**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Херсонской области   
«Херсонский многоотраслевой техникум»**

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

урока по МДК 03.01

«Технология приготовления супов и соусов»

**Тема:**

**«Технология приготовления рассольников и солянок»**

***Разработала:***

***преподаватель спецдисциплин***

***Черечеча Ксения Викторовна***

**2025 год**

**Тема урока:** Технология приготовления рассольников и солянок

**Цель урока:** Изучить технологию приготовления рассольников и солянок их разновидности

**Ход урока:**

1. **Организационный момент**
2. **Опрос по пройденной теме:**

Составьте схему приготовления борща

Перечислите виды борщей и особенности их приготовления

Составьте схему приготовления борща московского

Составьте схему приготовления борща украинского

Составьте таблицу видов борщей и их особенностей

1. **Объяснение нового материала:**

Обязательной составной частью рассольника являются огурцы соленые, огуречный рассол и белые коренья. Готовят рассольники вегетарианские, на костном бульоне, рыбном, с потрохами, почками, на бульоне из птицы, грибном отваре. Соленые огурцы нарезают соломкой, кладут в сотейник или кастрюлю, на1/3 заливают бульоном или водой и припускают 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, коренья и лук- соломкой. Для придания рассольникам острого вкуса используют огуречный рассол, который процеживают и кипятят.

В кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут петрушку и сельдерей, пассированные лук, продолжают варить 5-10 мин, вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут нарезанные на части листья щавеля или шпината, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности. При приготовлении рассольника без шпината или щавеля норму закладки огурцов или овощей увеличивают. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, птицы или рыбы, наливают рассольник, кладут сметану и зелень. Отдельно можно подать ватрушку, а к рассольнику с рыбой расстегай .

**Рассольник ленинградский -** готовят с крупой, закладывают в первую очередь картофель, пассированные овощи, припущенные огурцы, пассированное томат пюре, специи, вливают огуречный рассол, соль и варят до готовности. Можно приготовить и без томатного пюре.

**Рассольник московский -** готовят на курином бульоне с потрохами и с почками без картофеля. В первую очередь закладывают белые коренья и лук, припущенные огурцы, листья шпината, специи, огуречный рассол, соль, варят до готовности. В тарелку вливают льезон, мясо куриное, потроха, нарезанные почки, наливают рассольник, сметана, зелень.

**Льезон-** желтки размешивают с теплым молоком и проваривают в посуде с толстым дном при температуре 70-75 С до загустения, процеживают. Суп, заправленный льезоном кипятить нельзя.

**Рассольник домашний -** готовят с белокочанной капустой без томата.

Закладывают капусту, картофель, пассированные овощи, припущенные огурцы, специи, огуречный рассол, соль. Варят до готовности.

**Солянка** старинное русское блюдо. В состав солянок входят следующие продукты:

Соленые огурцы

Пассерованный лук

Томат пюре

Каперсы

Оливки (маслины)

Готовят их на концентрированных бульонах, рыбных, мясных, а так же со свежими или сушенными грибами.

**Подготовка продуктов:**

1. Соленые огурцы - нарезают ломтиком или кубиком и припускают
2. Репчатый лук - шинкуют и пассеруют
3. Томат пюре - пассеруют или вводят в конце пассирования лука
4. Оливки вынимают косточки
5. Лимон - промывают, очищают кожицу, нарезают кружком
6. Мясные продукты - варят и нарезают ломтиками или кубиками
7. Рыбу - разделывают на филе с кожей без костей и нарезают на порции по 3-4 шт. на порцию

Отпускают - в тарелку кладут оливки и кружок лимона, сметану, зелень. Рыбную - отпускают без сметаны.

Солянки готовят порционно, но иногда их готовят и в большом количестве.

1. **Закрепление нового материала:**

Перечислите различные виды рассольников

Что является обязательным для рассольников

1. **Задание для самостоятельной работы:**

Составить таблицу видов рассольников, особенности их приготовления и подачи.

Составить технологические схемы приготовления всех видов рассольников, с указанием форм нарезки овощей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование рассольника | Особенности его приготовления | Порядок отпуска |
| Рассольник | Картофель, петрушка , сельдерей, пассерованный лук, лук порей, припущенные огурцы, щавель, шпинат, соль, огуречный рассол | Мясо, сметана, зелень, ватрушка |
| Ленинградский | Крупа, томат паста | Мясо сметана, зелень |
| Домашний | Белокочанная капуста, без томата | Мясо, сметана, зелень |
| Московский | На курином бульоне, с потрохами и почками, без картофеля | Мясо курицы, потроха и нарезанные почки, зелень, льезон, ватрушка. |

**Схема приготовления рассольника домашнего**

Специи, соль

картофель

Пассерованные коренья и лук

сметана

отпуск

10-15 мин

настаивание

введение

нарезание

припускание

варка

обработка

нарезание

кипячение

нарезание

нарезание

капуста

бульон

Огурцы соленые

зелень