

Тема урока:

Классификация супов

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ СУПОВ

ЗНАЧЕНИЕ В ПИТАНИИ

- Суп – важная составная часть обеда.
- Основная роль супов- возбуждение аппетита.
- Важный источник экстрактивных и минеральных веществ, витаминов.
- Возмещение потребности организма в жидкости.
- Суп – калорийное блюдо, и употребляя с супом хлеб и другие выпечные изделия (пирожки, расстегаи) можно повысить калорийность супов.

ЧТО ТАКОЕ СУП?

- **Суп** – ассортиментная группа кулинарной продукции, которую принято называть первыми блюдами.

Суп – это блюдо, состоящее из жидкости-это основа супа, и плотной части-которая проваривается в этой жидкости, и называется гарниром.

Жидкая часть супа называется бульоном или отваром.

СУП СОСТОИТ ИЗ ДВУХ ЧАСТЕЙ:

- ▣ Жидкая часть (основа)- бульон, отвар.**
- ▣ Плотная часть (гарнир)**

- гарнир - крупы, овощи, картофель, макаронные изделия, мясо, мясо птицы, соленые огурцы, рыба, грибы, яйца и прочее)







КЛАССИФИКАЦИЯ СУПОВ

Супы классифицируем:

- **По жидкой основе**
- **По температуре подачи**
- **По способу приготовления**

ПО ЖИДКОЙ ОСНОВЕ СУПЫ

- ✓ На бульонах
 - ✓ На отварах
 - ✓ На молоке
- ✓ На хлебном квасе
- ✓ На фруктово-ягодных отварах
- ✓ На кисло-молочных продуктах



ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ

- ❖ Горячие супы (температура подачи 70-75 °C, супы-пюре – температура подачи 55-60°C)
- ❖ Холодные супы (температура подачи 10-14°C)

ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ▣ Заправочные супы
- ▣ Прозрачные супы
- ▣ Молочные супы
 - ▣ Сладкие супы
 - ▣ Супы-пюре
- ▣ Холодные супы

ЧТО МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В КАЧЕСТВЕ ЖИДКОЙ ОСНОВЫ?



ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ СУПЫ БЫВАЮТ:

▣ 1.

Горячие

▣ 2.

Холодные

ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПЫ ДЕЛИМ НА:

Заправочные

прозрачные

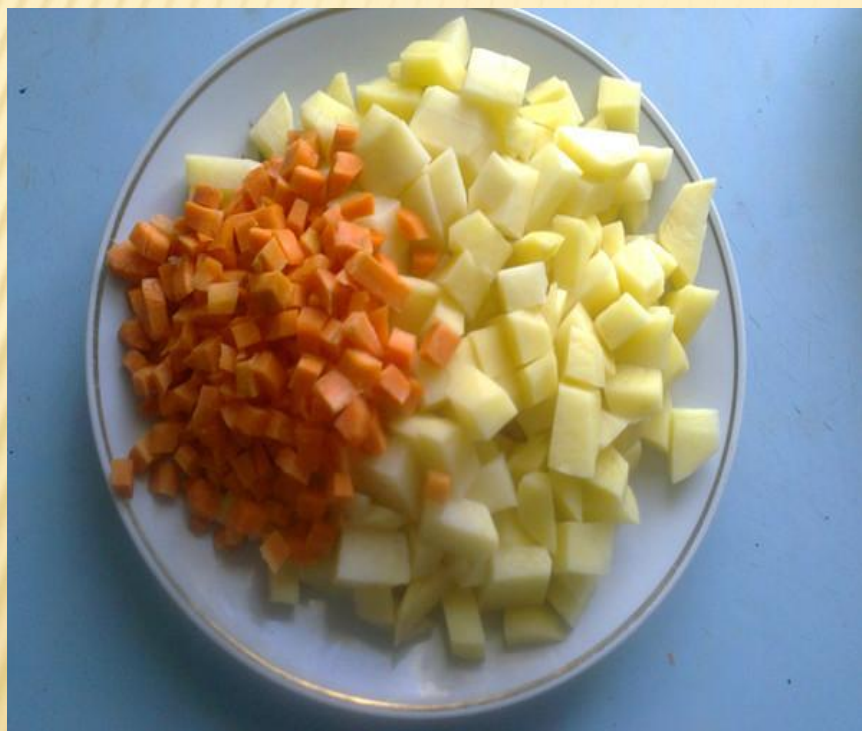
Молочные

холодные

Супы-пюре

сладкие

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ: ОВОЩИ НАРЕЗАЕМ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ФОРМОЙ НАРЕЗКИ



КРУПЫ ПЕРЕБИРАЕМ И ПРОМЫВАЕМ



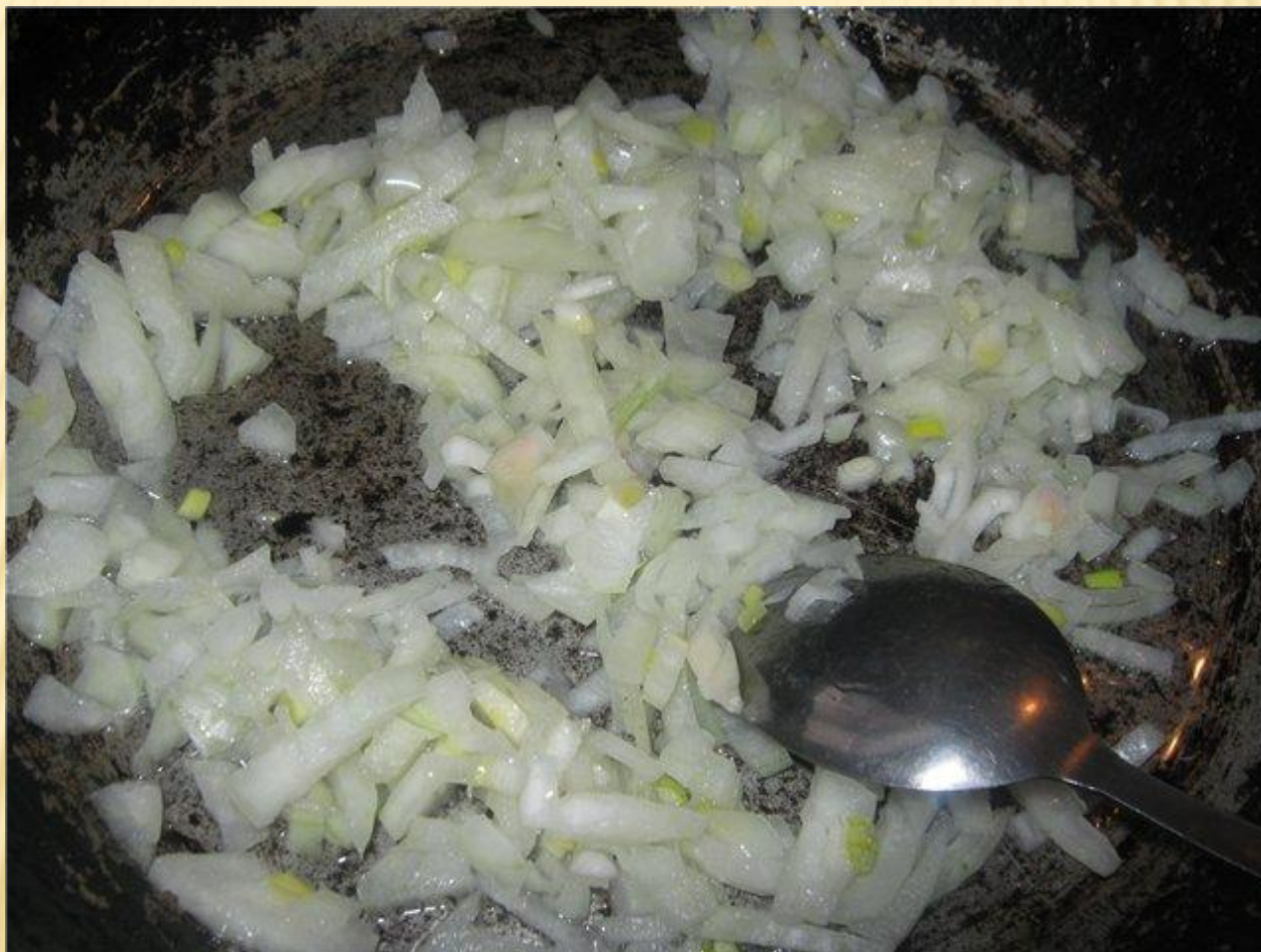
ПЕРЛЮВУЮ КРУПІУ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОТВАРИВАЕМ ДО
ПОЛУГОТОВНОСТИ ИЛИ
ЗАМАЧИВАЕМ



МОРКОВЬ ПАССИРУЕМ



РЕПЧАТЫЙ ЛУК ПАССИРУЕМ



ТОМАТНУЮ ПАСТУ (ПЮРЕ) ПАССИРУЕМ



МУКУ ПАССИРУЕМ



www.foreverculinary.com

СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ ОЧИЩАЕМ ОТ КОЖИЦЫ И СЕМЯН, ПРИПУСКАЕМ



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕРЕБИРАЕМ И ПО НЕОБХОДИМОСТИ ИЗМЕЛЬЧАЕМ



КВАШЕНУЮ КАПУСТУ ТУШИМ



СВЕКЛУ ТУШИМ ИЛИ ОБЖАРИВАЕМ



	пассе руем	туш им	пром ывае м	пере бира ем	прип уска ем	обжа ривае м	наре заем	Замачивае м или отвариваем
Овош и								
Морко вь								
Репч лук								
Крупы								
Солен ые огурц ы								
Перло вая крупя								
Томат								
Капус та								

	пассе руем	туш им	пром ывае м	пере бира ем	прип уска ем	обжа ривае м	наре заем	Замачивае м или отвариваем
Овощ и							+	
Морко вь	+						+	
Репч лук	+						+	
Крупы			+	+				
Солен ые огурц ы					+		+	
Перло вая крупa								+
Томат	+							
Капус та		+						

ОБОРУДОВАНИЕ, ПРИМЕНЯЕМОЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ: ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ



ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ПОСУДА, ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ



Посуда наплитная алюминиевая

ИНВЕНТАРЬ, ПРИМЕНЯЕМЫЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ



ИНВЕНТАРЬ, ИСПОЛЬЗУЕМЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ





ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ И ОБЩИЕ ПРАВИЛА СУПОВ.

- 1. Бульон или отвар должен закипеть.
- 2. Подготовленные продукты закладываем только в кипящую жидкость, в определенной последовательности.
- 3. При варке супов с кислыми продуктами и картофелем, в первую очередь закладываем картофель, потому что в кислой среде он плохо разваривается.
- 4. Пассированные овощи закладываем в суп за 10-15 мин до готовности.

-
- 5. Заправочные супы заправляем мучной пассировкой.
 - 6. Варят супы при медленном кипении.
 - 7. Специи и соль кладем за 5-10 мин до готовности. Строго следить за закладкой специй, нельзя допускать переизбыток специй.
 - 8. Готовые супы оставляем для настаивания.

ПРАВИЛА ПОДАЧИ:

- Перед отпуском суп размешиваем в кастрюле и наливаем в тарелку, так чтобы было нормальное соотношение жидкости и гарнира (жидкости должно быть не менее 50%)
- Отпускаем в подогретой посуде. Сначала кладем кусочки мяса, птицы, рыбы, потом наливаем суп. Посыпаем зеленью. Сметану подаем отдельно или кладем в тарелку с супом. Выход порции 500, 400, 300, 250 г.

ОТПУСК СУПОВ И ОФОРМЛЕНИЕ



