



SIBIU, str. Dealului nr.4
ROMANIA
Tel - fax : 0040 269 211547
E-mail: colegiulcibinium@yahoo.com
www.colegiulcibinium.blogspot.com

COLEGIUL TEHNIC CIBINIUM SIBIU
SPECIALITATEA TURISM
CALIFICAREA = LUCRĂTOR HOTELIER
MODULUL= PATRIMONIUL TURISTIC
CLASA A XA INV PROFESIONAL

BUCĂTĂRIA DIN ARDEAL

**LECTIA- PREPARAREA SUPEI DE PUI CU PASTE(taietei)(10 portii) timp de lucru 50 min/pe
preparare-5 ore pentru susținere on line**

PROFESOR INSTRUCTOR EC. CRĂCIUN MARIA

Etapele lecției

I-dotări necesare-zona pentru curatat legume

zona pentru transat carnea

zona pentru curatat legumele

II-echipele folosite-masa pentru transat

masa pentru maruntit legume

cutite pentru legume, cutite pentru carne pui

oala inox, 10 litri

oala pentru fiert paste

polonic

spumiera

III-Ingrediente folosite – pui-gaina-3kg

morcov- 3kg

patrunjel radacina -1 kg
telina –radacina 3 buc(aprox 3 kg
3 cepe medii
20 catei usturoi
7 litri apa potabila, rece, ptr supa

IV Proces tehnologic

-se curata legumele si se taie rondele , sau cubulete-morcovii, parunjelul si telina ,ceapa si cateii de usturoi se curata si se lasa intregi

- se cutata carnea de sange si alte impuritati-pene, etc.

Se aduga apa in oala mare si carnea de pui si se pune la fiert la foc mic, pentru 10-15 min, timp in care se curate spuma cu spumiera,

Se strecoara supa si se adauga legumele maruntite si se fierb 20 min, se adauga condimente si foarte putina sare

In acest timp se pune apa cu sare la fiert se adauga fidea , cu putina sare si se fierbe conform instructiunilor de la producator!

Supa este gata!

Servirea

Se realizeaza in boluri specific restaurantului, in farfurii adanci, sau in supiere, daca s-a solicitat asa, de consumator!

Se pun 300 ml supa, un plonic de legume maruntite si un plonic de fidea fiarta , sau 2 galuste !

In locul pastelor se pot folosi galustele de gris, cu ou!

Pe masa se adauga un bol cu frunze de patrunjel , foarte bine maruntite si o lingurita !Clientul le foloseste, doar daca doreste!

Frunzele proaspete nu se adauga in toata supa, deoarece fermenteaza foarte repede!

De asemenea, pe masa se aduce o oliviera cu sare si piper, care se adauga , la dorinta clientului(clientul foloseste personal olivierele pentru asezonare)!

Tema

Preparati o supă de pui, sau de legume , pentru familia voastră, calculand proportiile necesare, pentru numarul de persoane – 2, 3, 4, 6, etc.

Fotografiati/filmați, etapele procesului tehnologic si postati pe google classroom-Module practica sau transmiteti direct pe Zoom!

Realizati o fisa de lucru , care sa cuprinda etapele mentionate si descrierile aferente!

Mult succes !

Curatarea legumelor nr 1



Nr2



nr3 Fierberea pastelor



Nr 4 Supa asezonata



nr5 Supa gata pentru servire



Supa cu carne si legume, gata pentru servire

Nr6



Supa de vacută , cu legume

nr 7



nr 8

Bibliografie

- Sanda Visinescu ,manual Patrimoniul turistic pag 59-editura CD Press2018
- www. Supe si ciorbe –google , pozele -1, 6, 7, 8
- portofoliu personal-2,3,4,5,-produse realizate in laboratorul scolii /sau acasa, filmate si/sau fotografiate