

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ

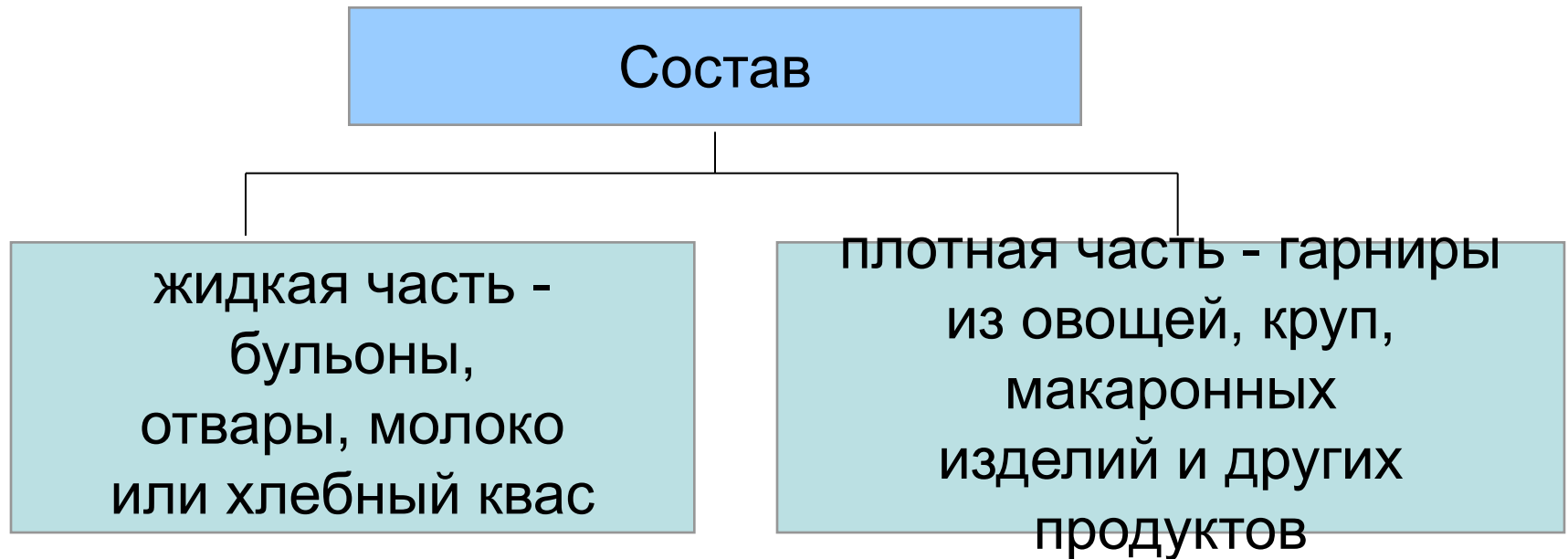
---

# План лекции

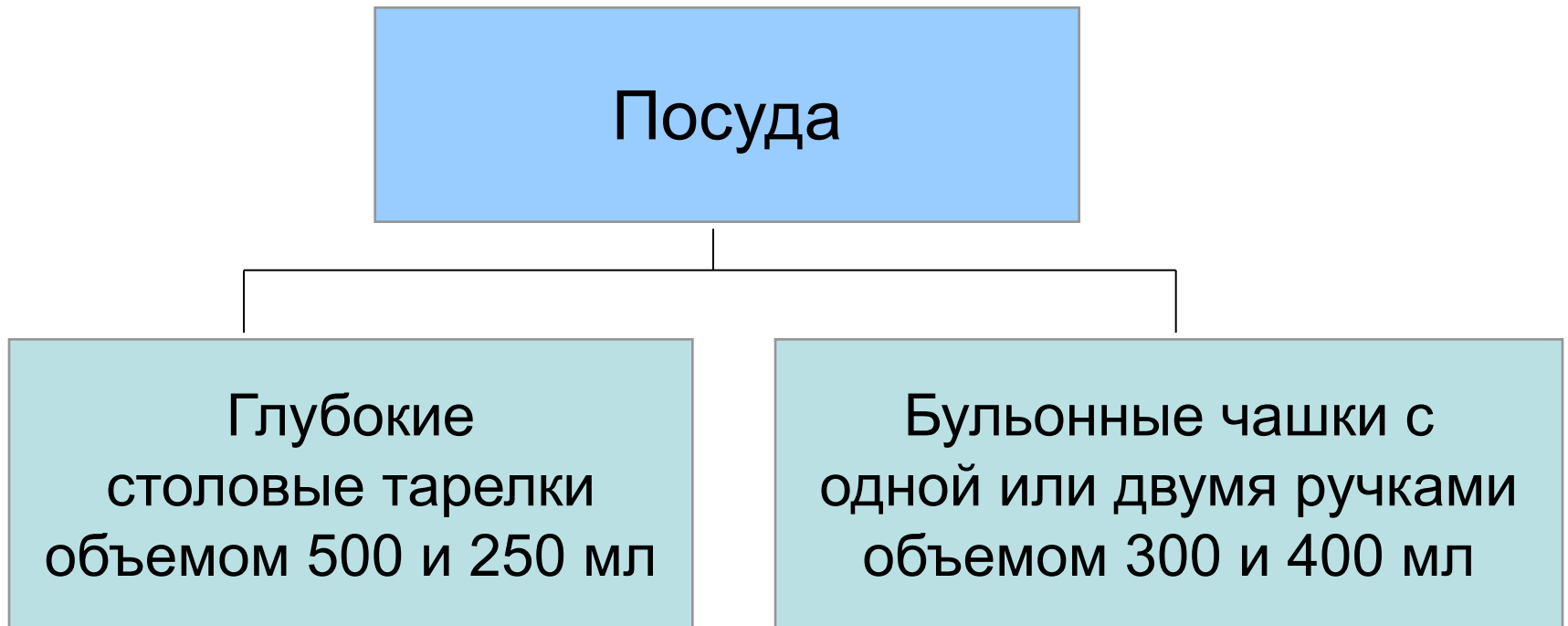
1. Общая характеристика
2. Классификация супов
3. Бульон
4. Технология супов
  - a. Борщи
  - b. Щи
  - c. Рассольники
  - d. Солянки
  - e. Овощные, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями
5. Пюреобразные супы
6. Прозрачные супы (консоме)
7. Молочные супы
8. Сладкие супы
9. Холодные супы
210. Требования к качеству

# 1 Общая характеристика

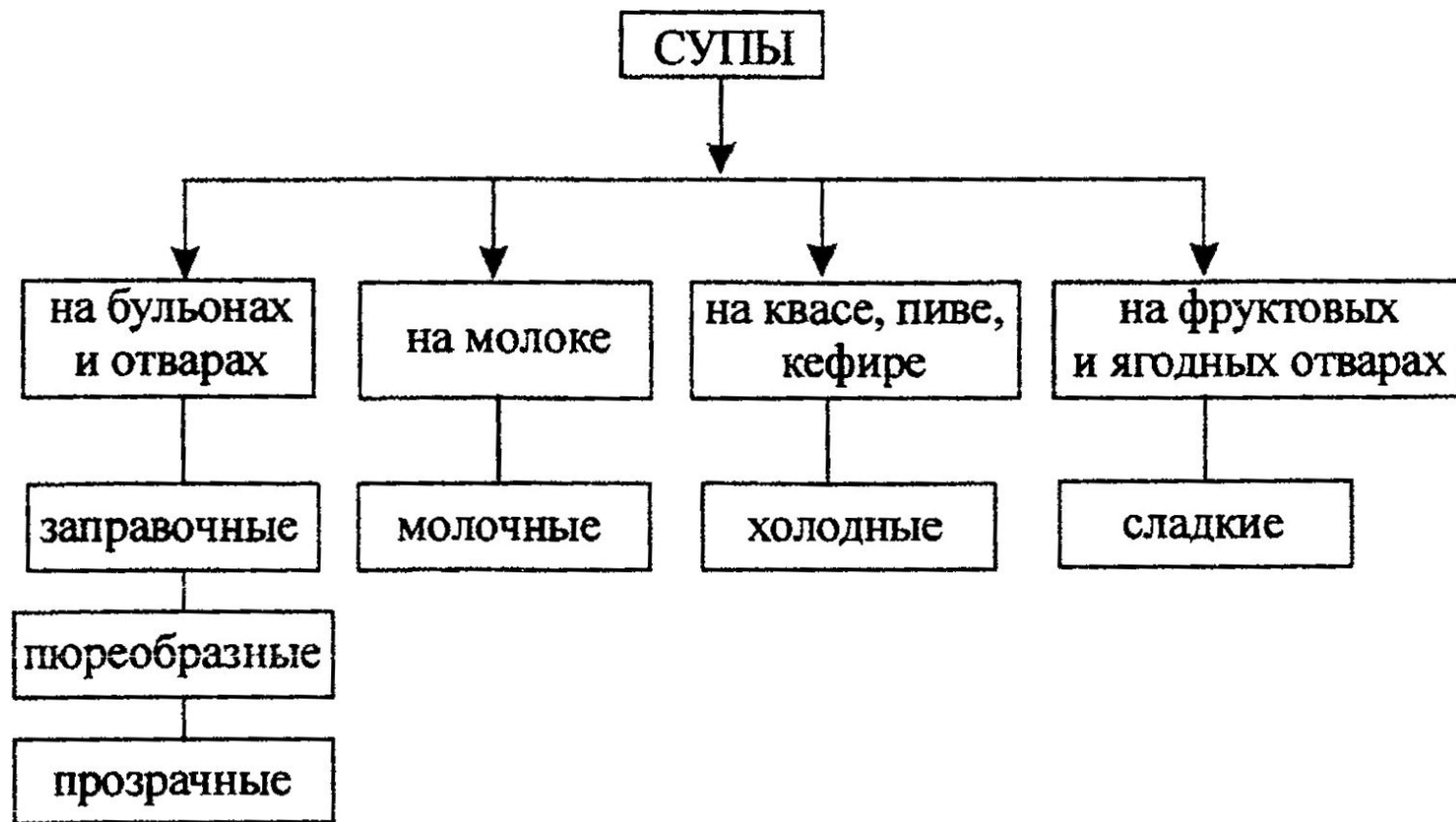
- Супы - жидкие блюда.



# Отпуск супов

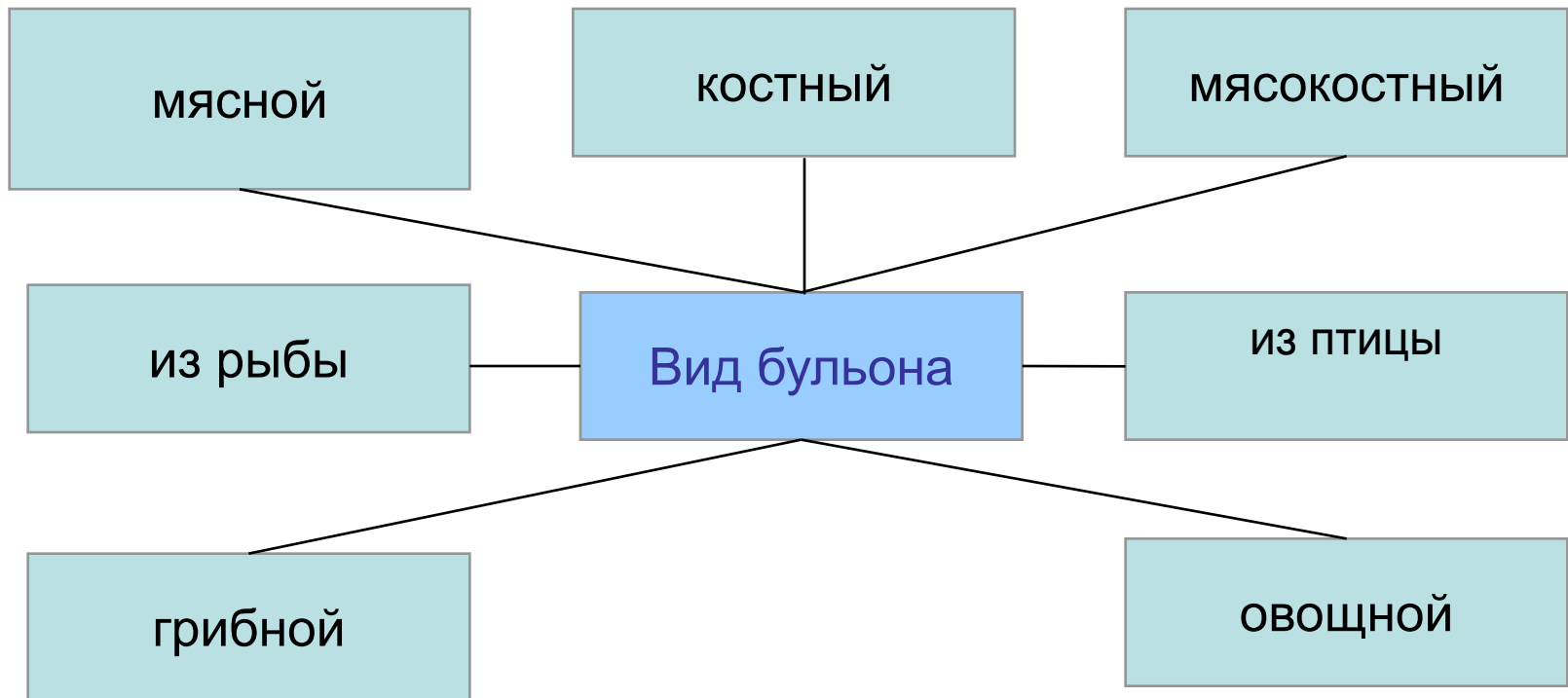


## 2 Классификация супов



# 3 Бульон

(отвар, который получают при варке в воде различных продуктов)



# Бульон

```
graph TD; A[Бульон] --- B[нормальный  
(на 1 кг продукта  
берут  
3,5-5,0 л воды)]; A --- C[концентрированный  
(на 1 кг продукта – 1,25 л  
воды)];
```

нормальный  
(на 1 кг продукта  
берут  
3,5-5,0 л воды)

концентрированный  
(на 1 кг продукта – 1,25 л  
воды)

Концентрированный бульон разводят:  
1 л бульона на 3-4 л горячей воды.

# Мясокостный бульон

- Варят из мяса и костей домашних животных;
- Кости измельчают, обжаривают в жарочном шкафу;
- Мясо нарезают небольшими кусками;
- Мясопродукты заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом кипении ( $t=95-98^{\circ}\text{C}$ ) до готовности мяса;
- В процессе варки с поверхности бульона снимают жир и пену;
- За 40-60 минут до окончания варки кладут подпеченные коренья;
- Солят бульон за 30 минут до готовности;



# Рыбный бульон

- Готовят из рыбной мелочи или из рыбных пищевых отходов (кожа, кости, головы, плавники);
- Продукты заливают холодной водой (на 1 кг продукта – 3-3,5 л воды), доводят до кипения, снимают пену, кладут сырые коренья, лук, соль.
- Варят 50-60 минут;
- Готовому бульону дают отстояться, затем процеживают.

# Бульон из домашней птицы

- Готовят из целых заправленных тушек, костей, потрошков (кроме печени);
- Продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, удаляют пену и варят при слабом кипении. Через 20-30 минут кладут сырые коренья и лук, солят.
- Продолжительность варки зависит от вида и возраста птицы – 1-2 ч.
- Готовые тушки вынимают, бульон процеживают.

# Грибной бульон

- Готовят из свежих и сушеных грибов;
- Сушеные грибы промывают, заливают холодной водой (на 1 кг – 7 л) и оставляют для набухания на 3-4 ч;
- Грибы вынимают, промывают, заливают водой, в которой они замачивались, и варят 1,5-2 ч;
- Готовому бульону дают отстояться и процеживают.

# 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).

# Правила варки супов

- Продукты необходимо закладывать только в кипящий бульон, соблюдая последовательность;
- Варить супы необходимо при закрытой крышке, на медленном огне, чтобы максимально сохранить витамин С;
- Картофель закладывают в бульон перед квашеной капустой, солеными огурцами, щавелем, т.к. эти продукты содержат большое количество органических кислот.

# Пассерование овощей

- Морковь, лук, петрушку (корень), сельдерей, свежие помидоры пассеруют на разогретом жире ( $t=120^{\circ}\text{C}$ ) до размягчения 15-20 минут, за 5 минут до готовности добавляют томат-пюре.
- Свеклу пассеруют с добавлением 15-20% бульона (от массы свеклы), жира, томат-пюре, уксуса при закрытой крышке 20-30 минут.

# Доведение супа до вкуса

Заправочные супы (1000 г):

- перец горошком – 0,1 г,
- лавровый лист – 0,04 г,
- соль – 6-10 г.

Молочные супы (1000 г):

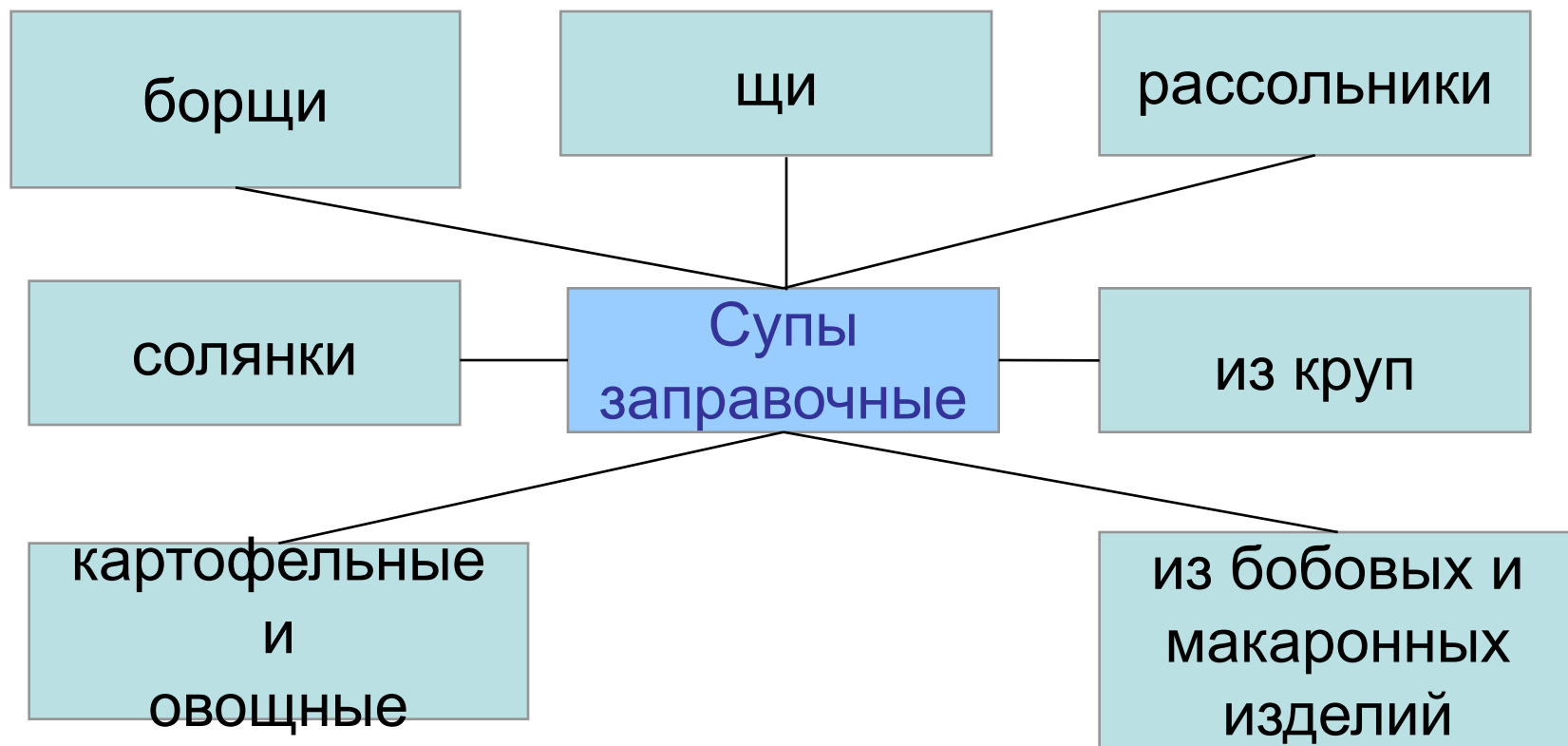
- соль – 6 г,

Пюреобразные (1000 г):

- соль – 6-10 г.

Специи и соль кладут за 5-10 минут до окончания варки.

# Классификация заправочных супов



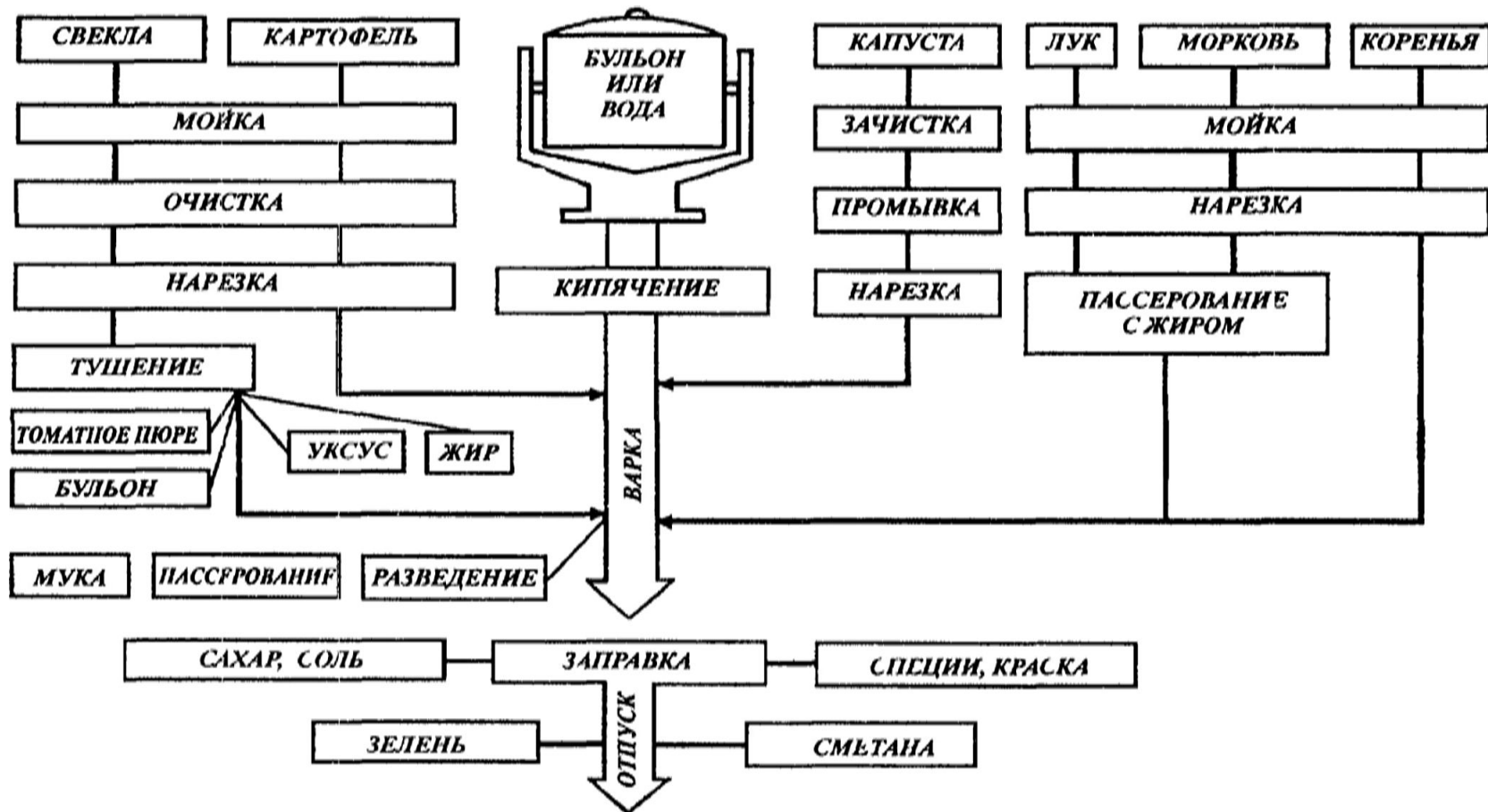


# Борщ – сложное блюдо, в состав входит около 20 компонентов

- Обязательный компонент борща – свекла;
- Борщи отличаются набором продуктов, формой их нарезки и способом подготовки, особенностью оформления к подаче.
- Подают в глубоких столовых тарелках, мисках объемом 500, 250 мл со сметаной.



# Технологическая схема приготовления борща

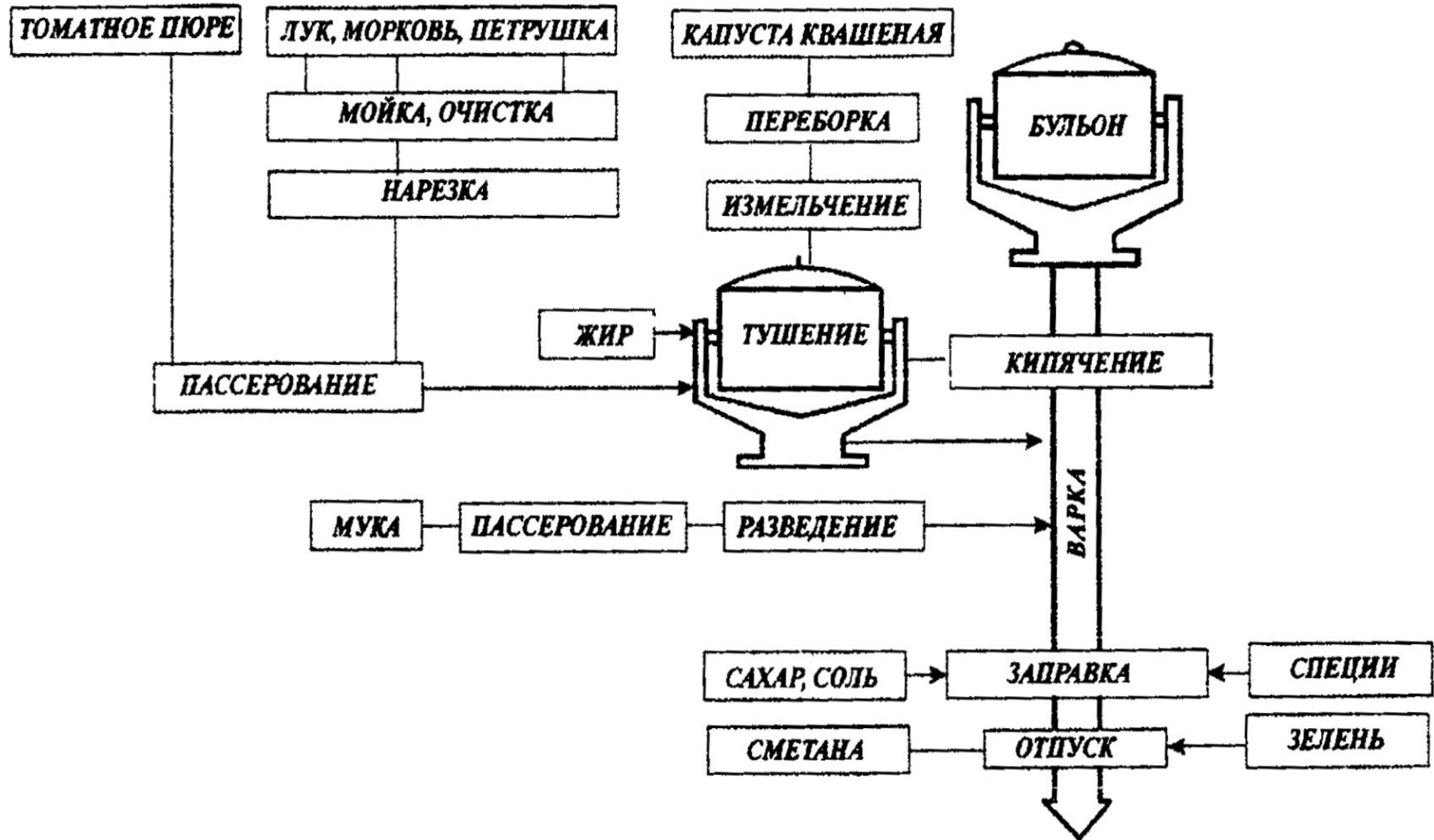


# Щи – самый густой заправочный суп

- Обязательный компонент – листовые овощи: капуста – свежая или квашеная, зелень – крапива, щавель или шпинат;
- Подают со сметаной и зеленью в  
→ глубоких столовых тарелках, мисках или горшочках.



# Технологическая схема приготовления щей из квашеной капусты

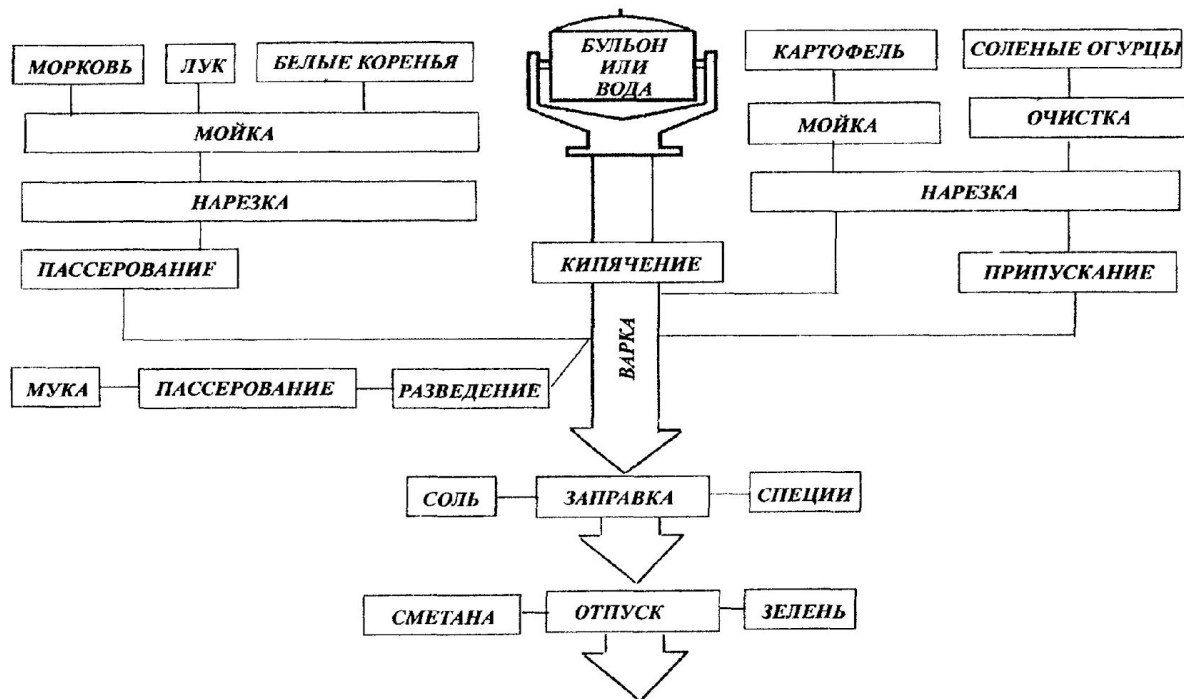


# Рассольник - овоще-крупяной суп

## Отличительные черты:

- обязательное включение соленых огурцов, огуречного рассола,
- использование субпродуктов молодых животных (телят, ягнят) или домашней птицы чаще чем мяса ,
- в состав входят крупы: перловка и рис; овощи — морковь, белые коренья, лук, иногда картофель.
- При отпуске рассольники заправляют сметаной или льезоном;
- Подают в глубоких столовых тарелках или суповых мисках объемом 500, 350

# Схема приготовления рассольника





# Солянка – русский загущенный суп

- Различают мясные, рыбные, грибные солянки;
- Обязательные компоненты: припущенные соленые огурцы, каперсы, оливки, маслины, пассерованные лук и томат, специи;
- Подают со сметаной и лимонном в суповых



# Супы овощные, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями

- Широкая группа супов на бульонах и отварах;
- Основные компоненты: картофель, крупы, мучные кулинарные изделия;
- Подают в глубоких столовых тарелках





## 5 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;
- Готовят на бульонах, овощных, крупяных отварах и молоке;

Заправляют молоком



## 6 Прозрачные супы (консоме)

Суп на основе прозрачного куриного, говяжьего или телячьего осветленного бульона и гарнира.

Осветляют мясной бульон «мясной оттяжкой»: мясо третьего сорта пропускают через мясорубку, добавляют холодную воду, соль, взбитые белки, выдерживают на холоде 1,5 ч.

В охлажденный бульон кладут «оттяжку», доводят до кипения на слабом огне, варят 1-1,5 ч. «Оттяжка» сначала поднимается наверх вместе с частицами пены и жира, свернувшись белком, затем опускается на дно.

# Виды гарниров для прозрачных супов

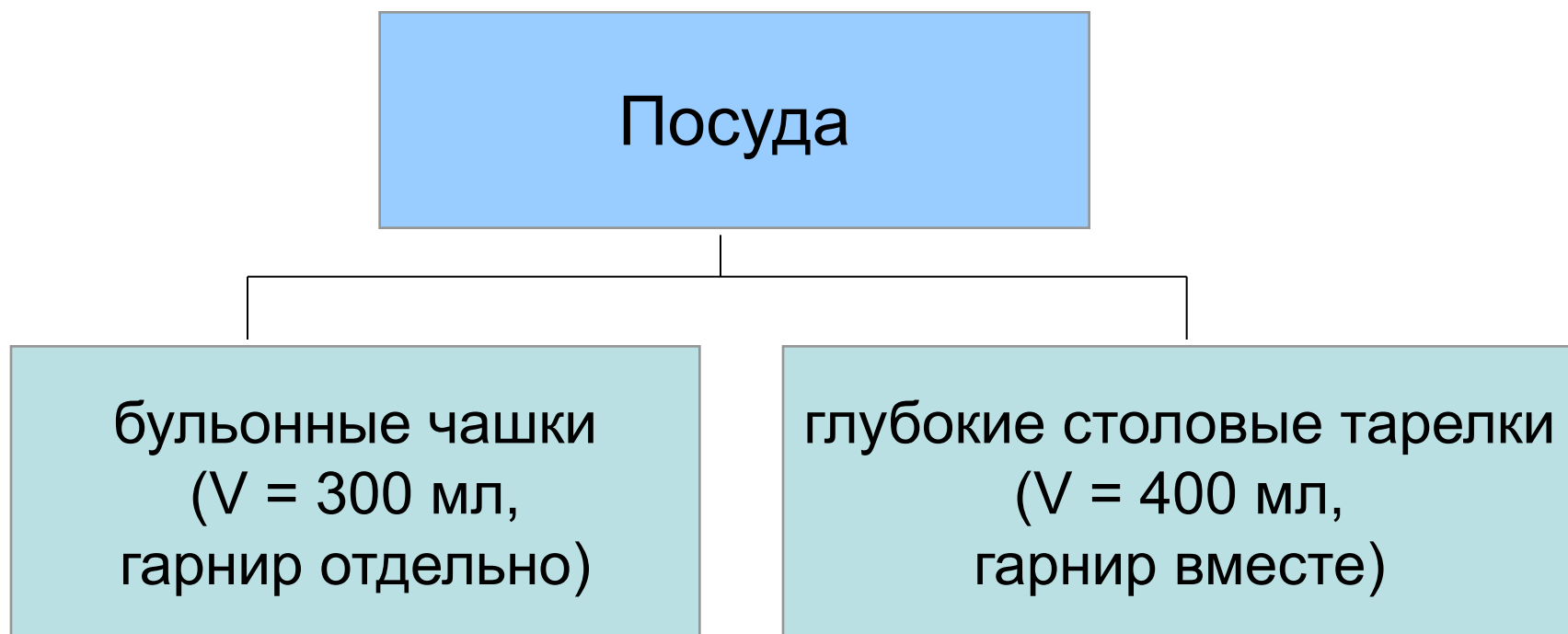
Гарниры для этих супов готовят отдельно и в бульоне не проваривают.

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

температура 75° 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).

Перед подачей суп заправляют сливочным маслом.

Подают в глубоких десертных или столовых тарелках объемом 250-300 мл.

## 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.

Подают супы со сметаной или взбитыми

## 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.

Отпускают в суповых мисках или глубоких столовых тарелках холодными ( $t=14^{\circ}\text{C}$ ).

## Виды холодных супов

- окрошки (на квасе);
- свекольники (на квасе, со свеклой);
- ботвиньи (отвар щавеля и шпината);
- борщ холодный (на свекольном отваре).



# Борщ холодный

- Свеклу нарезают соломкой, припускают до готовности с добавлением уксуса;
- Морковь припускают отдельно;
- Овощи кладут в воду, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, охлаждают;
- Свежие огурцы нарезают соломкой, зеленый лук шинкуют, яйца вареные нарезают на дольки.



# Окрошка мясная

- Зеленый лук шинкуют и растирают с солью до появления сока;
- Свежие огурцы, яичные белки, мясопродукты отварные нарезают мелким кубиком;
- Желтки растирают с горчицей, сахаром и разводят квасом;
- Все ингредиенты



## Ботвинья

- Шпинат и щавель припускают в отдельности, протирают, охлаждают, добавляют сахар, лимонную цедру и разводят квасом;
- В квас кладут свежие огурцы, нарезанные соломкой, корень хрена протертый, укроп;
- При подаче в тарелку

## Свекольник

- Готовят так же как холодный борщ, только припущенные свеклу и морковь разводят квасом;
- Молодую свеклу используют с ботвой, которую нарезают и отваривают отдельно.

# Требования к качеству

- Готовые супы хранят на мармите не более 2-3 ч с момента приготовления;
- Супы, заправленные лезоном, хранят при температуре  $t=60-65^{\circ}\text{C}$ ;
- Холодные супы и продукты для этих супов хранят в холодильнике;
- Горячие супы при раздаче должны иметь  $t=75^{\circ}\text{C}$ , холодные  $t=14^{\circ}\text{C}$ ;
- Посуду для отпуска горячих супов подогревают до  $t=40^{\circ}\text{C}$ , холодных – охлаждают до  $t=12^{\circ}\text{C}$ ;
- Запрещается оставлять на следующий

# Вопросы для самопроверки

---

- 1 Назовите принципы классификации супов.
- 2 Дайте характеристику заправочным супам.
- 3 Какие требования предъявляются к качеству борща (цвет, вкус, консистенция, соотношение гарнира и жидкой части)?
- 4 Составьте технологическую схему приготовления щей из свежей капусты.
- 5 Воспроизведите технологическую схему производства солянки сборной мясной.
- 6 В чем особенность производства суточных щей?
- 7 Перечислите ряд последовательных операций по приготовлению рассольников.
- 8 В чем отличие рассольника от других заправочных супов?
- 9 Дайте характеристику прозрачным супам.
- 10 Перечислите гарниры, которые подают к прозрачным супам.
- 11 Охарактеризуйте пюреобразные супы, каковы требования к качеству?
- 12 Составьте общую технологическую схему супа-пюре.
- 13 В чем заключается особенность подачи прозрачных и пюреобразных супов?
- 14 Перечислите стабилизаторы консистенции пюреобразных супов.
- 15 Охарактеризуйте холодные и сладкие супы.

# Рекомендуемая литература

---

- 1 Технология продукции общественного питания: учебник для студентов вузов / [авт. кол.: А.И. Мнлинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.]; под ред. А.И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736 с.
- 2 Домаревцкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / В.А. Домаревцкий. - М.: ФОРУМ, 2008. - 400 с.
- 3 Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум: учебное пособие для студентов вузов / [авт.: Н.А. Акимова, Б.А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2010. - 392 с.
- 4 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е. Ю. Фединишина. - 4-е изд.. стер. - М.: Академия, 2011. - 192 с.
- 5 Фоминых И.Л. Основы технологии и сервиса питания: учебное пособие / И.Л. Фоминых. - Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2004. - 135 с.
- 6 Технология ресторанной продукции: Практикум / И.Л. Фоминых, Е.В. Шеметова. - Владивосток, Изд-во ВГУЭС, 2008. – 96 с.
- 7 Русская кухня / [рук. проекта О. Ивенская; авт. рецептов Т. Киреева]. - М.: ДИРЕКТ-МЕДИА, 2010. - 69 с.

---

## **Использование материалов презентации**

Использование данной презентации, может осуществляться только при условии соблюдения требований законов РФ об авторском праве и интеллектуальной собственности, а также с учетом требований настоящего Заявления.

Презентация является собственностью авторов. Разрешается распечатывать копию любой части презентации для личного некоммерческого использования, однако не допускается распечатывать какую-либо часть презентации с любой иной целью или по каким-либо причинам вносить изменения в любую часть презентации. Использование любой части презентации в другом произведении, как в печатной, электронной, так и иной форме, а также использование любой части презентации в другой презентации посредством ссылки или иным образом допускается только после получения письменного согласия авторов.