

УДК 664(075.32)
ББК 36.99я722
К903

Рецензенты:

почетный работник начального профессионального образования,
преподаватель специальной технологии высшей категории
Московского колледжа сферы услуг № 3 *Т.В.Шарко*;
преподаватель высшей квалификационной категории Московского
технологического колледжа № 28 *Г.С.Головлёва*

Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : иллюстрированное учеб. пособие / сост. В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, С. И. Семенова, В. Н. Старкова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 16 плакатов.
ISBN 978-5-7695-9353-6

Данное иллюстрированное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар».

В учебном пособии приведены классификация супов и соусов, технологические схемы приготовления щей, борща, овощной окрошки, рассольника «Ленинградский», супа-пюре из картофеля, основного красного соуса, рагу из овощей, картофельных котлет, шницеля из капусты. Показаны блюда из овощей, в том числе фаршированных, блюда из круп и макаронных изделий, котлеты и манные биточки.

Предназначено в качестве наглядного материала для подготовки поваров предприятий общественного питания. Представлено в виде 16 плакатов и соответствующего им раздаточного материала — альбома плакатов.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.

УДК 664(075.32)
ББК 36.99я722

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым
способом без согласия правообладателя запрещается*

© Коллектив авторов, составление, 2010
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2010
ISBN 978-5-7695-9353-6 © Оформление. Издательский центр «Академия», 2010

УВАЖАЕМЫЙ ЧИТАТЕЛЬ!

Данное иллюстрированное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Иллюстрированное пособие предназначено для изучения профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», МДК.02.01. «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста».

Учебно-методические комплекты нового поколения включают в себя традиционные и инновационные учебные материалы, позволяющие обеспечить изучение общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Каждый комплект содержит учебники и учебные пособия, средства обучения и контроля, необходимые для освоения общих и профессиональных компетенций, в том числе и с учетом требований работодателя.

Учебные издания дополняются электронными образовательными ресурсами. Электронные ресурсы содержат теоретические и практические модули с интерактивными упражнениями и тренажерами, мультимедийные объекты, ссылки на дополнительные материалы и ресурсы в Интернете. В них включен терминологический словарь и электронный журнал, в котором фиксируются основные параметры учебного процесса: время работы, результат выполнения контрольных и практических заданий. Электронные ресурсы легко встраиваются в учебный процесс и могут быть адаптированы к различным учебным программам.

Учебно-методический комплект по профессии «Повар, кондитер» включает в себя электронный образовательный ресурс «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Электронные образовательные ресурсы по профессиональным модулям ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» и ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» находятся в стадии разработки.

Учебно-методический комплект разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования с учетом его профиля.

Учебное издание

**Андросов Виктор Петрович, Пыжова Татьяна Васильевна,
Семенова Светлана Ивановна, Старкова Валентина Николаевна**

Кулинария

**Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп,
макаронных изделий и бобовых**

Иллюстрированное пособие

2-е издание, стереотипное

Редактор *С.К.Носова*. Художник *А.Ю.Черноморский*
Корректор *О.И.Лыкова*

Изд. № 102112691. Подписано в печать 21.06.2012. Формат 90×60/4.
Бумага офс. № 1. Печать офсетная. Печ. л. 4,0. Тираж 500 экз. Заказ №

ООО «Издательский центр «Академия». www.academia-moscow.ru
125252, Москва, ул. Зорге, д. 15, корп. 1, пом. 266.
Адрес для корреспонденции: 129085, Москва, пр-т Мира, 101В, стр. 1, а/я 48.
Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.

Санитарно-эпидемиологическое заключение № РОСС RU. АЕ51. Н 16068 от 06.03.2012.

Отпечатано в Идел-Пресс.

КЛАССИФИКАЦИЯ СУПОВ

ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ

Горячие (температура подачи 75 °С)

Холодные (температура подачи 14 °С)



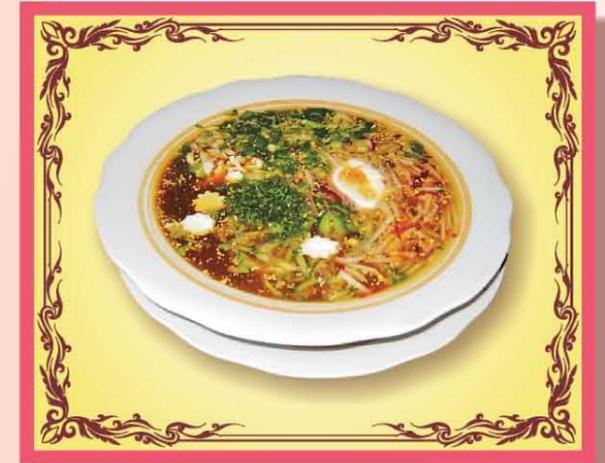
Суп с макаронными изделиями



Борщ «Украинский»



Борщ холодный



Окрошка овощная

ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Заправочные

(щи, борщи, солянки, рассольники, супы овощные, картофельные, супы с бобовыми, макаронными и мучными изделиями, супы крупяные)

Прозрачные

Пюреобразные

Разные

(молочные, сладкие, холодные)



Борщ



Куриный бульон



Суп-пюре из картофеля



Суп молочный рисовый

ПО ЖИДКОЙ ОСНОВЕ

На бульонах
(костном,
мясо-костном,
рыбном, грибном,
из птицы)

На овощных
и крупяных
отварах

На молоке

На
кисломолочных
продуктах

На
фруктово-ягодных
отварах

На
хлебном квасе