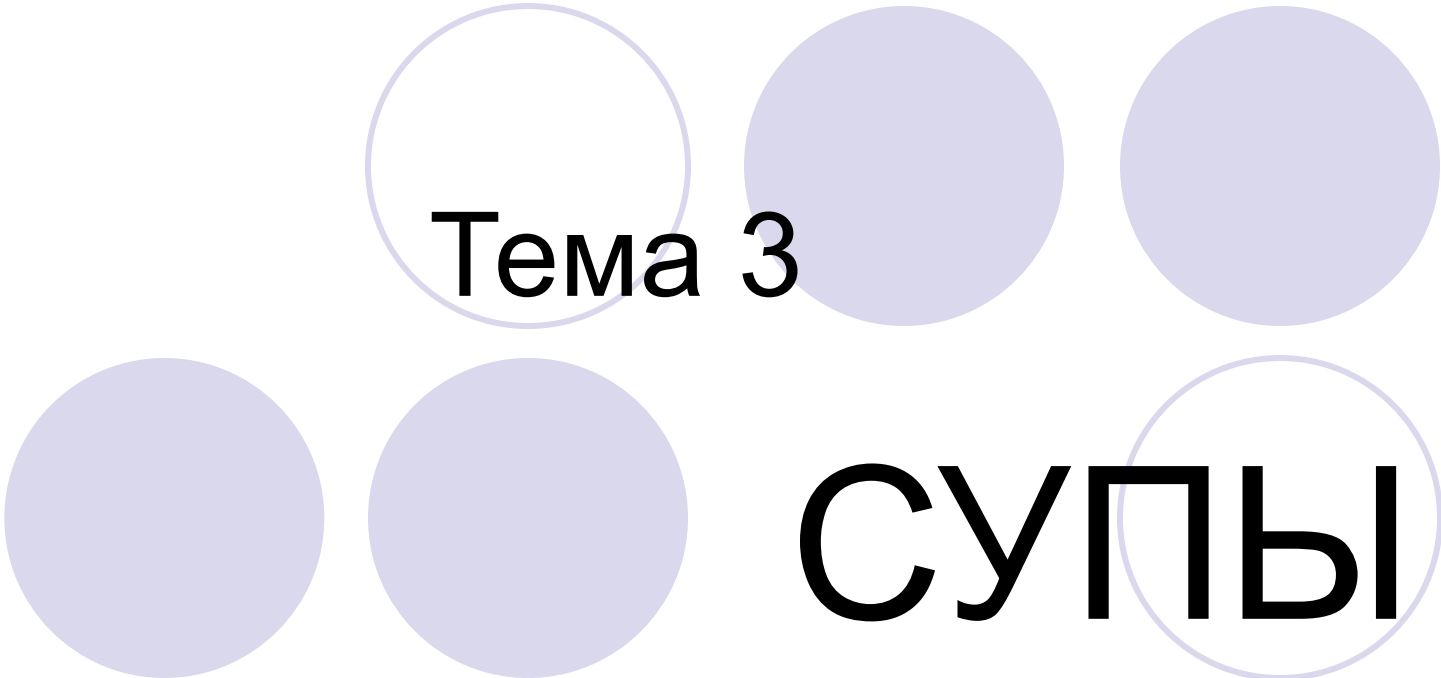


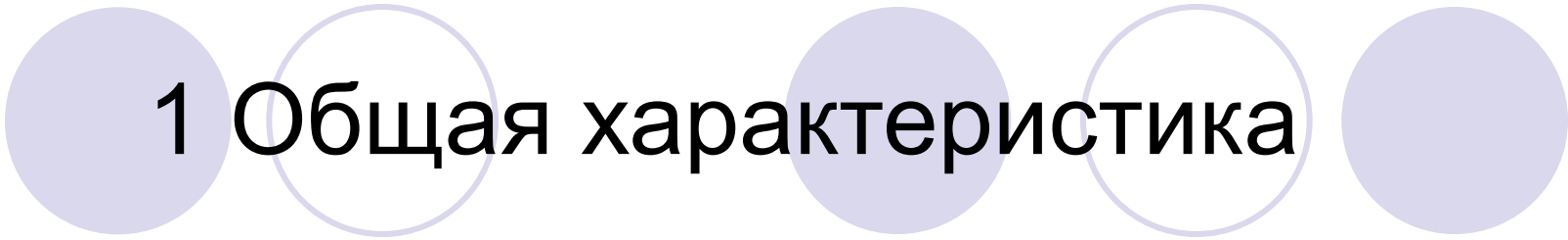


Тема 3

СУПЫ

Содержание лекции

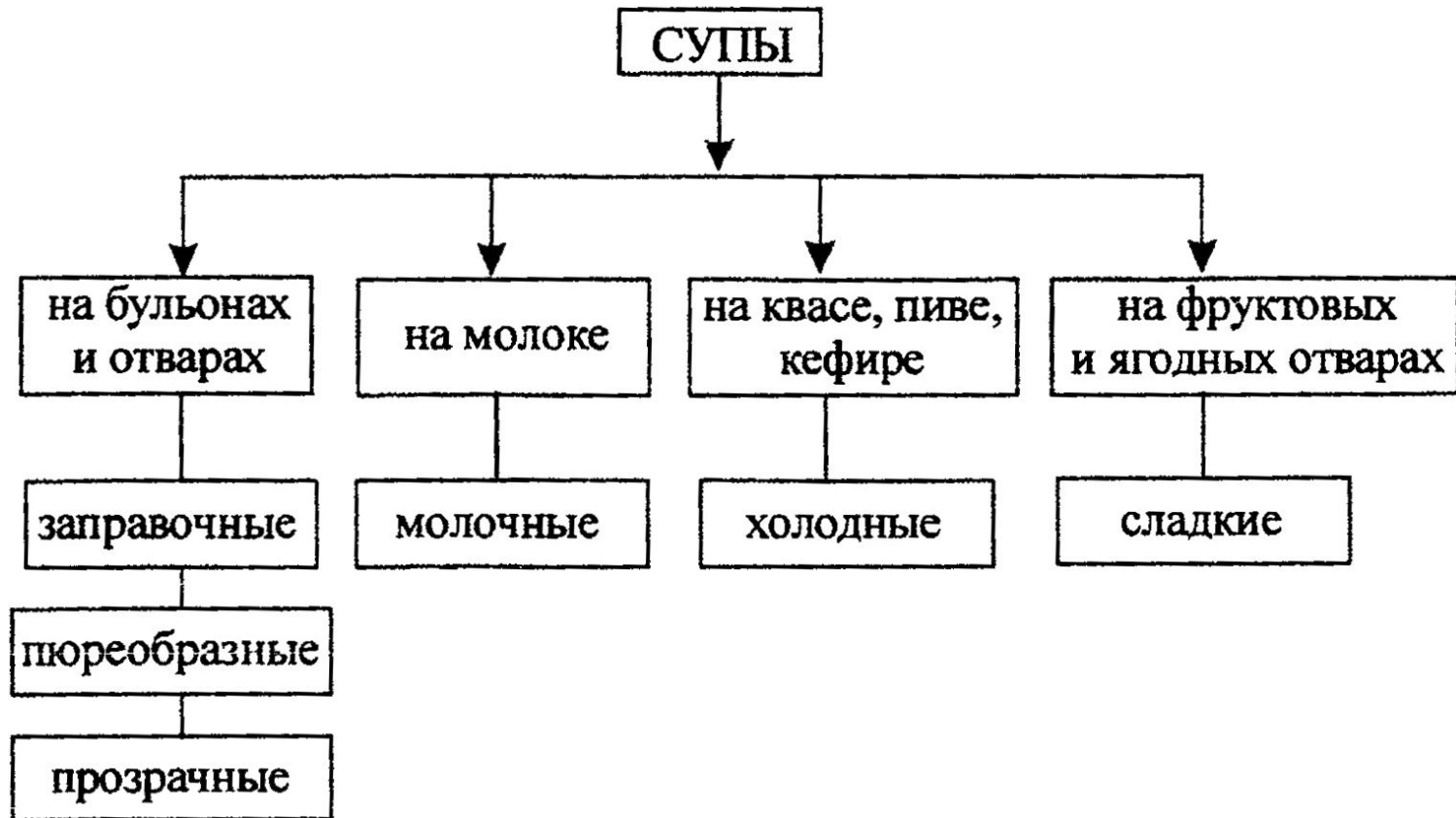
1. Общая характеристика
2. Классификация супов
3. Технология бульонов
4. Технология супов
 - a. Борщи
 - b. Щи
 - c. Рассольники
5. Пюреобразные супы
6. Прозрачные супы
7. Молочные супы
8. Сладкие супы
9. Холодные супы



1 Общая характеристика

Супы - жидкие блюда, основой которых служат бульоны, отвары, молоко или хлебный квас. Помимо основы подавляющее большинство супов содержит плотную часть- гарниры из овощей, круп, макаронных изделий и других продуктов.

2 Классификация супов





3 Технология бульонов

Под бульонами подразумевают отвар, который получают при варке в воде различных продуктов.

В зависимости от исходного сырья бульоны бывают:

- мясной,
- костный,
- мясокостный,
- из домашней птицы и дичи,
- рыбный,
- грибной,
- овощной.



4 Технология супов

Заправочные супы- это самая большая, наиболее известная и распространенная группа супов.

Технологический процесс приготовления заправочных супов:

1. Приготовление бульонов и отваров;
2. Подготовка гарнира (нарезка продуктов определенной формы и размера, тепловая обработка),
3. Проваривание гарнира в бульоне,
4. Заправка супа (специи и приправы).

Классификация заправочных супов

- щи
- борщи
- рассольники
- солянки
- картофельные и овощные супы
- супы из круп
- супы из бобовых и макаронных изделий

Технология приготовления борщей

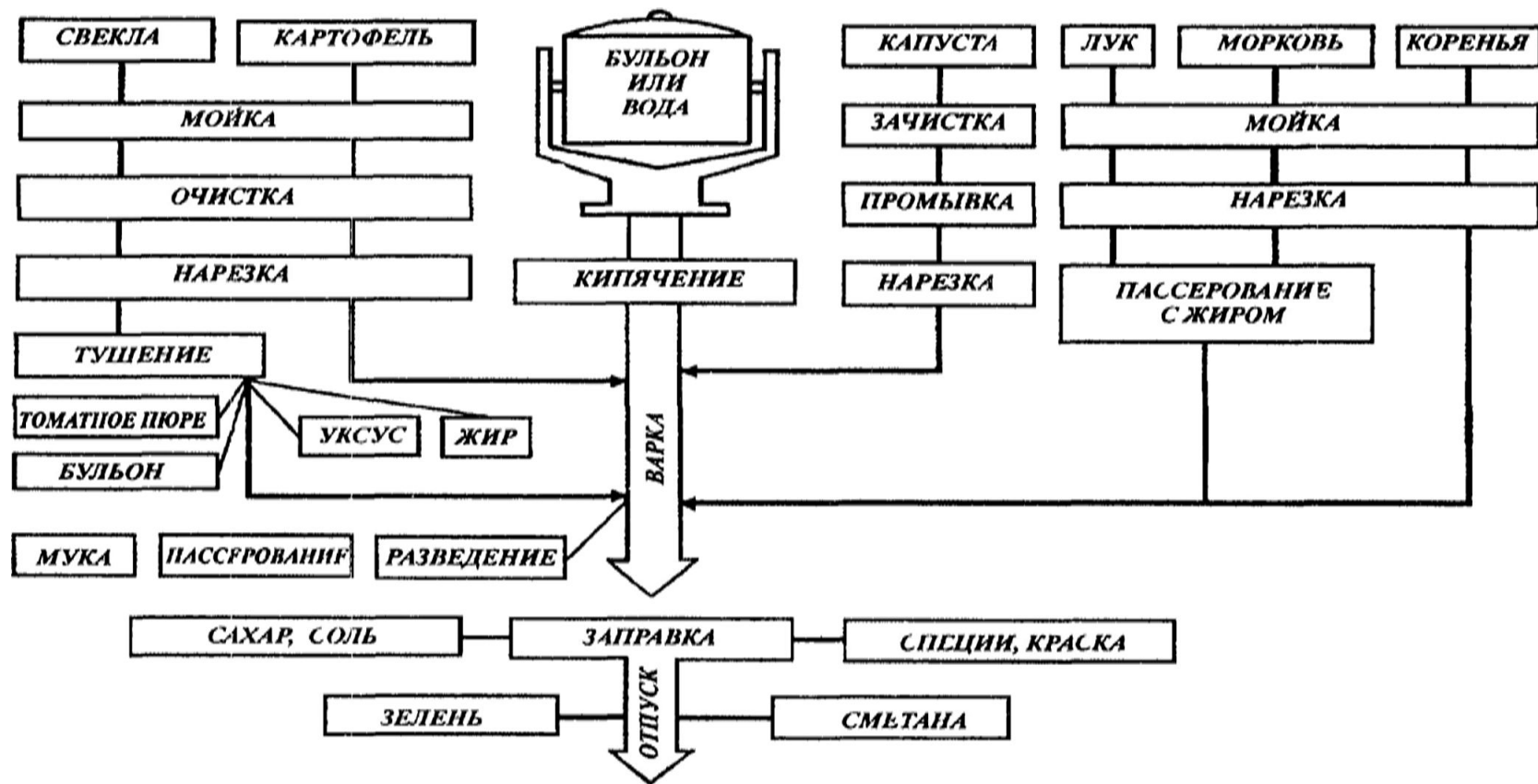
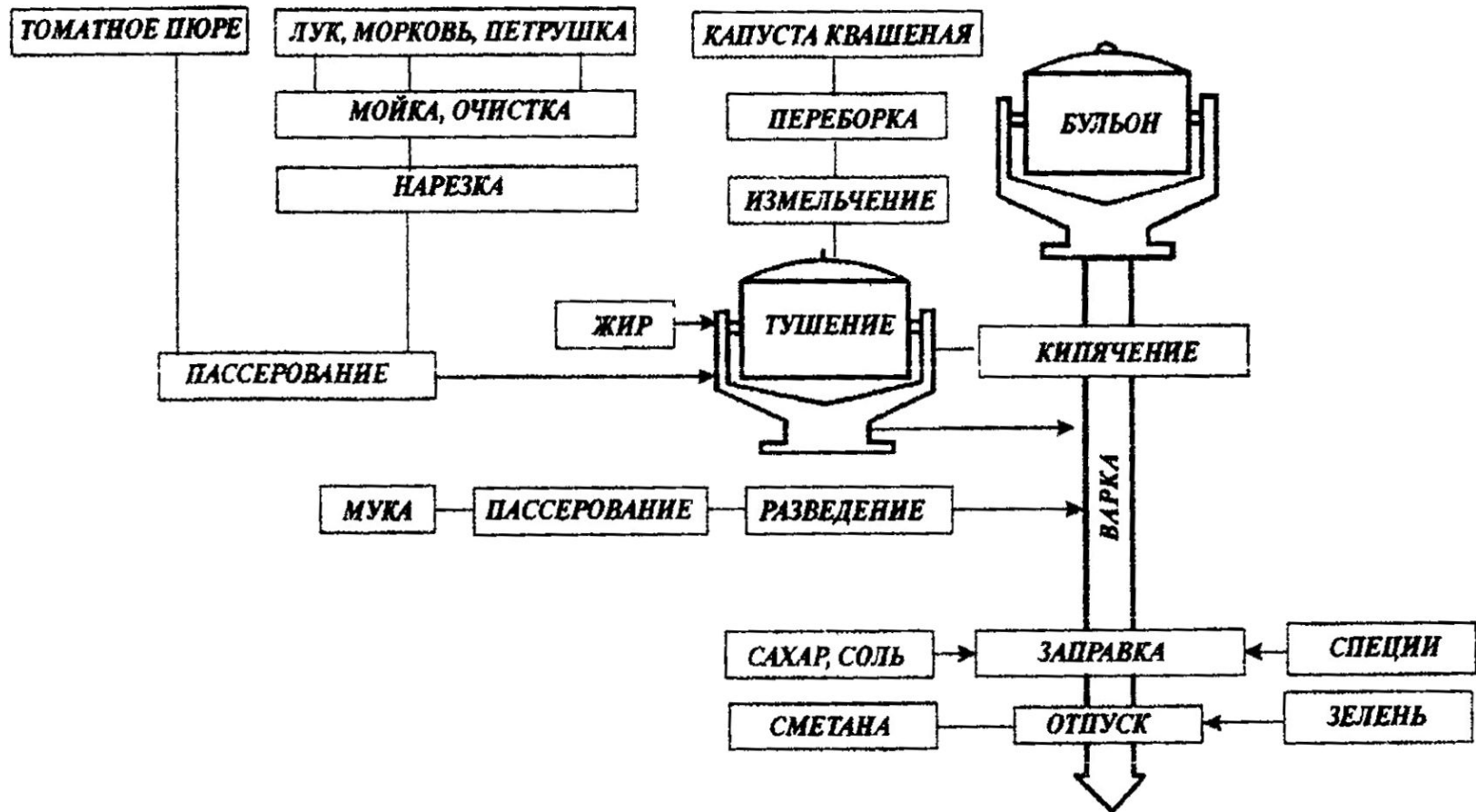


Схема приготовления щей из квашеной капусты

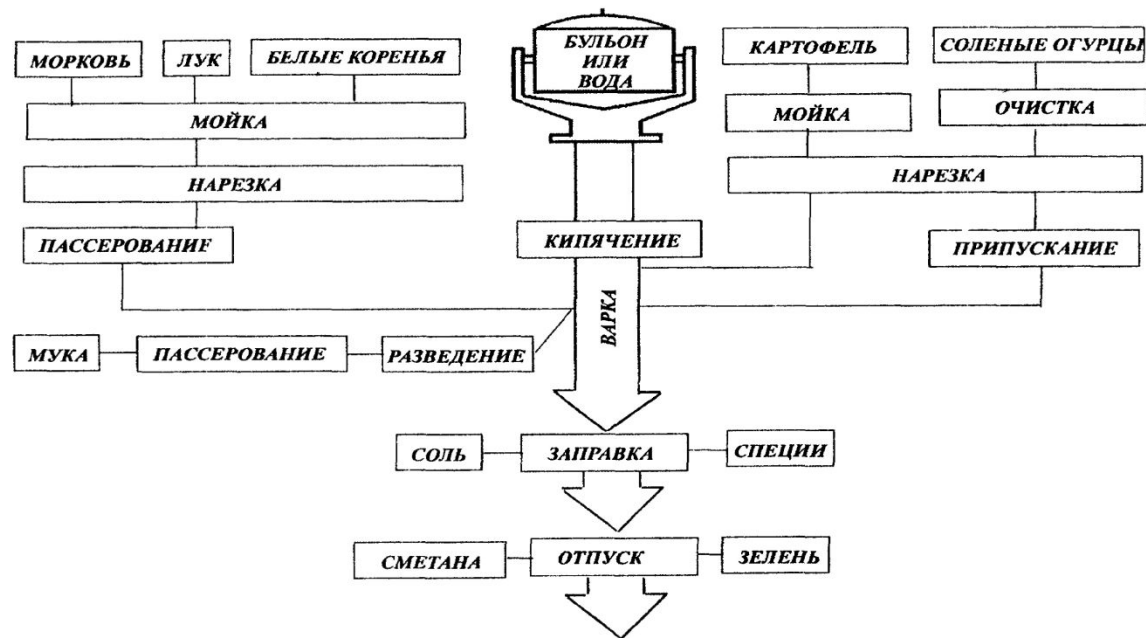


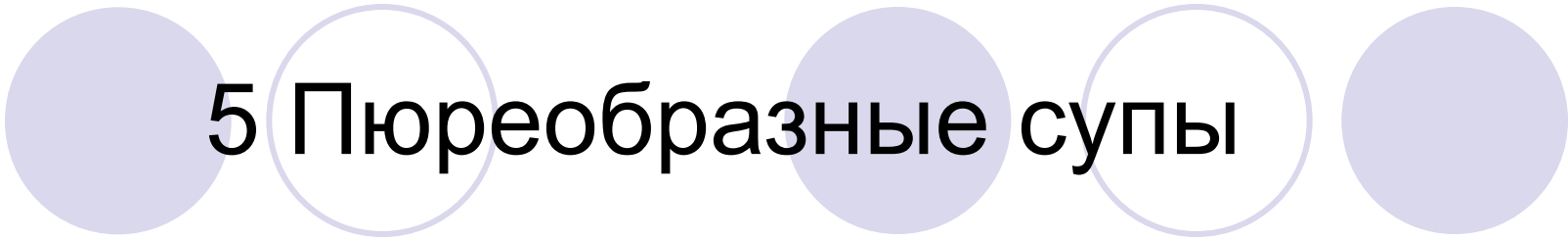


Рассольники

Один из основных видов русских супов, отличительной чертой которых является использование субпродуктов молодых животных (телят, ягнят) или домашней птицы чаще чем мяса и обязательно соленых огурцов. В бульон рассольников всегда вводят огуречный рассол. Рассольник - овоще-крупяной суп. В качестве крупы используют перловку и рис; из овощей — морковь, белые коренья, лук, иногда картофель. Из пряностей - черный перец горошком.

Схема приготовления рассольника





5 Пюреобразные супы

Пюреобразные супы представляют собой однородную протертую массу из одного или нескольких видов продуктов, имеющую консистенцию густых сливок.

Для производства супов-пюре используют овощи, крупы, бобовые, мясные (реже рыбные) продукты. Помимо бульонов употребляют овощные, крупяные отвары и молоко



6 Прозрачные супы

К этой группе относятся первые блюда, состоящие из осветленного, прозрачного бульона и гарнира. Получают прозрачные бульоны из обычных мясных, рыбных, куриных бульонов, удаляя мелкие взвешенные частицы мути с помощью специальных технологических приемов.

Виды гарниров для прозрачных супов

Гарниры для этих супов готовят отдельно и в бульоне не проваривают.

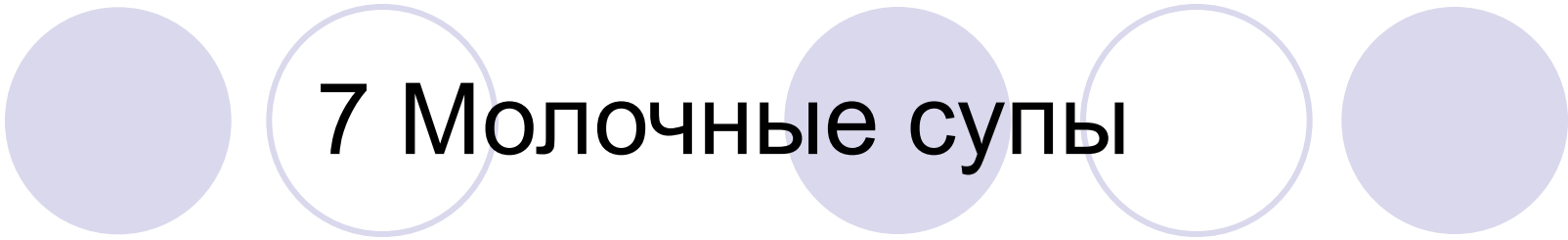
Условно их делят на две группы:

- Первая группа - гарниры, которые подаются вместе с бульоном. К ним относят- пельмени, клецки, омлеты, яйцо отварное, кусочки мяса, рыбы и т.д.
- Вторая группа - гарниры, которые подают отдельно от бульона. Это - гренки, кулебяки, пирожки с различными фаршами, сухарики.



Подача прозрачных супов

Прозрачные супы отпускают в бульонных чашках ($V = 300$ мл, гарнир отдельно), глубоких столовых тарелках ($V = 400$ мл, гарнир вместе) горячими, температурой 75°C .



7 Молочные супы

Жидкой основой таких супов является молоко: разведенное цельное (15%; 60% воды), сгущенное без сахара и сухое. Гарниром могут быть мучные изделия, крупы, овощи, фрукты (свежие и сухие).



8 Сладкие супы

Эта группа супов готовится из свежих и сушеных плодов и ягод и некоторых плодово-ягодных консервов (пюре, соки, сиропы и др.)

В качестве вкусовых добавок используют корицу, гвоздику, цедру цитрусовых плодов, лимонную кислоту, виноградное вино.

В состав гарнира могут входить отварные крупы, макаронные изделия, кукурузные хлопья, вареники, пудинги и запеканки.



9 Холодные супы

Жидкой основой является хлебный квас, кефир, простокваша, отвары свеклы, шпината, щавеля. Продукты для холодных супов (картофель, коренья, мясо и др.) варят, охлаждают и мелко нарезают кубиками или соломкой; соединяют с жидкой основой; доводят до вкуса сметаной, солью, сахаром, горчицей.



Виды холодных супов

- окрошки (на квасе)
- свекольники (на квасе, со свеклой)
- ботвиньи (отвар щавеля и шпината)
- борщ холодный (на свекольном отваре)