Приложение 4

**Опорный конспект**

Щи — национальное русское блюдо из капусты.

Щи готовят из всех видов бульонов, которые являются жидкой основой:

* костный,
* мясо-костный,
* рыбный,
* грибной
* куриный
* на воде, крупяных или овощных отварах- вегетарианские щи

К щам на отдельной пирожковой тарелке можно подать:

* гречневую кашу,
* пирожки,
* пироги,
* ватрушки,
* крупеник

***Щи варят из***

белокочанной (свежей или квашенной), савойской, брюссельской капусты; со щавелем, шпинатом, крапивой, добавляя картофель, репу, для некоторых видов- крупу, томатное пюре или свежие томаты.

***Формы нарезки***:

* *Капусты-* соломка, шашки (2-3см), дольки (ранняя 5-6 см)
* *Коренья-* соломкой, дольками, для щей из квашенной капусты- кубиками(0,5-0,6см)
* *Картофель*- кубиками(2-2.5см), брусочками, дольками.

Технология приготовления всех видов щей одинакова.

***Алгоритм приготовления***

1. Капуста свежая
2. Пассерованные овощи
3. Бланшированные помидоры
4. Белый соус
5. Растертый чеснок,
6. Соль, специи

**ЗАПОМНИТЬ ОСОБЕННОСТИ:**

* если с картофелем - то закладываем после капусты,
* если капуста ранняя, то - закладываем вместе с картофелем(быстро варится)
* если капуста горчит, то её бланшируют
* если капуста квашенная - её тушат с жиром, томатом и небольшим количеством бульона

1,5 часа, закладывают после картофеля.

* если с крупой - от отвариваем отдельно до полуготовности, закладываем первой.

***Традиционная подача:***

 При отпуске тарелку нагреваем до 40С, кладём основной продукт (кусок мяса или рыбы), наливаем щи, кладем сметану (кроме рыбного бульона), посыпаем рубленой зеленью.

Температура подачи щей 75С

***Требования к качеству***

Внешний вид щей из свежей капусты — капуста и коренья сохранили форму нарезки, на поверхности блестки жира, сметана и укроп.

Консистенция — овощи и коренья мягкие.

Цвет бульона — бесцветный или слегка коричневый, жир оранжевый.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей, томата, капусты и специй, не допускается запах пареной капусты.

***Хранение*** более 2 часов (за исключением щей суточных-24ч)