, жира оранжевый** | **Картофель и …….мягкие** | **……. пассерованных кореньев** | **Умеренно соленый , свойственный гороху** |
| **Подписи**Мама…..Папа…….Бабушка….Брат…Сестра |

**Такую же заполняете вы по каждому супу и тоже отправляете в вайбер с подписями своих родственников, которые вместе с вами проводили бракераж.**