

Первые блюда

Виды бульона



Мясной бульон



Грибной бульон



Бульон из кубиков



Рыбный бульон

Различие в приготовлении бульонов

Бульон из мяса . Мясо кладут в кастрюлю, затем заливают холодной водой и медленно доводят до кипения. Варят до готовности, снимая пенку. Добавляют приправы, корни, соль.



Рыбный бульон. Подготовленную рыбу или отходы от нее (головы, позвоночник, кожу) моют и заливают холодной водой, доводят до слабого кипения и, снимая пену и жир, доводят до готовности. Солить бульон необходимо в конце варки, а готовый бульон процедить.



Грибной бульон. Сушеные грибы, моют и заливают водой, оставив на 4 часа, после этого варят, пока они не станут мягкими. Сваренный бульон процеживают, а грибы промывают под проточной водой в сите. Затем их жарят, после добавляют в суп, примерно за 15 минут до готовности



Правила приготовления овощей для супа

- Овощи моют - Овощи чистят - Очищенные овощи моют



Девушка моет овощи
© Матильда Наталья / Фотобанк Лори
lori.ru/1468129



- Овощи нарезают

- Некоторые овощи обжаривают



Нарезка овощей
© Сергей Телеш / Фотобанк Лори
lori.ru/2645137



Дочка моя / Фотобанк Лори

1. Продукты закладывают только в кипящий бульон
2. Некоторые овощи обжаривают
3. Лавровый лист и перец горошком кладут в суп перед концом варки
4. Варить заправочные супы следует при слабом кипении

Виды супов



БОРЩ



**КАРТОФЕЛЬНЫ
Й СУП**



РАССОЛЬНИК

ОТГАДАЙ



