



Тема 3

**СУПЫ**

# Содержание лекции



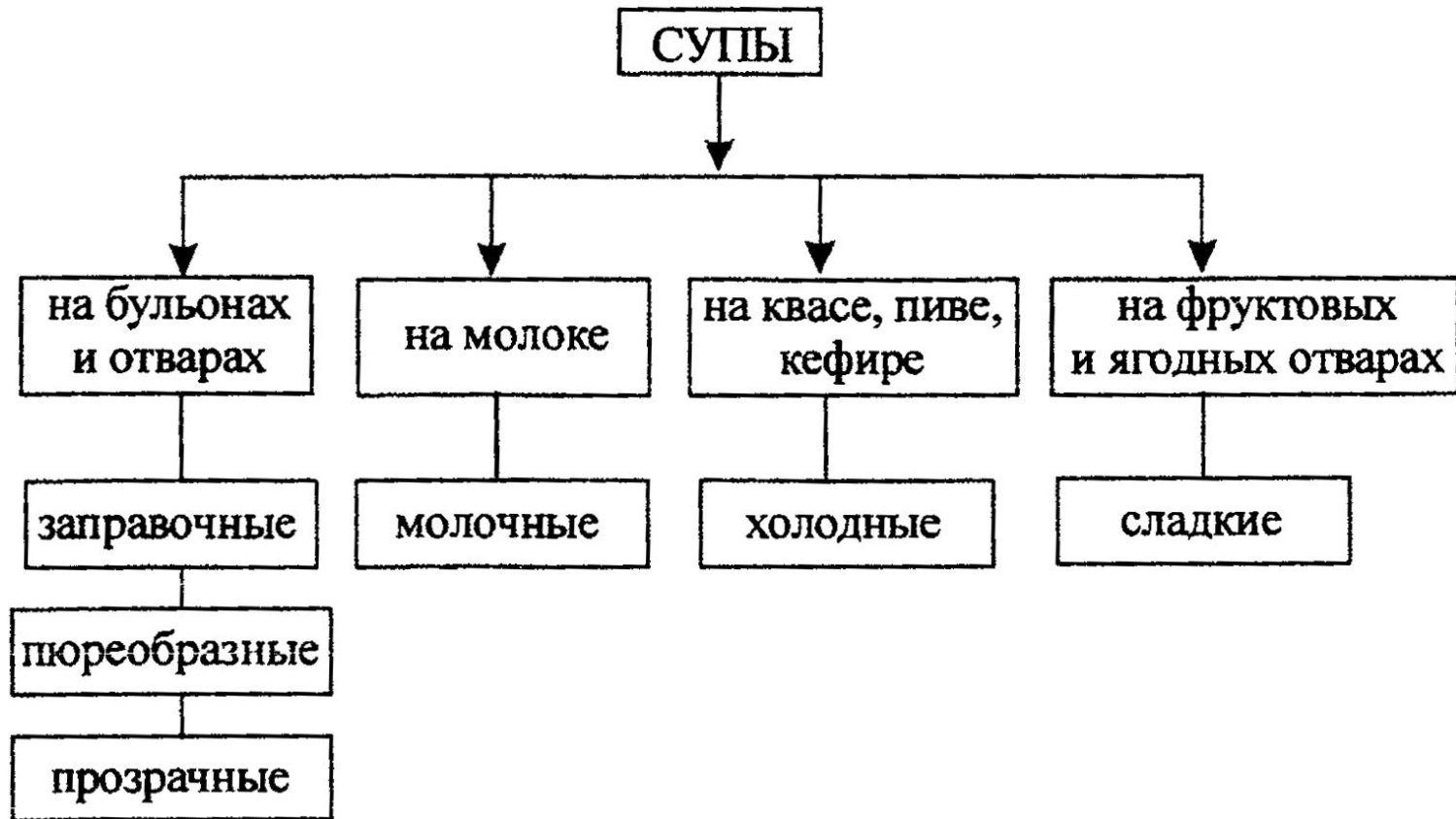
1. Общая характеристика
2. Классификация супов
3. Технология бульонов
4. Технология супов
  - a. Борщи
  - b. Щи
  - c. Рассольники
5. Пюреобразные супы
6. Прозрачные супы
7. Молочные супы
8. Сладкие супы
9. Холодные супы

A decorative header consisting of five circles in a row. The first, third, and fifth circles are solid light purple. The second and fourth circles are white with a light purple outline.

# 1 Общая характеристика

Супы - жидкие блюда, основой которых служат бульоны, отвары, молоко или хлебный квас. Помимо основы подавляющее большинство супов содержит плотную часть- гарниры из овощей, круп, макаронных изделий и других продуктов.

# 2 Классификация супов





# 3 Технология бульонов

Под бульонами подразумевают отвар, который получают при варке в воде различных продуктов.

В зависимости от исходного сырья бульоны бывают:

- мясной,
- костный,
- мясокостный,
- из домашней птицы и дичи,
- рыбный,
- грибной,
- овощной.



## 4 Технология супов

Заправочные супы- это самая большая, наиболее известная и распространенная группа супов.

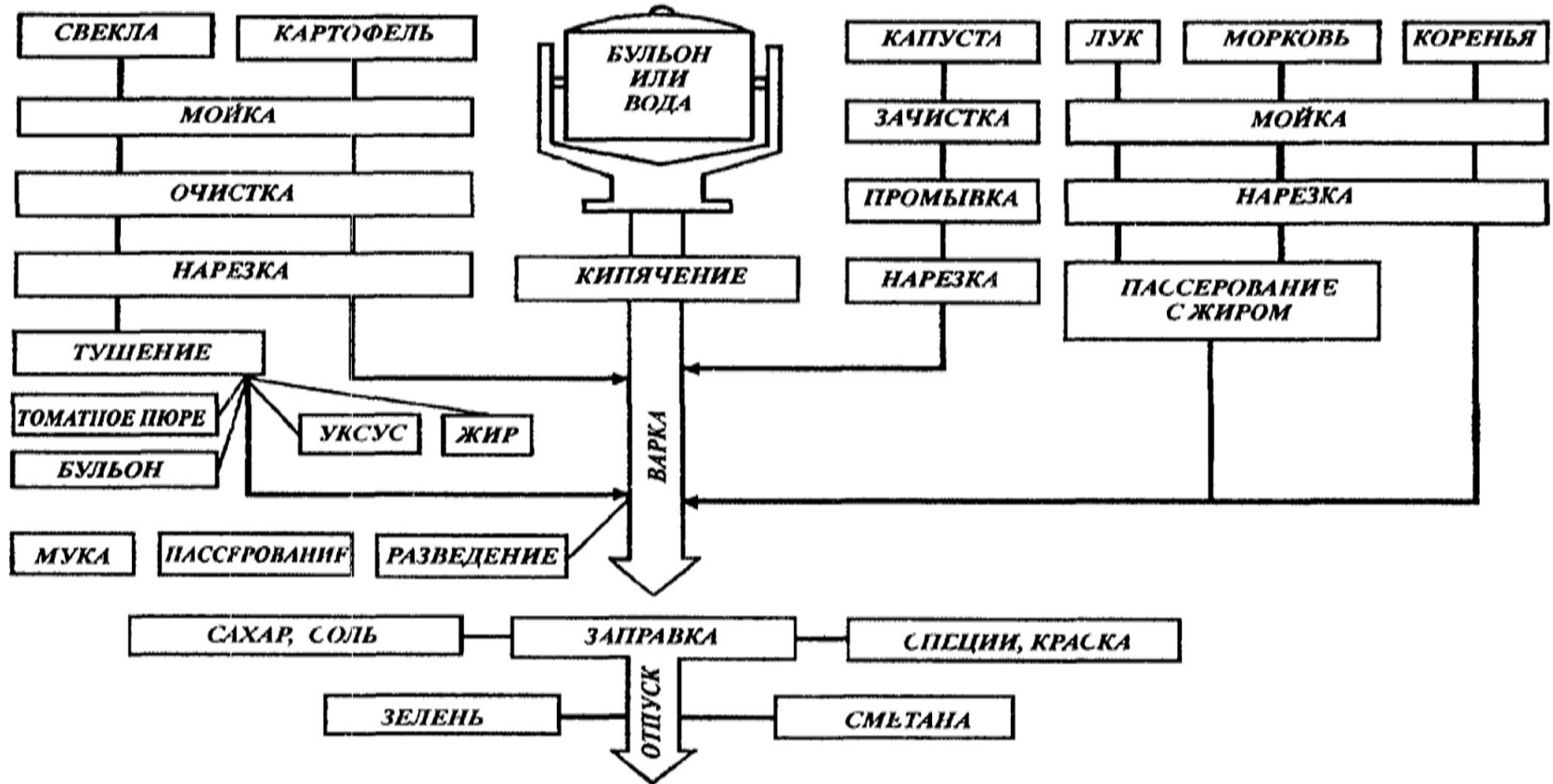
Технологический процесс приготовления заправочных супов:

1. Приготовление бульонов и отваров;
2. Подготовка гарнира (нарезка продуктов определенной формы и размера, тепловая обработка),
3. Проваривание гарнира в бульоне,
4. Заправка супа (специи и приправы).

# Классификация заправочных супов

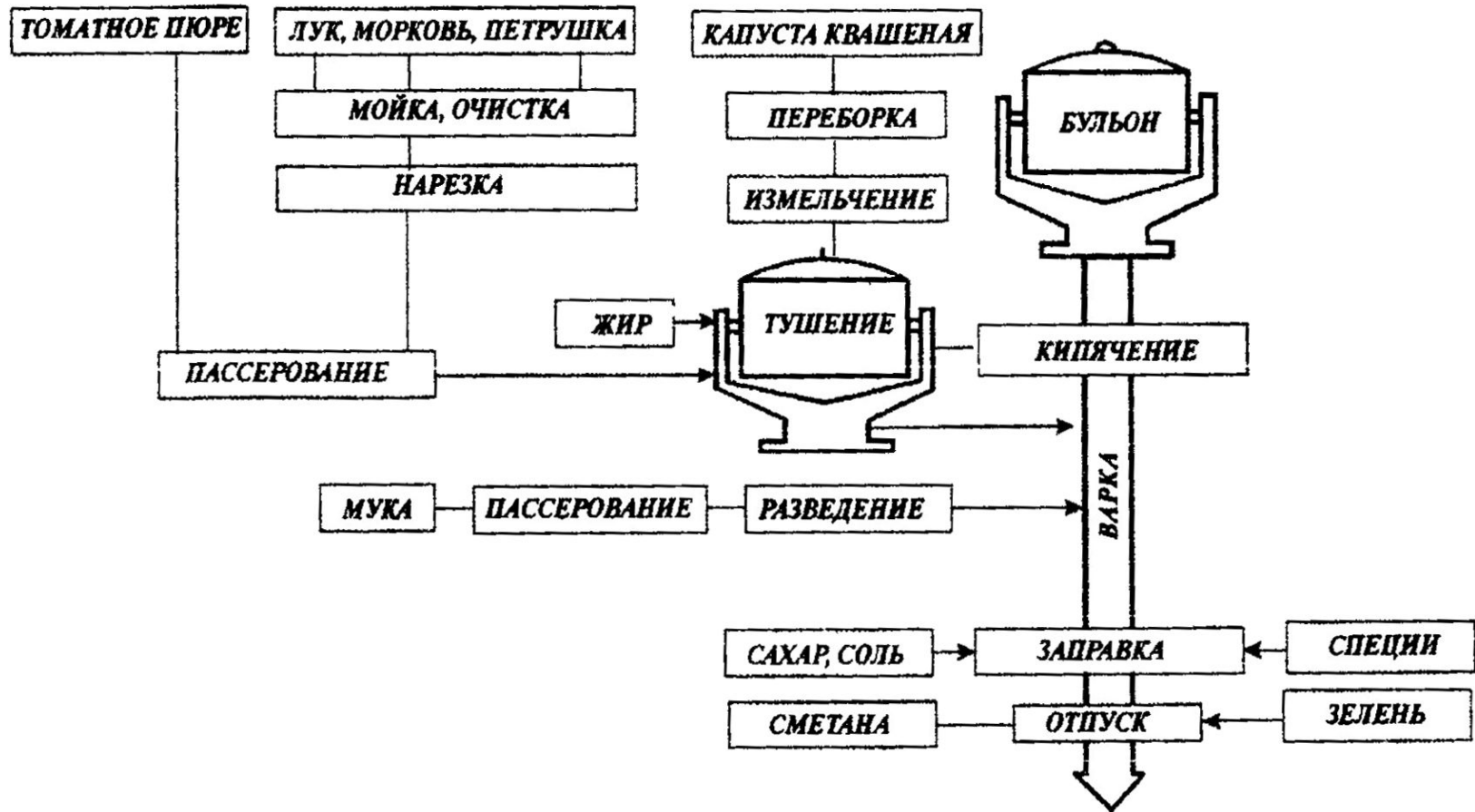
- щи
- борщи
- рассольники
- солянки
- картофельные и овощные супы
- супы из круп
- супы из бобовых и макаронных изделий

# Технология приготовления борщей





# Схема приготовления щей из квашеной капусты

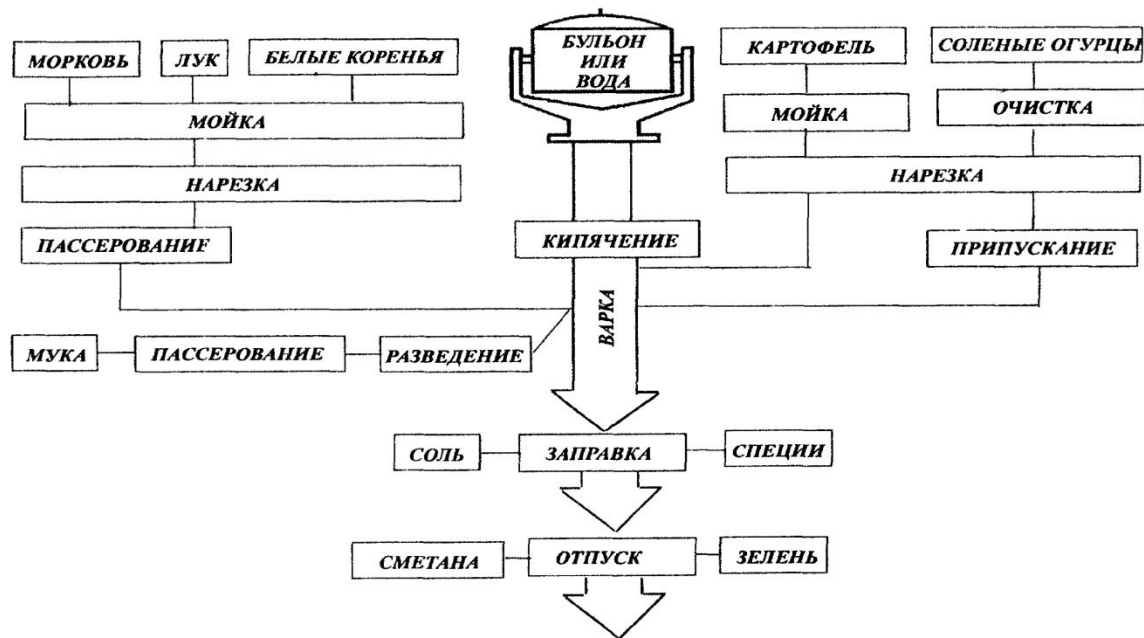




# Рассольники

Один из основных видов русских супов, отличительной чертой которых является использование субпродуктов молодых животных (телят, ягнят) или домашней птицы чаще чем мяса и обязательно соленых огурцов. В бульон рассольников всегда вводят огуречный рассол. Рассольник - овоще-крупяной суп. В качестве крупы используют перловку и рис; из овощей — морковь, белые коренья, лук, иногда картофель. Из пряностей - черный перец горошком.

# Схема приготовления рассольника





## 5 Пюреобразные супы

Пюреобразные супы представляют собой однородную протертую массу из одного или нескольких видов продуктов, имеющую консистенцию густых сливок.

Для производства супов-пюре используют овощи, крупы, бобовые, мясные (реже рыбные) продукты. Помимо бульонов употребляют овощные, крупяные отвары и молоко



## 6 Прозрачные супы

К этой группе относятся первые блюда, состоящие из осветленного, прозрачного бульона и гарнира. Получают прозрачные бульоны из обычных мясных, рыбных, куриных бульонов, удаляя мелкие взвешенные частицы мути с помощью специальных технологических приемов.

# Виды гарниров для прозрачных супов

Гарниры для этих супов готовят отдельно и в бульоне не проваривают.

Условно их делят на две группы:

- Первая группа - гарниры, которые подаются вместе с бульоном. К ним относят- пельмени, клецки, омлеты, яйцо отварное, кусочки мяса, рыбы и т.д.
- Вторая группа - гарниры, которые подают отдельно от бульона. Это - гренки, кулебяки, пирожки с различными фаршами, сухарики.



# Подача прозрачных супов

Прозрачные супы отпускают в бульонных чашках ( $V = 300$  мл, гарнир отдельно), глубоких столовых тарелках ( $V = 400$  мл, гарнир вместе) горячими, температурой  $75^{\circ}$  С.



## 7 Молочные супы

Жидкой основой таких супов является молоко: разведенное цельное (15%; 60% воды), сгущенное без сахара и сухое. Гарниром могут быть мучные изделия, крупы, овощи, фрукты (свежие и сухие).





## 8 Сладкие супы

Эта группа супов готовится из свежих и сушеных плодов и ягод и некоторых плодово-ягодных консервов (пюре, соки, сиропы и др.)

В качестве вкусовых добавок используют корицу, гвоздику, цедру цитрусовых плодов, лимонную кислоту, виноградное вино.

В состав гарнира могут входить отварные крупы, макаронные изделия, кукурузные хлопья, вареники, пудинги и запеканки.



## 9 Холодные супы

Жидкой основой является хлебный квас, кефир, простокваша, отвары свеклы, шпината, щавеля. Продукты для холодных супов (картофель, коренья, мясо и др.) варят, охлаждают и мелко нарезают кубиками или соломкой; соединяют с жидкой основой; доводят до вкуса сметаной, солью, сахаром, горчицей.



# Виды холодных супов

- окрошки (на квасе)
- свекольник (на квасе, со свеклой)
- ботвинья (отвар щавеля и шпината)
- борщ холодный (на свекольном отваре)