

# 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, коренья, 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  
© Матвейкина 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



