

# Холодные супы



Выполнила: учитель технол  
Синогейкина

Холодные супы относятся к сезонным супам, так как их приготавливают в летний период. Это окрошка, ботвинья, свекольник, холодник



Приготавливают эти супы в холодных цехе, используют для этого специально выделенную посуду, инвентарь и доски с соответствующей маркировкой.



Самым популярный русский холодный суп,  
конечно, окрошка



Окрóшка (от глагола *крошить* — мелко нарезать) — традиционное блюдо национальной русской кухни, холодный суп.



Более современным вариантом окрошки мы обязаны бурлакам (тем самым, что работали на Волге). Именно они в свое время придумали интересное блюдо, которое очень напоминает нашу рыбную окрошку:



# Сырьевой набор

Холодные супы готовят  
на основе

- ❖ Кваса
- ❖ Кефира
- ❖ Свеклоного отвара
- ❖ Овощного отвара
- ❖ Фруктового отвара



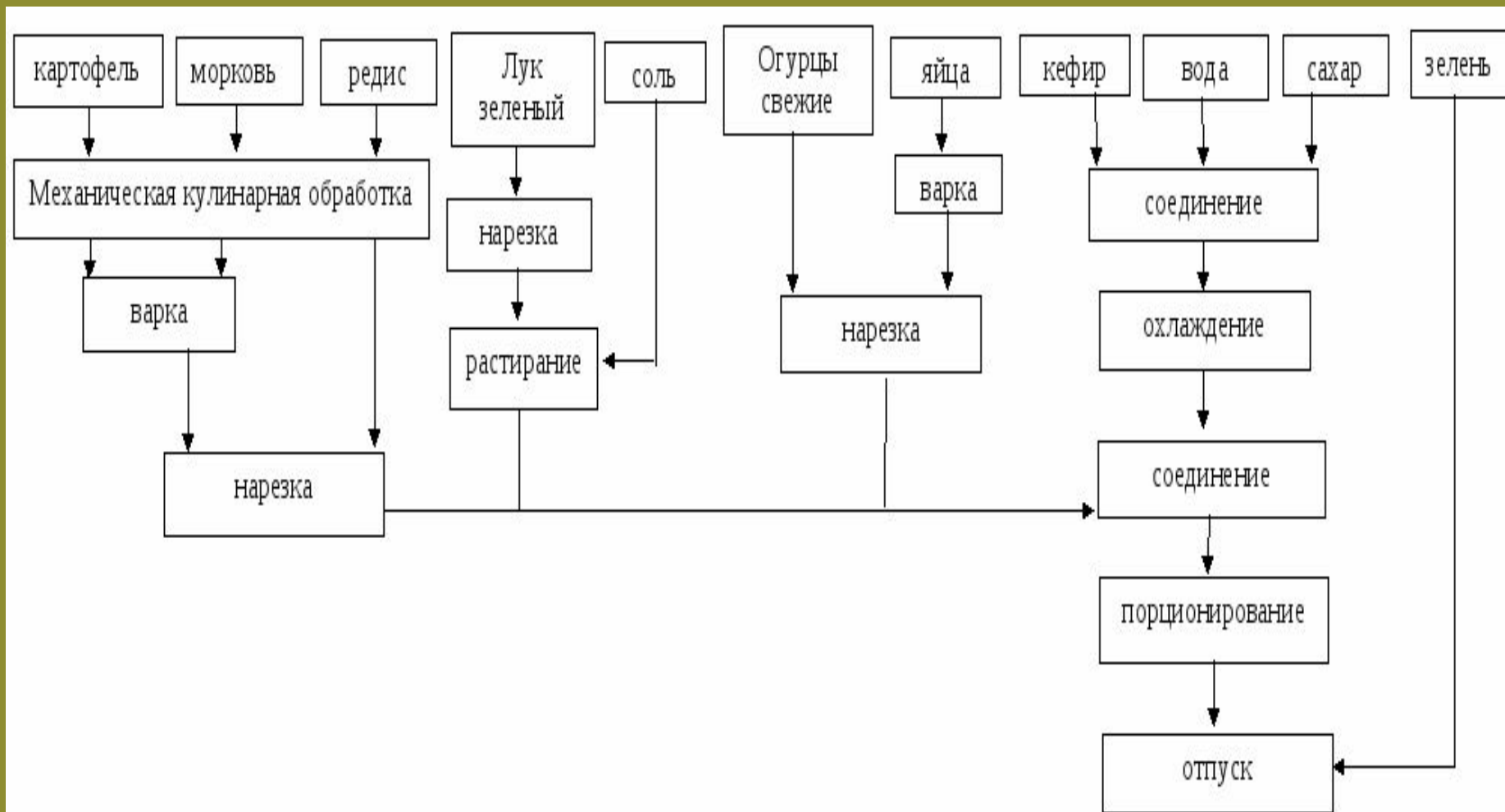
# Нарезка продуктов на окрошку

- В окрошку овощи режутся кубиками, а зелень мелко нарезается





# Технологическая схема приготовления блюда «Окрошка овощная»



# Оформление готового блюда.

- Правильно приготовленные и оформленные супы имеют привлекательный внешний вид и высокие вкусовые качества.



Спасибо  
за  
внимание