

# ЗАПРАВОЧНЫЕ

# СУПЫ



# Супы - жидкое кушанье

Супы классифицируют по жидкой основе, способу приготовления и температуре подачи.

Первые блюда содержат экстрактивные вещества, минеральные соли, органические кислоты, которые стимулируют деятельность пищеварительных желез. Супы обладают высокой калорийностью, они очень питательны, так как их подают со сметаной, набором мясных продуктов.





# Заправочные супы



Супы, которые в конце варки заправляют пассерованными овощами



Щи

Рассольники

Овощные супы

Супы с крупами

С макаронными изделиями

Солянки

Борщи






ЩИ

До начала XX века словом “щи” обозначали не только суп, но и особый кислый квас. В. А. Гиляровский пишет, что этот напиток “так газирован, что его приходилось закупоривать в шаманку, а то всякую бутылку разорвет”. В летнее время свежую капусту тушили с добавлением таких “кислых щей” и употребляли при приготовлении различных блюд. А.С. Пушкин писал:

Мой идеал теперь – хозяйка,  
Мои желания – покой,  
Да щей горшок, да сам большой.



**Щи- национальное русское блюдо из капусты. Их готовят вегетарианскими, на мясном, грибном или рыбном бульонах.**

**Ассортимент щей разнообразен:**

- из свежей капусты,
- из квашеной капусты,
- суточные ( из тушеной с костями свинокоченостей и квашеной капусты),
- ленивые (без картофеля и томата),
- зеленые (из щавеля и шпината),
- щи из крапивы,
- щи уральские (с перловой крупой и квашеной капустой),
- донские (с рыбой),
- невские (на грибном бульоне) и другие.

**Готовят щи по всем правилам варки заправочных супов. Овощи нарезают шашками или соломкой. Отпускают со сметаной или зеленью.**



# Борщ

**Борщ** - национальное украинское блюдо, получившее широкое распространение и в русской кухне. Основным продуктом в борщах является свекла. Она входит в суп в вареном, пассерованном или тушеном виде. Кроме свеклы, в борщи добавляют капусту, картофель, морковь, лук, томат. Вкус борщей кисло-сладкий, цвет ярко-свекольный.

## **Ассортимент борщей очень велик:**

- борщ украинский ( с салом и чесноком),**
- московский (с мясным набором),**
- флотский (на бульоне со свинокопченостями),**
- сибирский (с фасолью и фрикадельками).**

**Овощи для борщей, кроме флотского, нарезают соломкой, для флотского -ломтиками, капусту – шашками, картофель - кубиками. Подают со сметаной и зеленью.**

**К украинскому борщу положены пампушки - булочки из дрожжевого теста с чесночным соусом, к московскому - ватрушки с творогом.**





# Рассольники

## АССОРТИМЕНТ

Ленинградский  
С грибами

Домашний  
Московский

Представляют собой заправочные супы с солеными огурцами, огуречным рассолом на мясном, грибном, рыбном бульонах. Вкус рассольника острый, соленый, аромат с запахом белых корней.

Когда-то давно на Руси этот суп назывался "калья". Готовили его не только с огурцами, но и с солеными лимонами. Добавляли часто и почки. А подавали с различными пирогами.



# СОЛЯНКИ

Старинное русское блюдо, близкое по вкусу к рассольникам, но более острое. Их готовят на крепких мясных, рыбных и грибных бульонах

**АССОРТИМЕНТ**

**Мясная сборная**

**Домашняя**

**Рыбная**

**Донская**

**Грибная**



# Овощные супы

**Готовят из свежих овощей на овощных отварах, мясных и грибных бульонах. Если супы варят вегетарианскими, то можно в конце варки добавить молоко.**

## **АССОРТИМЕНТ**

**Суп крестьянский**

**Суп из овощей**



# Супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями

Из круп используют рис,  
пшено, перловую и  
манную крупы.



Из макаронных изделий:  
макароны, лапшу,  
вермишель, суповую  
засыпку.



Из бобовых: горох,  
фасоль.

Овощи нарезают в соответствии с  
формой основного продукта.

Супы готовят по правилам варки  
заправочных супов.

