

Холодные супы





Холодные супы

Холодные супы готовят на хлебном квасе, овощных отварах, сыворотке, кислом молоке. Пользуются большим спросом. Хранят на холоде и подают охлажденными при температуре 12 С.



Холодные супы имеют приятный вкус и аромат, возбуждают аппетит.



Готовят их в холодном цехе, используя промаркированную посуду и инвентарь. Тепловую обработку продуктов проводят в горячем цехе.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ УКРАИНСКИЙ



Борщ готовят обычным способом на воде с добавлением свекольного кваса или лимонной кислоты.

Лук и морковь пассеруют на растительном масле.

Заправляют растертым чесноком с солью.

Борщ можно приготовить с рыбными консервами в томатном соусе с расчетом 25-30 гр на порцию, которые добавляют за 5 мин. до готовности, а также с щавелём. Такой борщ отпускают с дольками круто сваренного яйца.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ СЕЛЯНСКИЙ

Греченую или вареную свеклу очищают, нарезают соломкой. Картофель варят в кожуре, очищают, нарезают скибочками. Чернослив варят с сахаром, охлаждают.

Охлажденный свекольный отвар смешивают с кипяченой водой, добавляют подготовленную свеклу, картофель и свежие огурцы, рубленые белки яиц, лимонную кислоту, измельченный зеленый лук и укроп.

Борщ заправляют сметаной, желтки растертые с частью сахара, добавляют чернослив с отваром, соль, перемешивают и хранят в холодном месте.



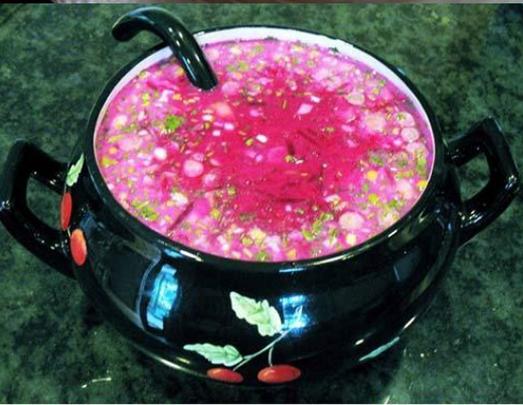
Требования к качеству холодных блюд



Нарезанные овощи имеют соответствующую форму. Форма нарезки сохраняется. Круто сваренные яйца измельченные или нарезанные на дольки.



Вкус в меру соленый, кисло-сладкий, с ароматом свежей зелени и привкусом свеклы. Цвет темно-красный, после размешивания сметаны бело-розовый. Консистенция свеклы мягкая.



Спасибо за внимание!

