

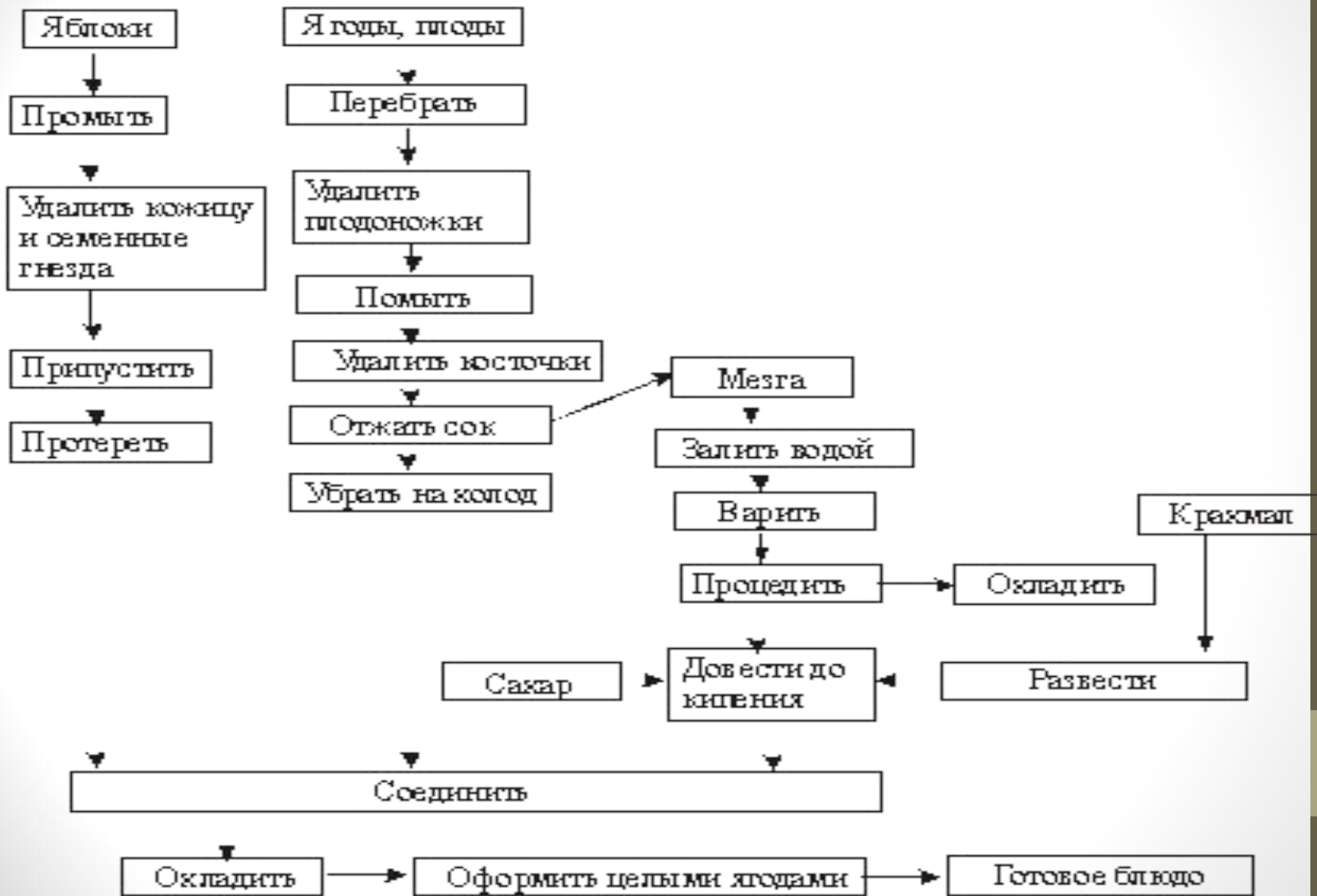
Пюреобразные супы



В группу пюреобразных (протертых) супов входят

- **Супы-пюре**, заправленные белым соусом
- **Супы-кремы**, заправленные молочным соусом или сливками
- **Супы-биски**, приготовленные из ракообразных
- **Супы-шлемы**, приготовленные из круп

Суп-пюре из яблок и ягод





Супы-пюре из овощей

- Эти супы готовят из картофеля и моркови, цветной капусты, зеленого горошка, кабачков, помидоров и других овощей. Суп готовят из одного вида овощей или их смеси.



Суп-пюре из картофеля

- Картофель варят в бульоне или подсоленной воде до полуготовности. Затем к картофелю добавляют пассерованные Картофель варят в бульоне или подсоленной воде до полуготовности. Затем к картофелю добавляют пассерованные морковь, корень петрушки и лук репчатый, варят до готовности, протирают. Протертые овощи соединяют с белым соусом Картофель варят в бульоне или подсоленной воде до полуготовности. Затем к

картофелю
петрушки
Протертые
бульоном и
поверхност
порей наре
отпуске.



, корень
и, протирают.
разводят
ся на
езоном. Лук-
в суп при

Суп-пюре из шпината

- Листья шпината припускают и протирают. Лук и петрушку шинкуют, припускают и протирают. Затем все соединяют с протертой зеленью. На отваре шпината приготавливают белый соус. В остальном суп готовят обычным способом. Для гарнира морковь нарезают мелкими кубиками, припускают и кладут в суп при отпуске. Отдельно подают гренки. (свежий шпинат можно заменить консервированным шпинатом или листьями свежего салата.)



Суп-пюре из разных овощей

- Лук шинкуют и пассеруют. Лук шинкуют и пассеруют, остальные овощи нарезают и припускают, репу предварительно бланшируют. За 5-10 мин до окончания припускания добавляют пассерованный лук, горошек зеленый, затем все протирают. В остальном суп готовят обычным способом. При подаче супа в тарелку положить овощи, нарезанные маленькими кубиками, пассерованные с маслом и пр



Суп-пюре из моркови

- Лук и петрушку шинкуют и пассеруют. Морковь шинкуют, складывают в посуду, заливают на 1/3 бульоном, добавляют сливочное масло и припускают до полуготовности. Затем кладут пассерованные овощи и припускают до готовности. Припущенные овощи протирают, соединяют с белым соусом, разводят до консистенции супа, кладут соль и варят 5-7 мин. Готовый суп процеживают, кипятят, заправляют льезоном и сливочным маслом.
- При отпуске в тарелку кладут гарнир - рассыпчатый рис, наливают суп, отдельно подают гренки.



КАПУСТЫ

- Обработанную цветную капусту разделяют на мелкие соцветия. Часть варят отдельно для гарнира. Морковь шинкуют и пассеруют. Оставшуюся цветную капусту соединяют с пассерованной морковью, наливают немного бульона, добавляют сливочное масло и припускают. Затем готовые овощи протирают, соединяют с белым соусом, разводят бульоном, кладут соль и кипятят. Готовый суп процеживают, кипятят и заправляют льезоном и сливочным маслом.
- При отпуске в тарелку кладут отваренные овощи, наливают суп, отдельно подают гренки.



Суп-крем из тыквы

- Очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают ломтиками и припускают а молоке в закрытой посуде на слабом огне. За 5 ... 7 мин до готовности добавляют подсушенные гренки из пшеничного хлеба (2/3 нормы, предусмотренной рецептурой). Массу протирают, добавляют оставшееся молоко, доводят до кипения и, сняв с огня, заправляют сливками и маслом сливочным.



Суп-пюре из круп и бобовых

- Эти супы приготавливают из рисовой, перловой, овсяной и пшеничной полтавской крупы, из бобовых - гороха, фасоли, чечевицы. Крупы или бобовые хорошо разваривают, затем протирают вместе с отваром. Протертая масса имеет однородную вязкую консистенцию за счет большого количества клейстеризованного крахмала. Эта консистенция устойчива при хранении, поэтому крупяные супы часто приготавливают без белого соуса.



- Варка крупы до полного размягчения и ее протирание требуют много времени, причем часть крупы, которая не поддается измельчению, не используется. Для ускорения процесса приготовления и экономии продуктов крупу предварительно подсушивают, затем тонко размалывают. Полученную муку разводят двукратным количеством бульона или воды, хорошо перемешивают, вливают в кипящий бульон, варят 20-25 мин., солят и заправляют льезоном. Супы-пюре из бобовых льезоном не заправляют.
- При отпуске в тарелку можно положить немного непротертой крупы.



Суп-пюре из гороха или фасоли

- Промытый лущеный горох или фасоль замачивают 2-3 ч, затем заливают горячим бульоном или водой на 1-2 см выше уровня гороха или фасоли и варят без соли до мягкости. При варке по мере выкипания добавляют горячую воду. Затем кладут пессерованную морковь, петрушку, репчатый лук и варят до готовности. Разваренную массу протирают, соединяют с белым соусом, кладут соль и кипятят. Готовый суп заправляют сливочным маслом, можно горячим молоком или сливками.
- При отпуске в тарелку наливают суп, отдельно подают гренки. Этот суп можно приготовить с копченой свиной грудинкой или корейкой.



Суп-пюре из рисовой крупы

- Морковь, лук и петрушку шинкуют и слегка пассеруют на сливочном масле. Подготовленную рисовую крупу закладывают в кипящий бульон или воду (на 1 кг крупы 5 л бульона), добавляют сливочное масло, закрывают крышкой и варят 30 мин. при слабом кипении. Затем добавляют пассерованные овощи, соль и варят 15-20 мин., после чего протирают, соединяют с белым соусом, разводят бульоном до консистенции супа, доводят до кипения и заправляют льезоном и сливочным маслом. Суп белым соусом можно не заправлять. Отдельно в бульоне варят рассыпчатый рис для гарнира.
- При отпуске в тарелку кладут рассыпчатый рис, наливают суп, отдельно подают гренки.



Супы-пюре из мясных продуктов

- Мясные супы-пюре приготавливают из птицы, кролика, говяжьей и телячьей печени. Птицу предварительно варят, печень обжаривают



Суп-пюре из птицы

- Птицу варят, мякоть отделяют от костей. Для гарнира филе птицы нарезают соломкой, заливают небольшим количеством бульона, кипятят. Остальную мякоть пропускают через мясорубку с частой решеткой и протирают. В остальном суп варят обычным способом.

Готовый суп заправляют льезоном Птицу варят, мякоть отделяют от костей. Для гарнира филе птицы нарезают соломкой, заливают небольшим количеством бульона,

кипятят.
частой р
обычным
отпуске
нарезанн



рубку с
оят
ном. При

Суп-пюре из печени

- Обработанную печенку нарезают кусочками, слегка обжаривают на сливочном масле, добавляют пассерованные морковь, петрушку и репчатый лук и обжаривают до готовности. Пропускают через мясорубку, протертую массу соединяют с белым соусом, разводят бульоном, кладут соль и доводят до кипения. Готовый суп заправляют льезоном и сливочным маслом.
- При отпуске подают гренки.



Суп-пюре из свежих грибов

- У подготовленных свежих грибов отделяют шляпки. Ножки грибов пропускают через мясорубку с частой решеткой, припускают 20-30 мин с добавлением масла, протирают вместе с предварительно пассированными и припущенными кореньями. Далее суп варят обычным способом.

Шляпки грибов нарезают тонкими ломтиками, припускают до готовности и кладут в суп при отпуске.



Супы-биски

- Эти супы популярны в странах Западной Европы. Их подают в ресторанах, обслуживающих западных туристов. Готовят биски из раков, креветок, омаров (лобстеров) или крабов.
- Для приготовления биска из раков их предварительно отваривают, отделяют шейки, клешни и очищают. У панцирей отламывают ножки и удаляют внутренности. В пассерованные на сливочном масле лук, морковь, сельдерей добавляют панцири и очистки от шейки и клешней, вливают коньяк и фломбируют (поджигают для извлечения спиртовой основы коньяка). Затем вливают рыбный бульон, добавляют рис, очищенные шейки, белое вино, пучок пряной зелени и варят до размягчения риса. Подготовленную массу после удаления пучка пряной зелени измельчают в процессоре (миксере) или блендером, протирают через сито, доводят до кипения и заправляют лимонным соком, сливками, маслом.
- Так же готовят биски из других ракообразных.



Требования к качеству супов-пюре

- Супы-пюре имеют однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок.
- Консистенция - эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет - белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен. Вкус - нежный, в меру соленый.

**Спасибо за
внимание!**