

# Приготовление супов и соусов

## ЭЛЕКТРОННЫЙ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

### [Демо-версия](#)

#### Структура курса

Классификация, пищевая ценность бульонов, отваров, простых и основных супов.

Классификация, ассортимент, пищевая ценность простых и основных соусов

Глава 1. Классификация супов и соусов	Демо-версия
- 1.1. Общие сведения о супах	✓
- 1.2. Классификация супов	✓
- 1.3. Общие сведения о соусах	✓
- 1.4. Классификация соусов	✓
Задания. Классификация и значение в питании основных супов и соусов	Демо-версия
- Классификация и значение в питании основных супов и соусов. Задание 1	✓
- Классификация и значение в питании основных супов и соусов. Задание 2	✓
- Классификация и значение в питании основных супов и соусов. Задание 3	✓
- Классификация и значение в питании основных супов и соусов. Задание 4	✓

Глава 2. Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов

- 2.1. Мясо и мясопродукты
- 2.2. Птица
- 2.3. Рыба и рыбные пищевые отходы
- 2.4. Грибы, овощи, плоды
- 2.5. Переработанные овощи
- 2.6. Крупы, бобовые, макаронные изделия
- 2.7. Мука и крахмал
- 2.8. Жиры пищевые
- 2.9. Вкусовые продукты

Задания. Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов

- Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов. Задание 1
- Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов. Задание 2
- Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов. Задание 3
- Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов. Задание 4
- Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов. Задание 5
- Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов. Задание 6
- Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов. Задание 7

- Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов. Задание 8
- Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов. Ситуационная задача 1
- Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов. Ситуационная задача 2
- Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов. Ситуационная задача 3
- Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов. Ситуационная задача 4
- Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов. Ситуационная задача 5

**Техническое оснащение и организация рабочего места повара в суповом отделении горячего цеха. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении простых и основных соусов**

**Глава 3. Организация рабочих мест в горячем цехе для приготовления супов и соусов**  
Демо-версия

- 3.1. Организация работы горячего цеха ✓
- 3.2. Организация рабочих мест в суповом отделении ✓
- 3.3. Организация рабочих мест в соусном отделении ✓
- 3.4. Организация отпуска и хранения готовых блюд ✓

**Задания. Организация рабочих мест в горячем цехе для приготовления супов и соусов**  
Демо-версия

- Организация рабочих мест в горячем цехе для приготовления супов и соусов. Задание 1 ✓
- Организация рабочих мест в горячем цехе для приготовления супов и соусов. Задание 2 ✓
- Организация рабочих мест в горячем цехе для приготовления супов и соусов. Задание 3 ✓
- Организация рабочих мест в горячем цехе для приготовления супов и соусов. Задание 4 ✓

**Глава 4. Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска супов и соусов**  
Демо-версия

- 4.1. Механическое оборудование ✓
- 4.2. Тепловая обработка продуктов ✓
- 4.3. Тепловое оборудование ✓
- 4.4. Оборудование для раздачи пищи ✓
- 4.5. Посуда и инвентарь ✓
- 4.6. Сервировка обеденного стола ✓

**Задания. Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска супов и соусов**

- Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска супов и соусов. Задание 1
- Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска супов и соусов. Задание 2

- Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска супов и соусов. Задание 3
- Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска супов и соусов. Задание 4
- Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска супов и соусов. Задание 5
- Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска супов и соусов. Задание 6
- Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска супов и соусов. Задание 7
- Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска супов и соусов. Задание 8
- Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска супов и соусов. Задание 9
- Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска супов и соусов. Задание 10
- Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска супов и соусов. Задание 11

## **Технология приготовления, оформления и отпуска бульонов, отваров, простых и основных супов**

### **Глава 5. Технология приготовления основных супов**

- 5.1. Приготовление бульонов и отваров для супов
- 5.2. Приготовление заправочных супов
- 5.3. Приготовление молочных супов
- 5.4. Приготовление супов-пюре
- 5.5. Приготовление сладких супов
- 5.6. Приготовление холодных супов
- 5.7. Методы и варианты оформления супов
- 5.8. Требования к качеству и условия хранения основных супов

### **Задания. Технология приготовления основных супов**

- Технология приготовления основных супов. Задание 1
- Технология приготовления основных супов. Задание 2
- Технология приготовления основных супов. Задание 3
- Технология приготовления основных супов. Задание 4
- Технология приготовления основных супов. Задание 5
- Технология приготовления основных супов. Задание 6
- Технология приготовления основных супов. Задание 7
- Технология приготовления основных супов. Задание 8
- Технология приготовления основных супов. Задание 9
- Технология приготовления основных супов. Задание 10
- Технология приготовления основных супов. Задание 11
- Технология приготовления основных супов. Задание 12
- Технология приготовления основных супов. Задание 13
- Технология приготовления основных супов. Задание 14
- Технология приготовления основных супов. Задание 15
- Технология приготовления основных супов. Задание 16

- Технология приготовления основных супов. Задание 17
- Технология приготовления основных супов. Задание 18
- Технология приготовления основных супов. Задание 19
- Технология приготовления основных супов. Задание 20
- Технология приготовления основных супов. Задание 21
- Технология приготовления основных супов. Задание 22
- Технология приготовления основных супов. Задание 23
- Технология приготовления основных супов. Задание 24
- Технология приготовления основных супов. Задание 25
- Технология приготовления основных супов. Задание 26

### **Технология приготовления простых и основных холодных и горячих соусов. Оценка качества и правила хранения**

#### **Глава 6. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов**

- 6.1. Приготовление бульонов и отваров для соусов
- 6.2. Приготовление мучных пассеровок
- 6.3. Приготовление отдельных компонентов для соусов
- 6.4. Приготовление основных горячих соусов и их производных
- 6.5. Приготовление основных холодных соусов и их производных
- 6.6. Методы и варианты оформления основных соусов
- 6.7. Требование к качеству и условия хранения простых соусов

#### **Задания. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов**

- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Задание 1
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Задание 2
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Задание 3
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Задание 4
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Задание 5
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Задание 6
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Задание 7
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Задание 8
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Задание 9
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Задание 10
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Задание 11
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Задание 12

- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  
Задание 13
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  
Задание 14
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  
Задание 15
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  
Задание 16
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  
Задание 17
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  
Задание 18
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  
Задание 19
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  
Задание 20
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  
Задание 21
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  
Задание 22
- Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  
Задание 23