

Технология приготовления первых блюд (супы)



СУП

Жидкая (основа)

Бульон, молоко,
молочные напитки,
отвары из круп, овощей
и фруктов, квас

Плотная (гарнир)

Овощи, грибы, крупы,
бобовые и макаронные
изделия, рыба, мясо,
птица и тд.

Бульон – жидкий навар из мяса, рыбы или овощей



Классификация супов

- По температуре подачи: горячие(75-80°С), холодные (10-14°С)
- По способу приготовления: заправочные, прозрачные, супы-пюре, сладкие и холодные
- По виду основы: на бульоне (отваре), на молоке

Классификация супов

Заправочные – супы, при приготовлении которых в бульоне варят до готовности овощи, макаронные изделия, крупы, бобовые. Заправляют пассерованными овощами.

Супы-пюре готовят из птицы, печени, рыбы, грибов, овощей, круп, бобовых, которые протирают до однородной консистенции.

Прозрачные – супы, состоящие из бульона и гарнира, которые варят отдельно друг от друга.

Холодные супы и борщи готовят на квасе, свекольных и фруктовых отварах.

Сладкие супы готовят на основе отваров из свежих, сушеных, замороженных фруктов и ягод, консервированных плодово-ягодных пюре.

Молочные супы готовят на молоке, смеси молока и воды, из сухого или сгущенного молока. Плотной частью могут быть крупы, макаронные изделия или овощи.

Технология приготовления супа

- Довести до кипения бульон или отвар.
- Заложить в кипящий бульон подготовленные продукты в определенной последовательности в зависимости от продолжительности варки продуктов, чтобы они были доведены до готовности одновременно.
- Варить при слабом кипении.
- Заложить в суп пассерованные коренья и репчатый лук за 10-15 минут до готовности.
- Положить специи и соль за 5-7 минут до готовности.
- Оставить сваренный суп без кипения на 10-15 минут для настаивания.
- Подавать суп в подогретой тарелке или суповой миске.

Продолжительность варки продуктов:

Продукты	Варка в минутах	Продукты	Варка в минутах
Фасоль (вымоченная)	60-70	Вермишель	10-12
Перловая крупа	40-50	Пассерованные овощи	12-15
Лущёный горох	30-50	Картофель	12-15
Макароны	10-15	Тушёная свекла	10-12
Рис	30	Суповая заправка	10-12
Белокочанная капуста	20-30	Зелёный горошек	8-10
Цветная капуста	20-25	Стручковая фасоль	8-10
Лапша	15-20	Шпинат	5-7

Технология приготовления бульона

Задание 1: обозначьте правильную последовательность приготовления бульона.

- ❑ Довести до кипения, снять пену и уменьшить нагрев.
- ❑ Вынуть шумовкой морковь, лук и мясо.
- ❑ Положить мясо в кастрюлю и залить холодной водой.
- ❑ Процедить бульон.
- ❑ Заложить в кипящий бульон морковь, лук и специи.

