

Супи-пюре



Виконали студентки
2 курсу 7 групи
Яценко Марина та Дричак
Дар'я

- **Суп-пюре** - це густий суп, приготований з протертих овочів, круп, м'яса, птиці або риби. Суп-пюре часто використовують в дієтичному і дитячому харчуванні.

- В основі **супу-пюре** лежить м'ясний або рибний бульйон, вода або овочевий відвар. Щоб приготувати суп-пюре, продукти потрібно відварити до готовності, потім протерти через сито або збити блендером, після чого готове пюре ввести в бульйон або відвар.
- **Крем-суп**, на відміну від супу-пюре, готується не на бульйоні або воді, а на полегшеному варіанті соусу бешамель або ж (рідше) на бульйоні, загущених обсмаженої борошном і доведеної до кипіння сумішшю яєчних жовтків і жирних вершків . Головні інгредієнти крем-супу - овочі і курка або риба.



Гаспачо (подається дуже холодним з хрусткими сухариками)



Сальморéхо (подається холодним з дрібно нарізаним “гірним хамоном” і вареними яйцями)



Вішісуаз – цибулевий суп. За французькою традицією суп подається з салатом з злегка обсмажених з часником креветок і дрібно нарубаного фенхеля. Як і в інші супи-пюре, в вішісуаз іноді додають сухарі.



Томатний суп . Томатний суп можна приправляти різноманітними травами, подавати його зі сметаною, крекерами, сиром.

Супи-пюре мають безліч рецептур і багато різновидів складових, ними можуть бути : 1 – спаржа, 2 – морепродукти, 3 – гриби, 4 – картопля тощо.



Відпуск супу-пюре відбувається в супових мисках , тарілках або в бульйонних чашках , окремо на пиріжкової тарілки грінки . Якщо подача Суп - пюре відбувається в мисці або тарілці то їх ставлять на підставну тарілку , якщо в бульонной чашці на блюдце , ручка ложки в право . Подаються супи-пюре і крем-супи найчастіше з грінками або сухариками.

**Дякуємо за
увагу!**

