



Сладкие супы



Сладкие супы

Редкой основой сладких супов является фруктовый отвар с одного вида фруктов или их смеси. Используют свежие и сушеные фрукты, а также фруктово-ягодные соки, пюре, компоты, сиропы.

Ягоды кладут целыми, а фрукты нарезают (кубиками, дольками). Апельсины и мандарины кладут в суп свежими.

Перед варкой плоды перебирают и промывают. Сушеные разбирают по виду и замачивают в холодной воде, чтобы они быстрее разваривались.

Кожицу и семенное гнездо яблок и груш используют для варки отваров. Сушеные заливают холодной водой, а свежие кладут в кипящую воду, добавляют сахар, доводят до кипения, варят до готовности и заваривают крахмалом, предварительно разведенным в охлажденном отваре (на 1 часть крахмала 4 части отвара).



Для ароматизации супов добавляют корицу, гвоздику, цедру.

Сладкие супы можно подавать холодными и горячими.

Сладкие супы подают с разными гарнирами: отварной рис, мелкими макаронными изделиями, галушками, варениками с ягодами, запеканками, которые нарезают кубиком.

Сладкие супы можно подавать с сметаной или сливками.



Суп из свежих плодов

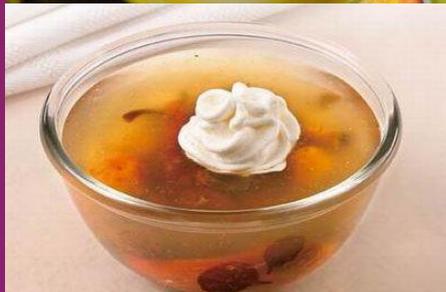


Яблоки и груши перебирают, промывают, удаляют семенные гнезда, очищают от кожуры, нарезают скибочками или кубиками.

Кожицу плодов и семенные гнезда заливают холодной водой, варят 15-20 мин., отвар процеживают, доливают воду, кладут сахар, корицу и доводят до кипения, добавляют яблоки груши и варят 5 минут, вливают разведенный крахмал, помешивая, доводят до кипения. Если необходимо добавляют лимонную кислоту.

Подавая на стол, в тарелку кладут гарнир, наливают суп, добавляют сметану или сливки. Суп можно приготовить с смеси яблок, груш и слив.

Суп из смеси сухофруктов



Сушеные фрукты перебирают, промывают и сортируют по виду. Большие плоды нарезают на 2-4 части, заливают холодной водой и варят при закрытой крышке 15 минут, добавляют остальные плоды и ягоды, сахар и варят до готовности. Потом вливают разведенный крахмал, доводят до кипения. В суп можно добавить лимонную кислоту.

Перед подачей в тарелку кладут гарнир, наливают суп, добавляют сметану или сливки.

Требования к качеству

Консистенция жидкой части однородная.

Крупы и макаронные изделия мягкие, сохраняя форму.

Ягоды и фрукты не разваренные, вкус кисло-сладкий.



Спасибо за внимание!

