

# *Современные тенденции в подаче супов*

Выполнил курсант 23  
группы  
Ли С. А.

Супы способствуют возбуждению аппетита. Их включают в меню обеда и подают после холодных и горячих закусок. Правила подачи супов в значительной степени зависят от их вида и температуры отпуска.

По видам супы бывают прозрачными, пюреобразными, заправочными, молочными и сладкими. В зависимости от температуры отпуска супы подразделяют на две группы: горячие (температура подачи 75 °С) и холодные (10—14 °С).





## Виды супов:

В зависимости от технологии приготовления супы делятся на следующие виды:

прозрачные бульоны, консоме. К ним подают дополнения: яйца, клецки, овощи, блинчики и т. д.; заправочные. Их готовят с молодой бараниной, курицей, телятиной, отварным языком и т. д. Заправляют супы пассерованными кореньями.

Супы готовят с вермишелью, картофелем, овощами, шпинатом и т. д. К заправочным супам относятся борщ по московски, борщ украинский; пюреобразные супы. К ним относятся суп пюре из свежих грибов, из зеленого горошка, из красных помидоров, из птицы и т. д.; молочные супы.

Их приготавливают с овощами, с рисом, с макаронными изделиями и т. д.; холодные супы. К ним относятся чорбас капустным рассолом и маслинами, таратор, окрошка по русски и т. д.; сладкие супы из яблок и груш, клубники и т. д.

Супы-пюре подают в бульонных чашках, которые наполняют на раздаче. Чашку с блюдцем ставят перед гостем Ручкой влево, столовую ложку кладут на блюдце перед чашкой ручкой вправо. Отдельно слева в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку, подают гренки в виде кубиков. Десертную ложку для перекармливания кладут на пирожковую тарелку ручкой вправо.



- Заправочные супы (щи, борщи, рассольники, солянки) характерны для русской кухни. Их приносят с раздачи в суповых мисках и на подсобном столике переливают в подогретые глубокие тарелки, поставленные на мелкие столовые. Если столовая ложка при сервировке стола отсутствовала, то ее приносят и кладут на борт мелкой столовой тарелки, ставят суп перед гостем и перекладывают ложку на скатерть справа от тарелки. Ко многим заправочным супам подают на пирожки или тарелке ватрушки с творогом, пампушки или на подогретой закусочной тарелке крупеник.





- Сладкие супы в летнее время подают холодными, а зимой — горячими в глубоких десертных тарелках, поставленных на мелкие десертные. Взбитые сливки или сметану по желанию гостя порционируют из креманки или соусника чайной ложкой. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать бисквит, кекс, сухое печенье.

- Холодные супы (окрошку, борщ холодный, свекольник, щи зеленые) подают так же, как и горячие заправочные супы. Слева в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, подают кубики льда. Ложку десертную для раскладки льда помещают на край тарелки.

Ботвинью отпускают с производства так же, как и окрошку. Отдельно слева на закусочной тарелке подают гарнир: два-три куса отварной рыбы (осетровых пород, судака, трески), кусочек балыка, крабы и овощной гарнир (зеленый лук, свежие огурцы, строганный хрен, листья салата, укроп), который раскладывают столовыми ложкой и вилкой

