




Приготовлен ие супов. Часть 2.

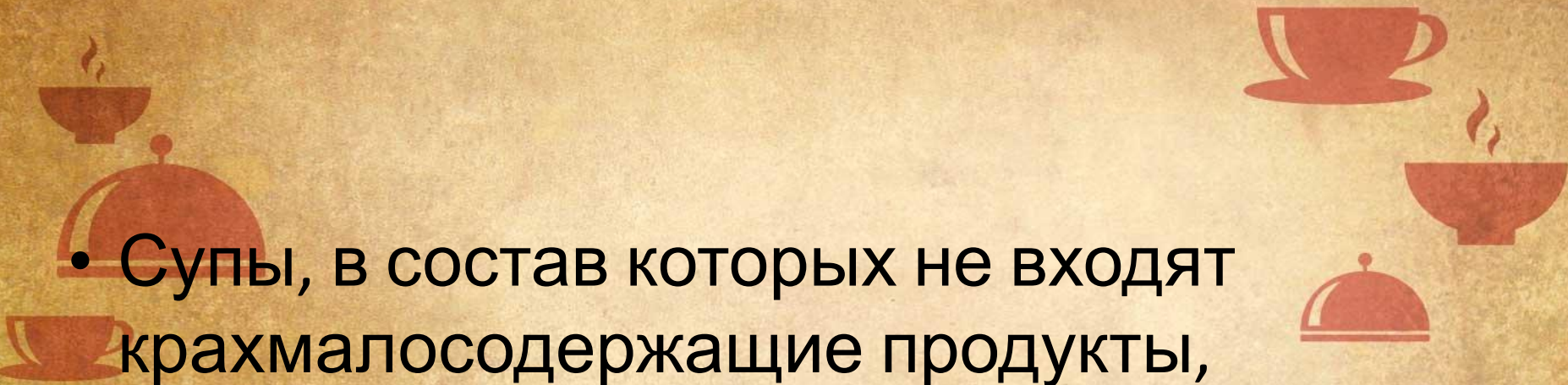
МАОУ «Технический
лицей»
Предмет
«Основы кулинарии»
10 класс
Сыктывкар 2020г.



**Часть 2.
Приготовление
заправочных
супов.**

Заправочные супы.

- Заправочные супы представляют собой самую обширную группу супов. Их готовят на различных бульонах и овощных отварах. К этой группе относятся все супы, которые в конце варки заправляют пассерованными овощами: *щи, борщи, рассольники, солянки, овощные супы, супы с крупами, макаронными изделиями, с бобовыми.*

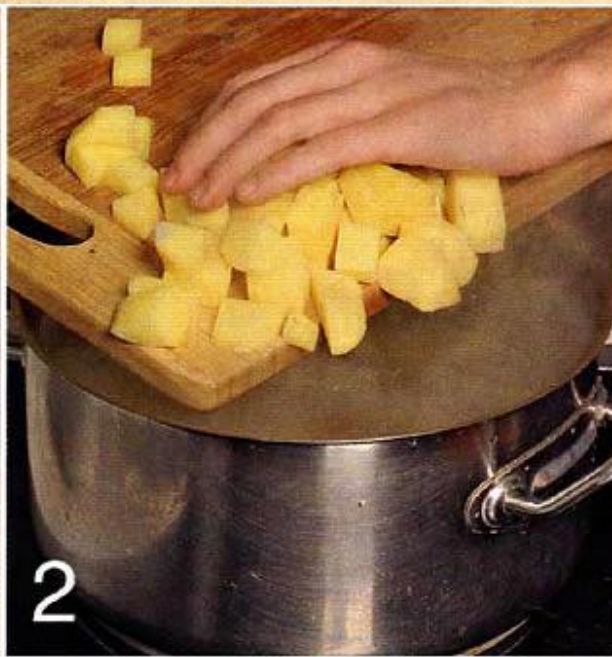
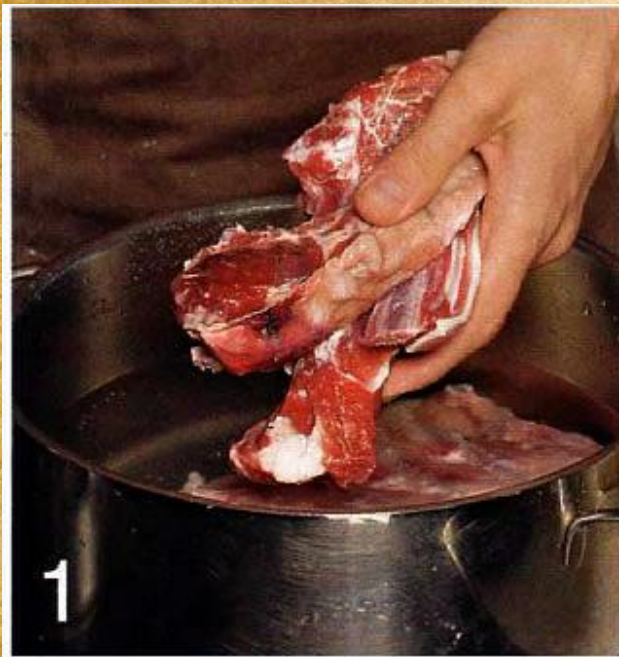
- 
- Супы, в состав которых не входят крахмалосодержащие продукты, заправляют пассерованными овощами и пассерованной мукой, это позволяет придать супам более густую консистенцию. Кроме того, мука является стабилизатором витамина С, предохраняя его от разрушения.

Общие правила приготовления заправочных супов.

- Продукты закладывают только в кипящую жидкость, причём в такой последовательности, чтобы они одновременно дошли до готовности.



- После закладки каждого продукта суп должен закипеть.



- Продукты, содержащие органические кислоты(квашеная капуста, солёные огурцы), закладываются последними, т. к. в кислой среде другие продукты развариваются хуже.



- Морковь, репчатый лук, томат- пюре закладывают в суп пассерованными, свёклу и квашеную капусту- тушёными, солёные огурцы- припущенными.



- Крупы перебирают, промывают. Перловую крупу предварительно отваривают до полуготовности, сливают слизистый тёмный отвар и промывают. Макароны перебирают.



- Бобовые замачивают на 2-3 часа для набухания, воду сливают и закладывают в суп. Для ускорения варки супа, бобовые кроме гороха лущёного, отваривают отдельно.





- Муку для заправки супов можно пассеровать с жиром или без него.
- За 5 минут до конца варки в суп кладут соль, перец, лавровый лист и перец горошком.






- Варят супы при слабом кипении.



Сваренный суп отставляют на край плиты для настаивания – жир всплывает и суп становится прозрачным.



- После приготовления супа удаляют лавровый лист.

- При отпуске в тарелку кладут кусок мяса или рыбы, наливают суп и посыпают зеленью.

- Если суп отпускают со сметаной, то её подают отдельно в соуснике или кладут в тарелку, не размешивая.

- На 1 порцию 500г рекомендуется брать по 2 г зелени на посыпку и 10 г сметаны.



Вопросы для повторения.

1. Почему заправочные супы так называются?
2. Какое действие оказывает мука на витамин С при пассеровании её для заправки супа?
3. В какую жидкость закладываются продукты при варке супа?
4. Почему квашеная капуста или солёные огурцы закладываются в суп последними?
5. Как предварительно готовят лук и морковь для заправки супа?
6. Как готовится перловая крупа перед закладкой в суп?
7. Как можно пассеровать муку для супа?
8. Когда в суп кладут лавровый лист и перец? Как долго лавровый лист должен быть в супе?
9. Для чего сваренный суп оставляют с плиты и дают постоять?
10. Как подаётся суп со сметаной?