

Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ
«Любешівський технічний фаховий коледж
Луцького національного технічного університету»



Виробниче навчання
Методична розробка на тему:
«Приготування молочних супів»

для здобувачів освіти I курсу
Професії: 5122 «Кухар»
Кваліфікація: 4 розряд

Підготувала:
Левковець Світлана Іванівна,
майстер виробничого навчання

Любешів – 2022

УДК 664.6/7 (07)

Л 34

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ»

_____ Герасимик-Чернова Т.П.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в депозитарій коледжу

Бібліотекар _____ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ»,
протокол № _____ від «_____» _____ 2022 р.

Рекомендовано до видання на засіданні циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва

Протокол № _____ від «_____» _____ 2022 р.

Голова циклової методичної комісії _____ Кравченко Т. Ф.

Укладач: _____ С.І.Левковець, майстер виробничого навчання

Рецензент: _____ Л.І.Корець., старший викладач вищої категорії,
кандидат технічних наук.

Відповідальний за випуск: _____ Т.П.Кузьмич., методист

Приготування молочних супів [Текст]: для здобувачів освіти I курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. С.І.Левковець. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2022. – 34 с.

Методичне видання містить методичну розробку уроку виробничого навчання, перелік рекомендованої літератури. Призначене для I курсу професії «Кухар».

© 2022 С.І.Левковець

Зміст

1. Вступ.....	4ст.
2. Основна частина.....	5ст.
3. Технологічні картки та схеми приготування.....	9ст.
4. Критерії оцінювання	30ст.
5. Правила техніки безпеки при роботі в гарячому цеху.....	32ст.
6. Використана література.....	33ст.

Вступ

Методична розробка уроку виробничого навчання призначена для надання теоретичної і практичної допомоги майстрам виробничого навчання, викладачам спеціальних дисциплін та здобувачам освіти професійно-технічних навчальних закладів (ПТНЗ) для виконання практичних завдань по професії кухар IV розряду з теми «Приготування супів молочних»

У розробці наведені технологічні карти, інструкційні карти, загальні вимоги безпеки праці та санітарії, ілюстративний матеріал.

Народження будь-якого уроку виробничого навчання починається з усвідомлення і правильного чіткого визначення його кінцевої мети – чого майстер хоче досягти; встановлення засобів – що допоможуть в досягненні мети, а вже потім визначення способу – як майстер буде діяти, щоб мета була досягнута.

СУПИ МОЛОЧНІ

Молочні супи готують на коров'ячому молоці або на суміші незбираного молока з водою, а також на молоці згущеному стерилізованому без цукру. Молоко коров'яче – це фізіологічна рідина, продукт нормальної секреції молочної залози тварин.

У молоці міститься понад 100 різних компонентів, які добре збалансовані, тому легко і майже повністю засвоюються організмом людини.

Молоко містить білки– казеїн(надає молоку білого кольору), альбумін (розчиняється у воді), глобулін (не розчиняється у воді); молочний жир – у вигляді емульсії з жирових кульок; молочний цукор – лактоза; вітаміни, мінеральні речовини, ферменти. Свіже коров'яче молоко на молокозаводі очищають від механічних домішок, а потім піддають тепловій обробці для знищення мікроорганізмів і підвищення його стійкості при зберіганні.

За способом теплової обробки коров'яче молоко поділяють на пастеризоване і стерилізоване. Пастеризованим наз. молоко, яке піддають обробці при температурі не вище 100°.

Стерилізованим наз. молоко, яке піддавали обробці при температурі вище 100*. Молоко являє собою однорідну рідину без осаду. Колір білий з жовтуватим відтінком. Смак і запах властиві молоку без сторонніх присмаків і запахів. Не допускаються дефекти молока : гіркість, запліснявілість, з присмаком і запахом, не характерним для молока, з різко вираженим присмаком кормів, забруднене.

Молочні супи готують з макаронними виробами, крупами на незбираному молоці або суміші молока з водою. Макаронні вироби, крупи з цілих зерен погано розварюються у молоці, тому їх спочатку варять до напівготовності у воді, а потім у молоці.

Молочні супи варять невеликими порціями, оскільки при тривалому зберіганні погіршуються колір, запах, консистенція і смак. Готовий суп заправляють вершковим маслом.

ПЛАН УРОКУ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

Тема програми: Приготування супів.

Тема уроку: Приготування різних видів молочних супів

Мета уроку:

Навчальна: сформувати первинні вміння і навички приготування молочних супів; вдосконалювати вміння і навички приготування різних видів молочних супів, організації робочого місця, правил подачі.

Виховна: виховувати повагу до своєї професії; виховувати впевненість у своїх професійних силах; виховувати працелюбність, сумлінність, ініціативу, вміння працювати самостійно.

Розвивальна: розвивати увагу, спостережливість, наполегливість у досягненні мети.

Тип уроку: Урок закріплення вмінь, формування навичок

Вид уроку: в парах, робота в малих групах, мозкова атака, графічний диктант

Дидактичне забезпечення: інструкційно - технологічні картки, збірник рецептур страв і кулінарних виробів мультимедійний проектор, фото - альбом «Перші страви»

Матеріально-технічне забезпечення: виробничі столи, електричні плити, посуд, інвентар, продукти згідно з інструктивно - технологічною картою.

Наочні засоби: «Збірник рецептур страв та кулінарних виробів», технологічні схеми, підручник В.С.Доцяк «Українська кухня».

Мультимедійне забезпечення: ноутбук, планшет.

Методична мета уроку: методика використання інноваційних технологій на уроках виробничого навчання.

ХІД УРОКУ

I. Організаційна частина:

- Перевірка наявності учнів;
- Перевірка готовності учнів до занять;
- Перевірка зовнішнього вигляду учнів.

II Вступний інструктаж:

- Актуалізація знань;
- Повідомлення теми програми і уроку;
- Повідомлення мети уроку.

Повторення попереднього матеріалу

Запитання:

1. Для юшки картопляної з макаронними виробами овочі нарізують відповідно до виду макаронних виробів.
2. Для юшки картопляної з бобовими картоплю нарізують брусочками, а моркву, петрушку малими кубиками, цибулю дрібно січуть.
3. Юшку картопляну з бобовими можна готувати з додаванням вермішелі або домашньої локшини.
4. Для юшки картопляної з крупою крупи (крім манної і полтавської) перебирають, промивають теплою водою (40-50 С), потім гарячою (60-70 С)
5. Якщо юшку варять з манною крупою її закладають за 15-20 хв. до закінчення варіння.
6. Юшку волинську з грибами можна готувати як з сушеними так і з свіжими грибами.
7. Для юшки волинської з грибами всі овочі нарізають середніми кубиками.
8. Коли готують юшку картопляну з макаронними виробами у киплячий бульйон або воду кладуть макарони або локшину, варять 7-10хв., додають картоплю, пасеровані овочі і варять до готовності.
9. Сіль і спеції у заправні перші страви кладуть за 15-20 хв. до готовності.
10. Температура подавання юшки картопляної з бобовими 50 С.
11. Заправні перші страви варять при слабкому кипінні.

Закріплення знань з теми уроку: «Приготуванням молочних супів»

На що треба звернути уваги при виконанні завдання:

- Перед кип'ятінням молока переконайтеся, чи воно не зсядеться. Для цього перекип'ятіть невелику порцію молока в окремій компактній посуді
- Варіть молочні супи в окремому посуді з товстим дном і на слабкому вогні, щоб не підгоріло
- Якщо молоко пригоріло відразу перелийте його в чистий посуд і додайте трішки солі, перемішайте
- Молоко не пригорить, якщо посуд для його кип'ятіння сполоснути холодною водою.

1. Завдання за даними реченнями розшукати загублені слова:

- Підготовлені крупи варять до напівготовності хвилин (10-15)
- Якщо суп варять на незбираному молоці .крупи слід попередньо ... 5-7 хв (проварити у воді)
- Готуючи суп з ячною або манною крупою, просіяні крупи засипають в кипляче молоко або суміш молока з водою (тоненькою цівкою)
- Подаючи на стіл, суп наливають у тарілку, додають ... (вершкове масло)
- Макарони варять до напівготовності- 15-20 хв, локшину-10-12 хв, вермішель-...(5-7 хв.)
- За 5-7 хв. до готовності додають ...(сіть, цукор)
- Відразу засипають у кипляче молоко або суміш молока з водою ... (макаронну засипку)

ЗАКЛЮЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ

1. Проаналізувати виконані здобувачами освіти завдання.
2. Оцінити роботу кожного здобувача освіти.
3. Обговорити помилки під час виконання робіт.
4. Зробити висновки про досягнення мети.
5. Оголосити оцінки за виконані роботи.
6. Завдання додому.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА



Суп молочний з крупою

Рецептура № 236 (збірник рецептур страв і кулінарних виробів на підприємствах масового харчування:

АІ.Здобнов, В.А.Циганенко. – К. ; Арій, 2013. – 680 ст)

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко	350	350	1050	1050
Вода	175	175	525	525
Крупа рисова	35	35	105	105
або кукурудзяна, пластівці вівсяні Геркулес, манна	30	30	90	90
або ячна, гречана, перлова,пшоно	40	40	120	120
Масло вершкове	5	5	15	15
Цукор	5	5	15	15
Сіль	3	3	9	9
Вихід		500		

Технологія приготування

Крупу (рисову, гречану, ячну, перлову, пшоно, вівсяні хлоп`я «Геркулес») варять у підсоленій воді до напівготовності 10-15 хв. Потім додають гаряче молоко, кладуть сіль, цукор і варять до готовності.

Перлову крупу, кукурудзяну можна відварювати до готовності (відношення води і круп 6:1) , потім відкидають на друшляк і закладають у суміш молока і води, доводять до кипіння, кладуть сіль цукор.

Манну крупу попередньо просіюють, засипають тоненькою цівкою в кипляче молоко або суміш молока з водою і варять 5-7хв. до готовності
До супу можна подати окремо пшеничні або кукурудзяні пластівці по 25 г. на порцію.

Правила подачі

У глибоку столову тарілку, нагріту до 40°C, налити суп . При відпуску додають вершкове масло. Під глибоку столову тарілку підставити мілку столову тарілку. Температура відпуску — 70—75°C, вихід — 500 г.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд — крупа доведена до готовності, але не розварена, на поверхні розтоплене вершкове масло жовтого кольору.

Смак, запах — солодкуватий, без присмаку і запаху підгорілого молока, в міру солений.

Колір - білий , відповідній крупі.

Консистенція — крупа м'яка, але не переварена і зберегла форму.

Поетапне приготування супу молочного з крупою

1. Набір продуктів



2. Перебирання крупи



3. Промивання крупи



4. Засипання підготовленої крупи в киплячу воду.



5. Додавання солі



6. Вливання гарячого молока



7. Додавання цукру та варіння до готовності



8. Відпуск страви (подають в глибокій порційній тарілці, зі шматочком вершкового масла)



ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА



Суп молочний з макаронними виробами

Рецептура № 235 (збірник рецептур страв і кулінарних виробів на підприємствах масового харчування: АІ.Здобнов, В.А.Циганенко. – К. ; Арій, 2013. – 680 ст.)

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко	350	350	1050	1050
Вода	110	110	330	330
Макарони або лапша домашня №1040, вермішель, фігурні вироби	40	40	120	120
Масло вершкове	5	5	15	15
Цукор	5	5	15	15
Сіль	3	3	9	9
Вихід		500		

Технологія приготування

Макаронні вироби варять у воді до напівготовності (макарони 15-20 хв, локшину 10-12 хв, вермішель 5-7 хв), воду зливають, а макаронні вироби закладають у киплячу суміш молока і води. Періодично помішуючи, варять до готовності, кладуть сіль, цукор. При подачі додають вершкове масло.

Правила подачі

У глибоку столову тарілку, нагріту до 40°C, наливають суп. При відпуску додають вершкове масло. Під глибоку столову тарілку підставити мілку столову тарілку. Температура відпуску — 70—75°C, вихід — 500 г.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – макаронні вироби зберегли форму, не розварені.

Смак, запах — молочно-борошняний, солодкуватий, без присмаку і запаху підгорілого молока.

Колір - білий, відповідним макаронам.

Консистенція — макаронні вироби м'які, але не переварені, зберегли форму.

Поетапне приготування супу молочного з макаронними виробами

1. Набір продуктів



2. Відварювання макаронних виробів до напівготовності



3. Зливання води



4. Додавання макаронів у киплячу суміш молока і води



5. Додавання солі



6. Додавання цукру і варіння до готовності



7. Відпуск страви (подають в глибокій порційній тарілці, зі шматочком вершкового масла)



ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА



Суп молочний з гарбузом і крупою

Рецептура № 237 (збірник рецептур страв і кулінарних виробів на підприємствах масового харчування: АІ.Здобнов, В.А.Циганенко. – К. ; Арій, 2013. – 680 ст.)

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко	350	350	1050	1050
Вода	50	50	150	150
Гарбуз	171,5	120	514,5	360
Крупа манна	10	10	30	30
Або пшоно	15	15	45	45
Масло вершкове	5	5	15	15
Цукор	5	5	15	15
Сіль	3	3	9	9
Вихід		500		

Технологія приготування

Гарбуз, нарізаний кубиками кладуть в кипляче молоко чи суміш молока і води, і варять до напівготовності, потім додають манну крупу, чи окремо зварені до напівготовності пшоно, кладуть сіль, цукор і варять до готовності. При подачі додають вершкове масло.

Правила подачі

У глибоку столову тарілку, нагріту до 40°C, наливають суп. При відпуску додають масло вершкове. Під глибоку столову тарілку підставити мілку столову тарілку. Температура відпуску — 70—75°C, вихід — 500 г.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд — шматочки гарбуза м'які, не переварені, крупа не розварена, на поверхні краплинки розтопленого вершкового масла.

Смак, запах — солодкуватий, без присмаку і запаху підгорілого молока
присмак гарбуза

Колір - білий , гарбуза оранжевий .

Консистенція — гарбуз м'який , але не переварений і зберіг форму.

Поетапне приготування супу молочного з гарбузом та крупою

1. Набір продуктів



2. Покласти в киплячу воду нарізаний гарбуз кубиками, підготовлену крупу та цукор та сіль



3. Додавання гарячого молока, доведення страви до готовності



4. Відпуск (подають в глибокій порційній тарілці, зі шматочком вершкового масла)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА



Суп молочний з овочами

Основа: Збірник рецептур, Київ, 2003р.

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко	250	250		
Вода	100	100		
Капуста цвітна	80	40		
Або білоголова	50	40		
Картопля	135	100		
Морква	25	20		
Квасоля	55	50		
Сіль	3	3		
Вихід		500		

Технологія приготування

Моркву, ріпу нарізують скибочками, брусочками, часточками або кубиками, картоплю – кубиками або часточками; білоголову капусту – шашками; цвітну капусту розбирають на суцвіття; стручки квасолі розрізують на 2-3 частини. Ріпу, деякі сорти білоголової капусти і цвітну капусту попередньо бланшують, щоб зникла гіркість.

У киплячу підсолону воду кладуть пасеровану моркву і ріпу, доводять до кипіння, додають картоплю, капусту і варять при слабкому кипінні до готовності. За 5-7 хв. до закінчення варіння кладуть варену квасолю, вливають гаряче молоко, солять і доводять до кипіння. Суп інколи заправляють пасерованим борошном, розбавленим молоком або водою.

Правила відпуску

Подають в глибокій порційній тарілці, зі шматочком вершкового масла.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - на поверхні посічена зелень, скалки жиру, овочі порізані відповідної форми, овочі зберегли форму нарізки.

Колір - кремовий

Консистенція - в міру загущена, овочі м'які, не переварені.

Запах - властивий продуктам.

Смак - в міру солоний.

Поетапне приготування супу молочного з овочами

1. Набір сировини



2. Бланширування розібраного суцвіття капусти



3. Бланширування нарізаної ріпи



4. Пасерування нарізаної моркви і ріпи



**5. Підготовка спаржі
(заливання кип'ятком)**



**6. Додати пасеровану морку
і ріпу**



**7. Додати картоплю
нарізану кубиками**



**8. Додавання капусти,
варіння на слабкому вогні
до готовності**



**9. Додавання вареної
спаржі за 5-7 хв. до
закінчення варіння**



**10. Відпуск страви (подають в глибокій
порційній тарілці, зі шматочком
вершкового масла)**



ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Суп молочний з манною крупою та цукатами (фірмова страва)



Рецептура № 237 (збірник рецептур страв і кулінарних виробів на підприємствах масового харчування: АІ.Здобнов, В.А.Циганенко. – К. ; Арій, 2013. – 680 ст.)

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко	350	350		
Вода	175	175		
Крупа манна	35	35		
Цукати	20	20		
Масло вершкове	5	5		
Цукор	5	5		
Вихід		500		

Технологія приготування

Суміш молока та води доводять до кипіння. Просіяну манну крупу засипають тоненькою цівкою в киплячу суміш молока з водою. Додають сіль, цукор та нарізані цукати, варять 5-7 хв. до готовності.

Правила відпуску

Подають в глибокій порційній тарілці, заправляють вершковим маслом, зверху посипають цукатами. Можна прикрасити листочком свіжої м'яти або меліси, що надасть супові приємний аромат.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - на поверхні часточки жиру та цукати.

Колір - білий

Консистенція - в міру загущена.

Запах - властивий продуктам.

Смак - в міру солодкий, в міру солоний, без присмаку підгорілого молока.

Поетапне приготування супу молочного з манною крупою та цукатами

(фірмова страва)

1. Набір сировини



2. Суміш молока та води доводять до кипіння



3. Просіяну манну крупу засипають тоненькою цівкою в киплячу суміш молока з водою



4. Додають сіль, цукор та нарізані цукати



5. Варять 5-7 хв. до готовности



6. Подають в глибокій порційній тарілці, заправляють вершковим маслом, зверху посипають цукатами.



ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА
Кльоцки картопляні з молоком
(регіональна страва)



«Страви Любешівського Полісся»

Т.Ф.Кравченко, Ж.М.Пігулко, О.О.Блянюк,
 І.В.Черевко, С.І.Левковець, Н.В.Бурдак, Н.В.Муха ст. 7-8

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко	500	500		
Картопля	300	250		
Маса тертої картоплі		150		
Сіль	1,5	1,5		
Масло вершкове	5	5		
Вихід		500		

Технологія приготування

Сиру обчищену картоплю натираємо на дрібній тертці (як на деруни). Натерту масу відтискаємо на марлю або сито. Рідині даємо 3-4 хв постояти, щоб осів крохмаль. Сік зливаємо, а отриманий крохмаль додаємо в картопляну масу. Солимо і перемішуємо. Маса має бути нерідкою, щоб добре ліпилися кльоцки. Ставимо молоко на вогонь, одночасно формуємо кльоцки у вигляді кульок 2 см., в діаметрі. Коли молоко закипить опускаємо наші кульки-кльоцки ложкою, періодично помішуючи, щоб не приставали до дна каструлі. Як закипить зменшуємо вогонь, солимо і варимо 10-15 хв., до спливання кльоцків на поверхню.

Правила відпуску

Подаємо в глибокій тарілці, поливаємо маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – кльоцки зберігли свою форму.

Колір – сірий.

Консистенція - в міру в'язка.

Запах - властивий продуктам.

Смак - в міру солоний, без присмаку підгорілого молока.

Поетапне приготування кльоцків картопляні з молоком (регіональна страва)

1. Набір сировини



2. Підготувати картоплю (обчистити та натерти)



3. Відтиснута на сито або марлю та сформувати кульки



4. Молоко довести до кипіння, закласти кльоцки



5. Подача готової страви



КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

№	Назва розділу	Зміст вимог	Кількість балів
1	Санітарний одяг	<ul style="list-style-type: none"> - Чистота рук - Наявність халатів, фартухів, рушників, головного убору - Змінне взуття 	5
2	Організація робочого місця	<ul style="list-style-type: none"> - Правильний підбір посуду, інвентарю - Розміщення продуктів - Наявність технологічних карток на 2 порції страв 	9
3	Виконання санітарних вимог	<ul style="list-style-type: none"> - В процесі обробки продуктів - В процесі приготування страв - Під час оформлення і відпуску страв - Дотримання правил особистої гігієни 	12
4	Послідовність і правильність виконання технологічного процесу	<ul style="list-style-type: none"> - Первинна обробка продуктів - Приготування напівфабрикатів - Пасерування - Варіння, смаження - Тушкування, запікання 	10
5	Виконання правил техніки безпеки і правил експлуатації обладнання	<ul style="list-style-type: none"> - В процесі роботи з ріжучими інструментами в цеху первинної обробки - Під час роботи в гарячому цеху - Під час роботи з обладнанням - Дотримання правил охорони праці та техніки безпеки 	10

6	Оригінальність у виборі начинки, гарнірів, соусу, оформлення	<ul style="list-style-type: none"> - Оригінальність начинки, «родзинка» - Складність гарніру основного, комбінованого - Правильний підбір соусу - Естетичне оформлення - Європейський підхід - 	10
7	Презентація страви, бракераж	<ul style="list-style-type: none"> - Розповідь про оригінальність начинки, підбір гарніру, соусу, відпуск - Зовнішній вигляд готової страви (форма, колір в розрізі) - Запах страви (свіжого м'яса, овочів з ароматом спецій) - Консистенція начинки, гарніру (ніжна, м'яка, соковита), соусу (однорідна, злегка в'язка) - Смак (запашного м'яса курки помірно гострий, в міру солоний) 	12

Правила техніки безпеки при роботі в гарячому цеху

Перед початком роботи необхідно:

Отримати завдання від майстра . Отримати спецодяг і привести його в порядок. Підготувати робоче місце до виконання робіт, прибрати всі непотрібні речі. Впевнитись що робоче місце добре освітлюється. Підібрати та підготувати необхідні інструменти, обладнання. Потрібно пам'ятати, що в кишенях не можна носити гострих предметів, щоб не отримати травми. Перевірити наявність захисного занулення, заземлення. Впевнитись в тому, що біля електроплити є діелектричний килимок. Перед початком роботи необхідно перевірити справність всього обладнання. Без дозволу майстра не можна покидати своє робоче місце та переходити в іншу лабораторію.

Під час варіння страв кришку потрібно знімати на себе, щоб не обшпаритися парою. Щоб завжди під рукою був рушник. Коли на підлогу випадково пролили рідину – потрібно негайно витерти насухо.

Яких правил і норм виробничої санітарії необхідно дотримуватись при роботі в гарячому цеху?

Перед початком роботи потрібно одягти чистий спецодяг. Не можна виходити в санітарному одязі за межі підприємства харчування (на вулицю).

Перед відвідуванням вбиральні слід зняти спецодяг, після – провести дезінфекцію рук 0,2% розчином хлорного вапна і вимити їх з милом, а потім знову одягти спецодяг. Оптимальна температура повітря на робочих місцях повинна бути в межах від 17 до 25 С. Відносна вологість від 30 до 60 %. Приміщення цеху повинно утримуватися в чистоті, щодня необхідно проводити вологе прибирання приміщень. Раз на тиждень прибирати із застосуванням мильно-лужного розчину і хлорного вапна.

Один раз на місяць призначається санітарний день, для проведення дезінфекцій 0,2-0,5 % розчином хлорного вапна і 0,5 і 1% розчином хлораміну.

Використана література

1. В.С. Доцяк «Українська кухня». Львів. Оріяна Нова. 1998р.
2. Посилання в інтернет-мережі: (vseosvita.ua)
3. Л.І. Винокурова «Основи охорони праці» Київ. 2001р.
4. Л.Я.Старовойт, М.С. Косовечко, Ж.М.Смернова «Кулінарія». Київ. Вища школа. 1994р.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ. А.С.К. 2005р.

Приготування молочних супів [Текст]: для здобувачів освіти I курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. С.І.Левковець. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2022. – 34 с.

Комп'ютерний набір і верстка : С.І. Левковець
Редактор: С.І. Левковець

Підп. до друку _____ 2022 р. Формат А4.

Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. друк. арк. 10,5

Обл – вид. арк. 3,4. Тираж 15 примірників