

Технология
приготовления СУПОВ
ОВОЩНЫХ и
КАРТОФЕЛЬНЫХ

- Супы готовят на костном, мясокостном бульонах, грибном и овощном отварах
- Из картофеля и овощей готовят разнообразный ассортимент супов – с крупами, макаронными изделиями и бобовыми

Суп «Крестьянский»

- Мясокостный (костный) бульон
- Морковь
- Петрушка (корень)
- Лук
- Капуста
- Картофель
- Помидоры (томатное пюре)



Суп «Крестьянский» с крупой

- Капуста белокочанная
- Картофель
- Крупа (рисовая, перловая, ячневая, овсяная, пшеничная, пшено, хлопья овсяные «Геркулес»)
- Репа
- Морковь
- Петрушка (корень)
- Лук репчатый
- Томатное пюре (помидоры)
- Масло растительное (жир топленый)
- Бульон или вода



Суп овощной

- Капуста цветная (брюссельская, белокочанная)
- Картофель
- Морковь
- Корень петрушки
- Лук репчатый
- Лук-порей
- Зеленый горошек консервированный
- Помидоры
- Маргарин
- Бульон



Суп картофельный

- Картофель
- Репа
- Морковь
- Петрушка
(корень)
- Лук репчатый
- Лук-порей
- Томатное пюре
- Кулинарный жир
- Бульон или вода



Суп харчо

- Грудинка баранья (говяжья)
- Томат пюре
- Лук репчатый
- Стручковый перец
- Рис
- Соус ткемали
- Зелень
- Хмели-сунели
- чеснок



Суп-лапша домашняя

- Мука пшеничная
- Яйца
- Вода
- Морковь
- Корень петрушки
- Лук репчатый
- Лук порей
- Кулинарный жир
- Бульон куриный

