



**Наименование образовательной организации: Областное
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Рязанский колледж имени Героя Советского Союза
А.М.Серебрякова»**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда: «Уха двойная по-рязански»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, гр	Масса нетто или полуфабриката, гр	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Рыба-мелочь (плотва, окуни)	200	-	Технологический процесс изготовления	Рыбу-мелочь, не очищая от чешуи, потрошат и удаляют жабры. Подготовленную рыбу-мелочь выложить в приготовленную чистую марлю. Поместить в кастрюлю марлю с рыбой, залить холодной водой и довести до кипения. После закипания снять пену, добавить подпеченные овощи и специи. Варить при слабом кипении 50 – 60 минут. Марлю с рыбой отжать и выкинуть. Затем бульону дать отстояться и процедить. Произвести обработку овощей и зелени. Нарезать мелко зелень. Лук, картофель, морковь нарезать дольками. Кожу помидор надрезать крест – накрест. В кастрюлю с кипящей водой опустить подготовленные помидоры и выдержать 40-50 сек, затем опустить в холодную воду и снять кожицу. Бульон довести до кипения, добавить, нарезанный картофель, лук, морковь. За 10-15 мин до окончания варки кладут филе судака с кожей по 1-2 куса на порцию, за 5 минут до конца варки добавить мелко нарезанные бланшированные помидоры, соль. Выложить в каждую тарелку кусочки рыбы, залить ухой, посыпать измельченной зеленью.
Лук репчатый	45	38		
Лавровый лист	1	1		
Перец черный горошком	1	1		
Вода	330	330		
Масса готового бульона		200		
Филе щуки	-	62/50*		
Картофель	67	50		
Лук репчатый	23	20		
Морковь	13	10		
Помидоры	34	33		
Соль	2	2		
Петрушка	3	2		
зелень			Оформление и подача блюда	
Выход		300		

*-масса вареной рыбы

Составил:

Преподаватель-куратор: Назина Олеся Юрьевна

Куратор: Оводова Ольга Валентиновна

Назина
Оводова

История блюда: «Уха двойная по-рязански»

Уха по-Рязански — традиционное блюдо русской кухни, популярное в Рязанской области и соседних регионах. История этого вкуснейшего рыбного супа уходит корнями глубоко в прошлое Руси.

Происхождение названия и рецепта

Название «уха по-Рязански» связано с городом Рязань и всей Рязанской землей, славившейся своими речными богатствами и плодородием природы. В старину местные жители часто ловили рыбу в многочисленных водоемах региона — Оке, Мокше, Воронеже и других реках. Именно благодаря изобилию рыбы и разнообразию её видов зародилась традиция приготовления ухи.

Считается, что рецепт ухи по-Рязански формировался веками, начиная ещё с древнерусского периода. В старинных русских летописях упоминается уха как одно из любимых блюд знати и простого народа. В отличие от классической ухи, где основой является рыба семейства осетровых (стерлядь, белуга, севрюга), рязанская уха отличается использованием речной рыбы средней жирности — судака, щуки, окуня, карася, сома и даже пескаря.

Особенности приготовления.

Рязанцы издревле считали, что настоящая уха должна быть прозрачной, ароматной и насыщенной вкусом рыбы. Для достижения идеального вкуса использовали следующие ингредиенты:

- Рыба свежая (обычно несколько сортов одновременно);
- Репчатый лук, морковь, картофель, петрушка и укроп;
- Лимон, лавровый лист, черный перец горошком;
- Белое сухое вино (добавлялось для придания особого аромата и пикантности);
- Щепотка сахара и немного томатной пасты (чтобы сбалансировать кислинку и сделать бульон ярче).

Особенностью рязанской ухи является именно сочетание нескольких видов рыбы, что придает ей неповторимый вкус и аромат. По легенде, настоящий мастер готовил уху минимум из трёх разных сортов рыбы, чтобы добиться гармоничного букета вкусов.

Традиции и обычаи.

Уха по-Рязански была не просто блюдом, а символом гостеприимства и доброты хозяев. В древности считалось, что угостить гостя хорошей ухой — значит проявить уважение и заботу о нём. Поэтому в праздники, свадьбы, именины и другие важные события уха обязательно подавалась на стол.

По старой рязанской традиции, перед подачей уху украшали ломтиками лимона, зеленью и кусочками варёного яйца, что делало её особенно нарядной и аппетитной.

Современность.

Сегодня уха по-Рязански остаётся популярным блюдом не только в регионе, но и далеко за его пределами. Её готовят во многих ресторанах традиционной русской кухни, кафе и домах любителей кулинарии. Рецепт претерпел некоторые изменения, став более доступным и простым, однако основа осталась прежней — любовь к свежей рыбе, желание сохранить народные традиции и создать уютную атмосферу русского застолья.

Таким образом, история ухи по-Рязански — это история любви к природе, уважения к традициям предков и стремление передать потомкам лучшее, что есть в русской кухне.

Региональный продукт(ы): рыба речная.

Время приготовления: 1 час 30 мин

Используемые оборудование, инвентарь, посуда: inductionная плита, кастрюля, сотейник, сковорода, разделочная доска, нож для чистки овощей, нож поварской, деревянная лопатка, столовая ложка, разливательная ложка, металлические миски, тарелка для подачи.