

Супы.

Цель:

- Закрепить знания о значении супов.
- Научить готовить бульоны, супы.
- Воспитать аккуратность, экономность.

Студент должен знать:

- Значение супов.
- Калорийность супов.
- Ассортимент супов.
- Классификацию.

Студент должен уметь:

- Приготовить суп.
- Правильно подать.

Основным значением супов заключается в том, что они возбуждают аппетит. Эту роль в супах выполняют две группы возбудителей аппетита:

1. Вкусовые и ароматизирующие свойства.
2. Химические раздражители.

По температуре подачи супы
делятся на 2 группы.

Холодные не выше 14°C.



Фото 8

Горячие не ниже 75°C.



Фото 2

На фруктовых отварах (сладкие) можно отпускать горячими и
ХОЛОДНЫМИ.



Фото 8

На жидкой основе
подразделяют супы на:

на бульонах (костном, мясо- костном, рыбном, из птицы).



Фото 2

На молоке, отварах (грибном, овощном)



На квасе, кефире, простокваши.



Фото 5

Щи- готовят из свежей и квашенной белокочанной капусты щавеля, шпината. Их варят на мясо- костном бульоне, отварах (грибном, овощном).



Фото 3

Борщи.

Основой составной части является свекла. Почти во все разновидности борщей входят капуста (свежая, квашенная).



Фото 6

Рассольники.

Составная часть является соленые огурцы их нарезают соломкой, ромбиками припускают в небольшом количестве воды или бульоне в течении 15 минут картофель нарезают брусочками или дольками, капусту, лук- соломкой.



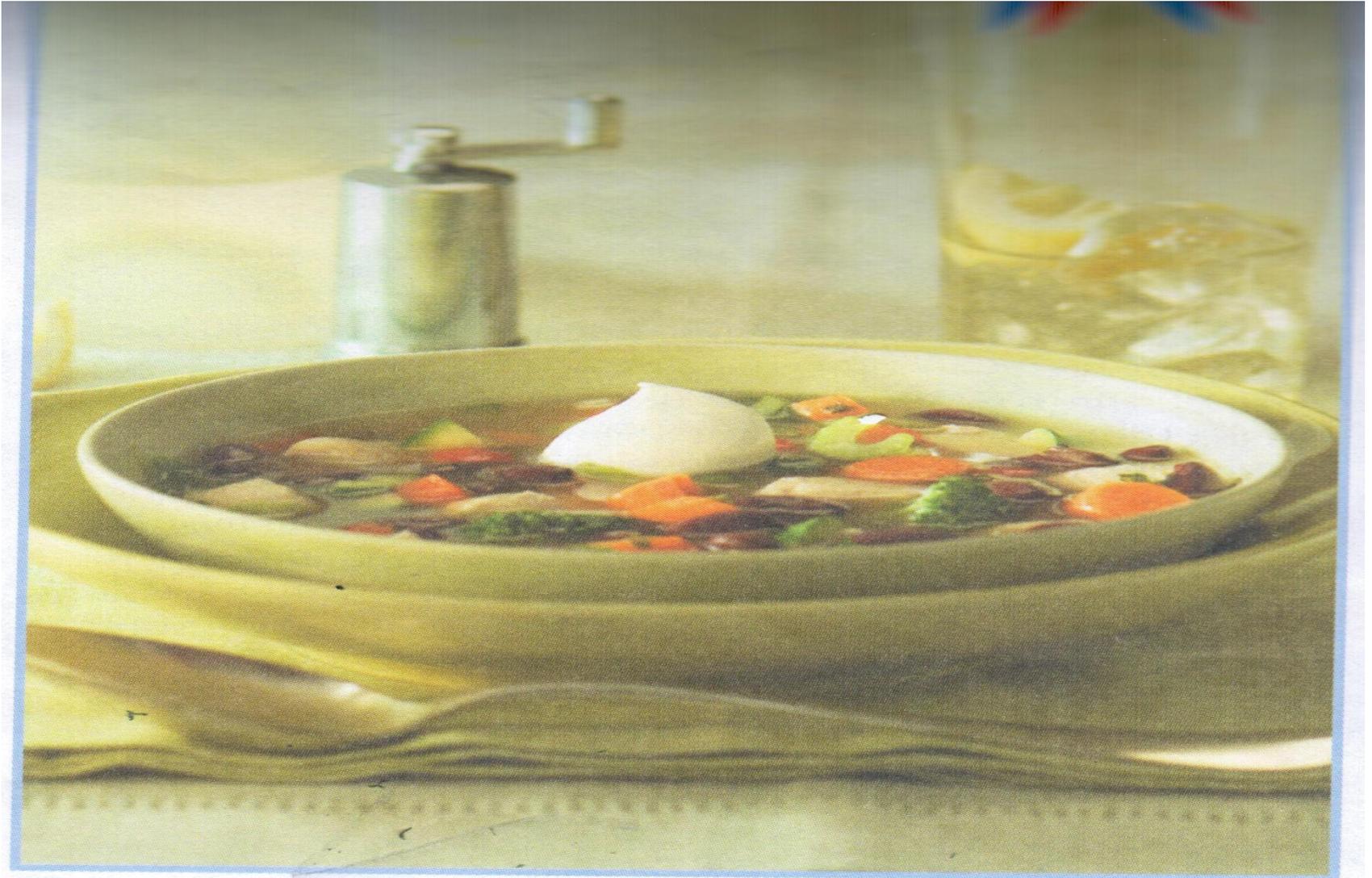
Солянки.

В зависимости от того какой используется бульон, различают солянки: мясные, рыбные и грибные. Подают с ломтиком лимона, оливками или маслинами, и сметаной



Супы овощные и картофельные.

Готовят их с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.



Супы с макаронными изделиями, домашней лапши, пельменями.

Супы эти готовят на бульонах: мясо- костном, из птицы.



Супы молочные.

Приготавливают их на цельном молоке или смеси молока и воды.



Пюреобразные супы

- Или супы-пюре. Готовят из овощей, круп, бобовых, домашней птицы и дичи, печенки телятины. Продукты варят, и протирают через протирающий механизм



Фото 1

Прозрачные супы.

Для приготовления прозрачных супов используют мясные и рыбные бульоны. Осветляют при помощи оттяжки. Подают без гарнира



Холодные супы.

Это сезонные супы так как их приготавливают летом. Готовят на квасе, свекольном отваре, кефире.



Сладкие супы.

Готовят из свежих, консервированных и сушеных плодов и ягод.



Итог урока.

Супы являются важным источником минеральных веществ, витаминов и других биологических веществ в нашем рационе.

- Спасибо за внимание!