

Супы холодные и прозрачные



1. Холодные супы

Окрошки

- Растирают горчицу с желтками, солью, сахаром
- Разводят квасом (кефиром, простоквашей)
- Перед отпуском в квас кладут продукты: зеленый лук, огурцы, белки яиц, мясные вареные продукты, вареный картофель, редис
- Отпускают со сметаной и зеленью

Ассортимент окрошек

- Мясная
- Сборная мясная
- Овощная (картофель, огурцы, зеленый лук, морковь, репа, редис)



Борщ хол



- Свеклу и морковь припускают отдельно
- Соединяют, добавляют горячую воду, соль, сахар, доводят до кипения
- Охлаждают
- При отпуске кладут лук зеленый, огурцы, яйца, сметану, зелень, мясо, рыбу

Свекольник

- Готовят как борщ холодный, но с квасом

Ботвинья

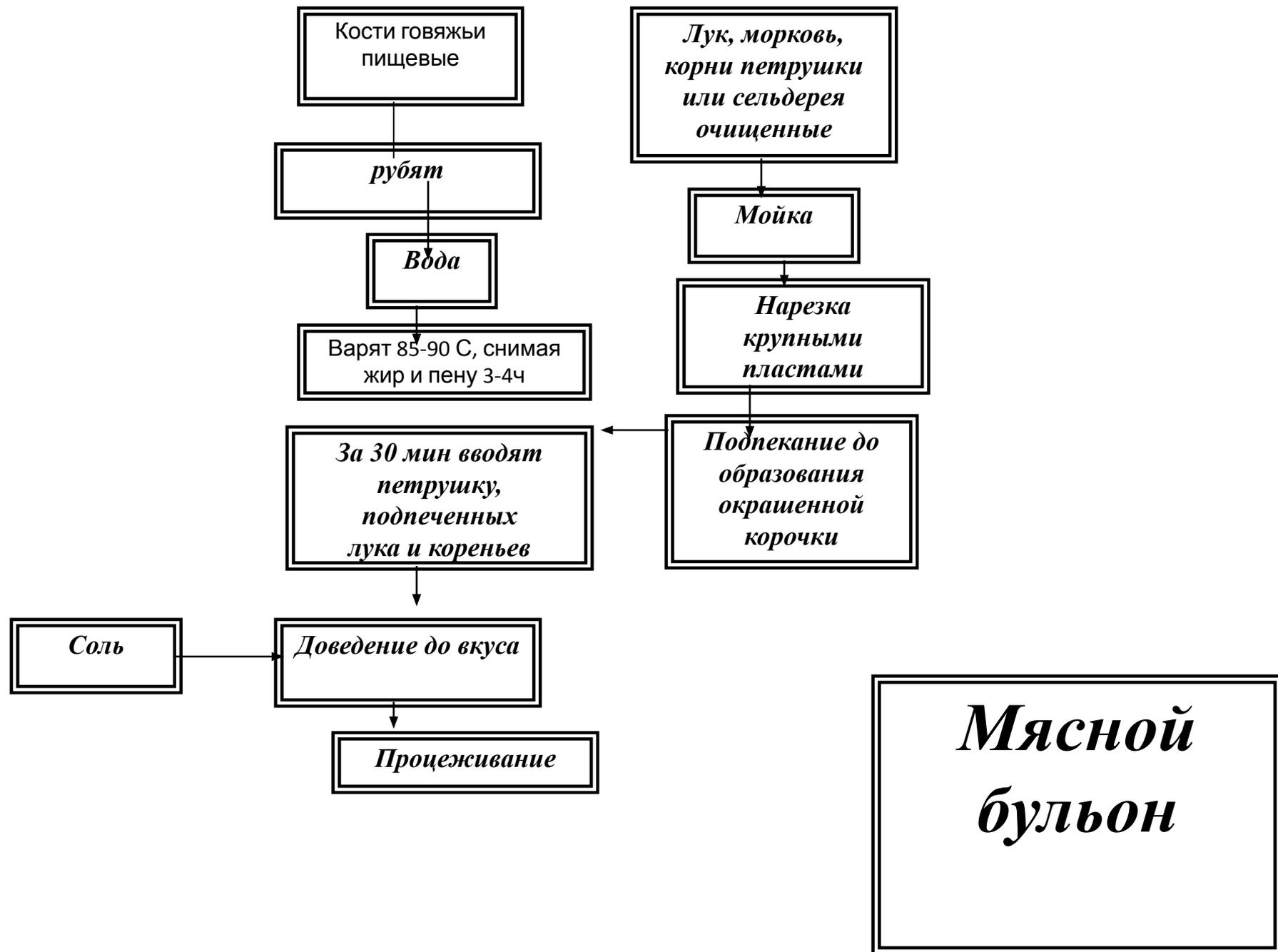
- Шпинат и щавель припускают по отдельности, протирают
- Пюре разводят квасом, добавляют соль, сахар, цедру лимона
- Отдельно подают: отварную рыбу, лук зеленый, огурцы, хрен, листья салата, укроп

Щи зеленые

- Пюре из щавеля и шпината разводят горячей водой
- Добавляют соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают
- В пюреобразную массу кладут огурцы, зеленый лук, яйца, сметану.



2. Прозрачные супы





ГАРНИРЫ ДЛЯ ПРОЗРАЧНЫХ СУПОВ

- тосты
- гренки с сыром
- гренки острые (дъябли)
- профитроли
- вермишель, лапша
- клецки мучные и манные
- пельмени
- рис отварной
- рис запеченный (ризотто)
- рис, запеченный с овощами (гарбюр)
- гарниры из мяса, птицы, рыбы
- яйца «в мешочек», «пашот»
- омлет натуральный
- блинчики «селестин»

3. Национальные и фирменные супы

Гаспачо



Гаспачо с маринованным морским гребешком



Внешне гаспачо выглядит как коктейль — шот с трубочкой, — но фактически является супом для жаркого летнего дня. Помидоры я сочетаю с маринованными морскими гребешками и

Холодный суп Гаспачо в стакане



Холодный суп Гаспачо в стакане
© Tatjana Baibakova / Фотобанк Лори



lori.ru/4020680



Холодный суп Гаспачо в стакане
© Tatjana Baibakova / Фотобанк Лори



lori.ru/4020680

БЕЛЫЙ МИНДАЛЬНЫЙ ГАСПАЧО

- [пинеовые орешки](#)



Мисо суп

– традиционное блюдо японской кухни, которое в Стране Восходящего Солнца столь же популярно, как у нас борщ



Мисо суп

- Воду довести до кипения в кастрюле, всыпать гранулы даси, до однородности перемешать и уменьшить нагрев.
- Положить в суп тофу, нарезанный кубиками по 1см.



Мисо суп

- Залить сушеные водоросли *вакаме* небольшим количеством воды, дать размокнуть, затем отжать от воды, положить в суп, 2мин проварить на слабом огне.
- В миску выложить пасту мисо, подлить немного бульона из супа, до однородности перемешать.



Мисо суп

- Залить смесь в суп, выключить огонь и хорошо все перемешать.
- Посыпать мисо суп кольцами лука-порея перед подачей.



ИТАЛЬЯНСКИЙ МИНЕСТРОНЕ



- густой суп из сезонных овощей с добавлением пасты, с пармезаном и базиликом.
- Овощи для минестроне принято нарезать мелко, для того чтобы они хорошо впитали в себя оливковое масло во время жарки и в то же время не потеряли форму при варке. Репчатый лук и морковь нарезаем мелкими кубиками.
- Болгарский перец соломкой
- Цуккини ломтиками





Спелые помидоры очищаем от кожицы и нарезаем небольшими ломтиками. Картофель кубиками.

Пассеруем лук и морковь.

Добавляем чеснок

пластинками и перец болгарский, пассеруем

Добавляем к овощам на сковороде нарезанный

кабачок, вливаем еще

оливкового масла и продолжаем обжаривание на медленном огне 15 минут.



- Выкладываем помидоры и обжариваем, 5 минут. Выкладываем обжаренные овощи в кастрюлю. Заливают холодной водой и продолжают варить суп на медленном огне. Когда суп закипит, добавляем соль и запускаем подготовленный картофель. Варим 15-20 минут. Достать при помощи шумовки небольшую часть вареных овощей и отложить их на время.

Итальянский минестроне

- Оставшиеся овощи с бульоном измельчаем при помощи погружного блендера до однородного состояния. Доводим суп до кипения и запускаем мелкие макаронные изделия. Отваривайте мелкие макароны 2-3 минуты. Подавайте минестроне посыпав тертым пармезаном и украсив зеленью базилика.



7. Варианты сервировки, оформления и способы подачи

Последовательность подачи

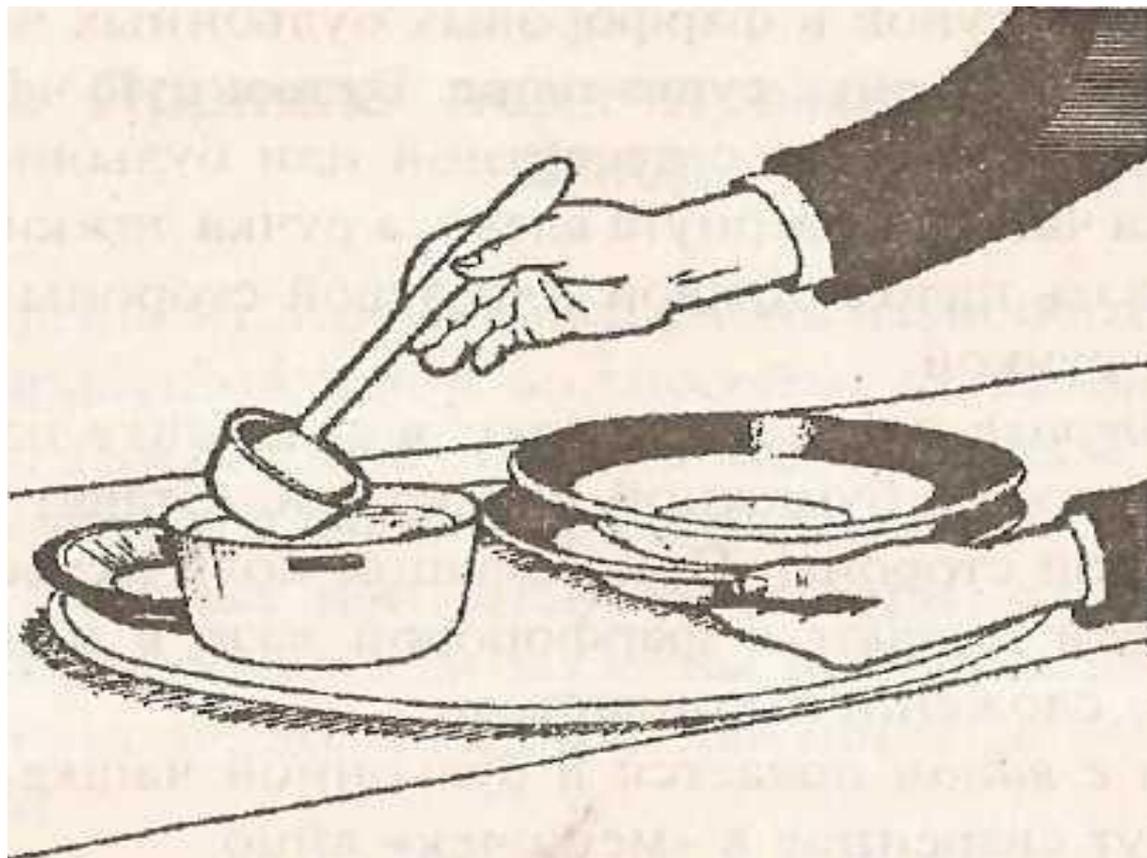
супов

- Прозрачные
- Супы-пюре
- Заправочные
- Молочные
- Холодные
- Сладкие

Порционирование супа официантом на подсобном столике

Супы подают:

- в металлических мисках (мельхиоровых и из нержавеющей стали) заправочные супы;
- в бульонных чашках — прозрачные, супы-пюре;
- в глубоких столовых тарелках — при подаче комплексных обедов и групповом обслуживании;
- в фарфоровых супницах — на 6—10 порций;
- в керамических горшочках — подача национальных блюд.



Суповая миска



- может быть использована для приготовления даже после длительной пицци на огне. Легко и качественно чистится

Бульонная чашка



Супница

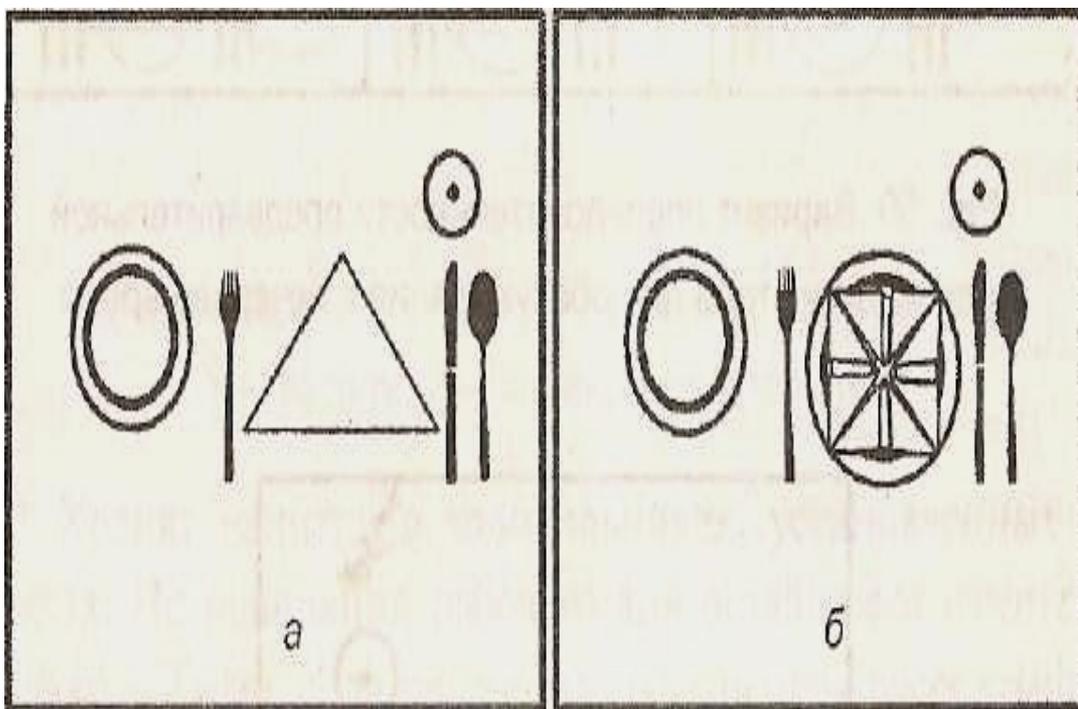




Мармит для супов



Варианты предварительной сервировки стола для обеда



- а – при обслуживании по специальному меню и использованием пирожковой тарелки, столовых приборов, фужера, салфетки;
- б – при обслуживании по меню заказных блюд с использованием закусочной и пирожковой тарелок, полотняной салфетки

Технология изготовления рисунка: Наполнить кондитерский мешок с маленькой насадкой взбитыми сливками и нанести кругами сливки на суп. Провести тыльной стороной ножа поперек рисунка.







Варианты оформления европейских супов





- Грибной суп в хлебе



- Чечевичный суп





Суп в кофейной чашке

- Суп-пюре из печени



- Гаспачо















Оригинальная подача супов





MOANNA

- | | |
|---------------|-------------|
| 5 cod fillets | Milk bicuit |
| Cream | Milk powder |
| Green onions | Egg whites |
| Milk | Butter |
| Gelatine | Salt |
| Pea sprouts | |

Melt butter, add olive oil and fry leeks. Pour fish bouillon and bring to boil. Add chopped celery roots and freeze green peas and boil until vegetables soften. Puree boiled ingredients and bring to boil again. Add cream, milk and boil until half of the liquid evaporates. Add gelatine, salt, refrigerate and whip. Slice cod fillets and season with salt. Bake in oven in steam for 6-10 minutes. Blanch green onions, puree and mix with oil.

Put baked fish in the middle of the plate, pour the soup, garnish with pea sprouts, milk bicuit, pea sprouts, green onions and olive oil.



ATVIA





...
...
...

GERMANY





Суп «Грибной капучино»



- Суп состоит из трех частей: самого крем-супа, густого грибного соуса и грибной пудры.
- Соуса. Грибной сок из шампиньонов переливаем в широкий сотейник или сковородку и выпариваем на медленном огне. Жидкость должна уменьшиться в три раза. Когда это произойдет, добавляем в сотейник сливочное масло, даем ему растаять и затянуть соус. Добавляем в него пару капель трюфельного масла, чтобы усилить грибной аромат.
- Крем-суп — основа нашего капучино. На растительном масле пассеруем порубленные лук шалот и лук порей, белые грибы. Добавляем к ним картофель, сливочное масло, свежий тимьян. Заливаем овощным бульоном и варим до готовности
- Суп пробиваем в [блендере](#) и протираем через сито, до состояния жидкого нежного пюре.
- В кофемолке измельчаем сушеные грибы до мелкой пудры, просеять.
- В большую кофейную чашку или тарелку слоями помещаем пену из сифона и отварные белые грибы, поливаем пену густым грибным соусом, можем даже что-то нарисовать, а сверху слегка присыпаем грибной пудрой.

Суп из каштанов



КАШТАНЫ. Крупные семена каштанового дерева, содержащие очень высокий процент крахмала в сочетании с растительным маслом.

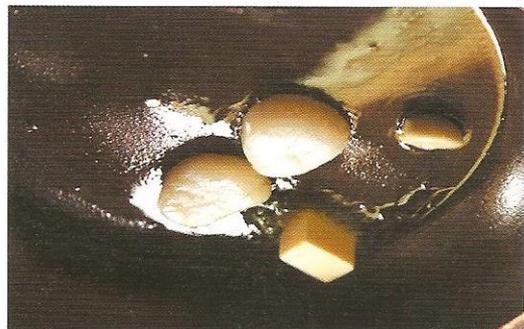
Каштаны 150, лук репчатый очищенный 30, масло растительное 20, бульон овощной 200, картофель 20, соль 1, перец белый молотый 1, масло трюфельное 2, масло сливочное 10, гребешок морской 30, трюфель черный 1

Чтобы облегчить чистку каштанов

- Надрежьте кожуру каштана по кругу и прокипятите его 3 минуты.
- Положите каштаны на несколько часов в морозильную камеру. После чего окуните их в кипящую воду и сразу же подставьте под струю холодной воды.



Суп из каштанов



- Каштаны очистить, нарезать и обжарить с репчатым луком на растительном масле 10 минут
- Добавить овощной бульон, картофель и варить до готовности.
- Пробить в блендере, протереть через сито и приправить солью, белым молотым перцем и трюфельным маслом.
- Налить готовый суп в тарелку и гарантировать обжаренным на сливочном масле морским гребешком
- Украсить тонким ломтиком черного трюфеля

Крем суп из тыквы с грушей

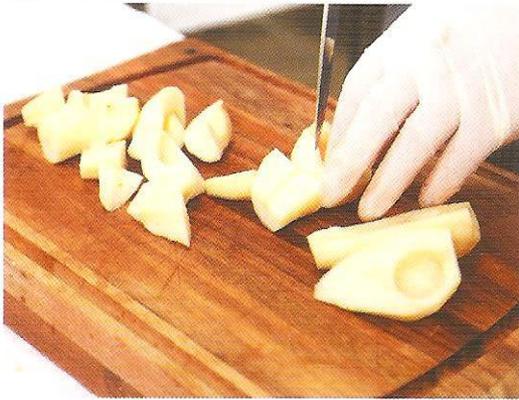


- Лук-порей 45, груша – 50, масло оливковое – 30, бульон овощной-500, соль, перец молотый черный, крем-бальзамик белый 20, чипсы грушевые 2 шт, кресс -салат-1

Крем из бальзамического уксуса (белый и темный)- это заправка на базе бальзамического уксуса, которая приготовлена путем выпаривания воды и, тем самым, концентрации сахара при загустении продукта. Подчеркнет вкус продуктов и изменит обыденное блюдо.



Крем суп из тыквы с грушей



- Лук-порей нарезать тонкими кольцами, тыкву и грушу средними кубиками; обжарить на оливковом масле.
- Залить овощным бульоном и варить 20 минут.
- Блендировать, посолить, поперчить, процедить через шиную (мелкое сито конической формы)
- При подаче украсить кремом-бальзамиком, чипсами, кресс-салатом

Суп-пюре из репы с уткой

- В тарелку в шахматном порядке выложить кубики запеченной утки и кокосового желе.
- Налить суп-пюре из репы, украсить кресс-салатом, соусом «Бригард»

Соус «Бригард»

Сахар 20, вода 20, сок апельсиновый свежевыжатый 60, вино сухое белое 20, уксус яблочный 30, желе из рябины 60, соль 1, перец черный горошком 1, демиглас 1000

Утка запеченная

Утка 2730, соус «Бригард» 20, тимьян свежий 5, петрушка свежая 10, лист лавровый 5



Суп-пюре из репы

Кости утиные 1000, масло оливковое Extra Virgin 50, лук репчатый очищенный 225, репа очищенная 755, морковь очищенная 250, сельдерей (стебель) 90, лук-порей 245, бульон куриный 1500, сливки 33% 500, молоко 3,2% 4000

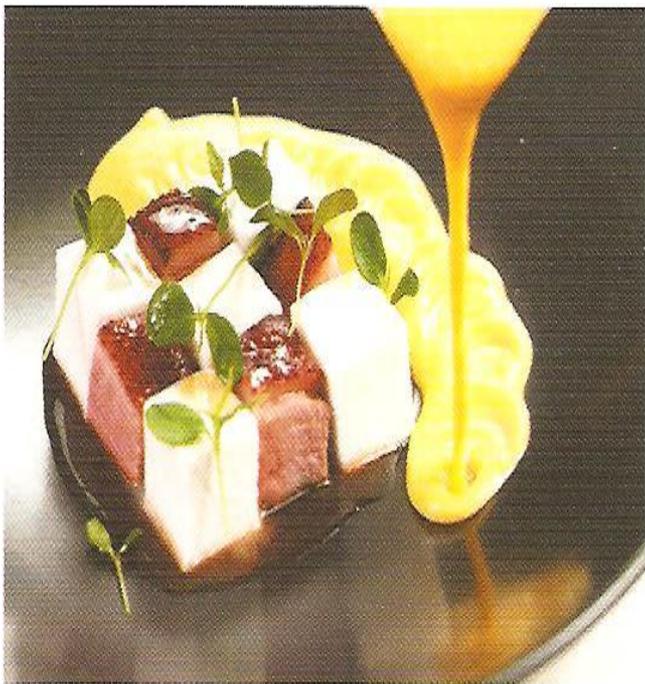
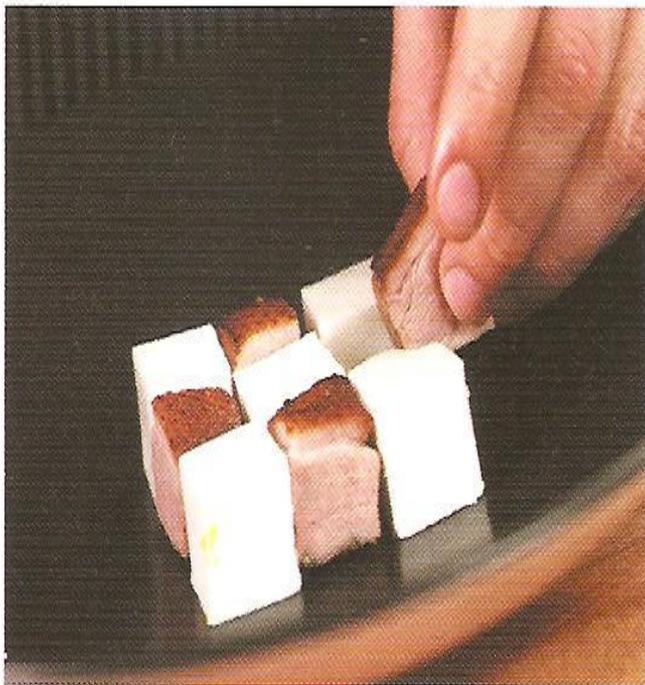
Желе кокосовое

Молоко кокосовое 500, соль 2, желатин листовой 25

Суп-пюре из репы с уткой

Утка запеченная 40, желе кокосовое 50, суп-пюре из репы 300, кресс-салат 1, соус «Бригард» 5

Суп-пюре из репы с уткой

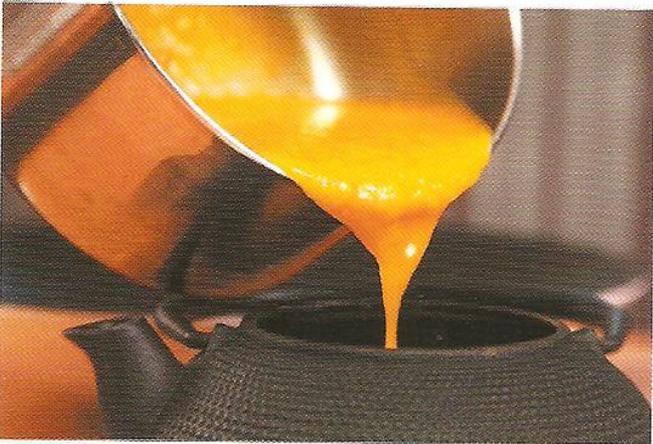


- Соус «Бригард». Сахар залить водой, добавить свежесжатый апельсиновый сок, белое сухое вино, яблочный уксус, желе из рябины, соль, перец. Выпарить на половину. Добавить демиглас и еще раз выпарить до получения нужного вкуса и консистенции.
- Утка запеченная. Утку смазать соусом «Бригард», добавить тимьян, петрушку, лавровый лист и запекать 25 минут 220С. Отделить мясо.
- Суп-пюре из репы. Кости утки обжарить на оливковом масле с репчатым луком, репой, морковью, стеблями сельдерея и лука-порея. Залить куриным бульоном и варить до готовности. В конце добавить сливки и молоко. Удалить кости, блендировать.
- Желе кокосовое. Кокосовое молоко довести до кипения, посолить и смешать с предварительно замоченным желатиновым листом. Остудить.

Тыквенный суп



- По нетто:
Тыква 350, лук репчатый 10, морковь 10, бульон куриный 300, апельсин – 100, соль, перец, ликер «Куантро», соус соевый 10, сахар 10, сыр «Филадельфия» 30, семечки тыквенные 5, кресс-салат -1, масло тыквенное 10



Тыквенный суп

- Тыкву (300 г), лук, морковь произвольно нарезать и запечь 10 минут 200С.
- Запеченные овощи проварить в курином бульоне 15 минут с добавлением апельсина (предварительно выдавить в овощи сок).
- Удалить апельсиновые корки, репчатый лук, а остальные овощи пробить блендером. Прогреть, добавить соль, перец, ликер.
- Оставшуюся тыкву нарезать средними кубиками, полить соевым соусом, посыпать сахаром и запечь 5 минут 180С.
- Сыр «Филадельфия» смешать с солью и нанести мазком на тарелку. Сверху – карамелизованные кубики тыквы.
- Тыквенный суп подавать в чайнике. Украсить молотыми тыквенными семечками, кресс-салатом и тыквенным маслом.