

# 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°С.



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.



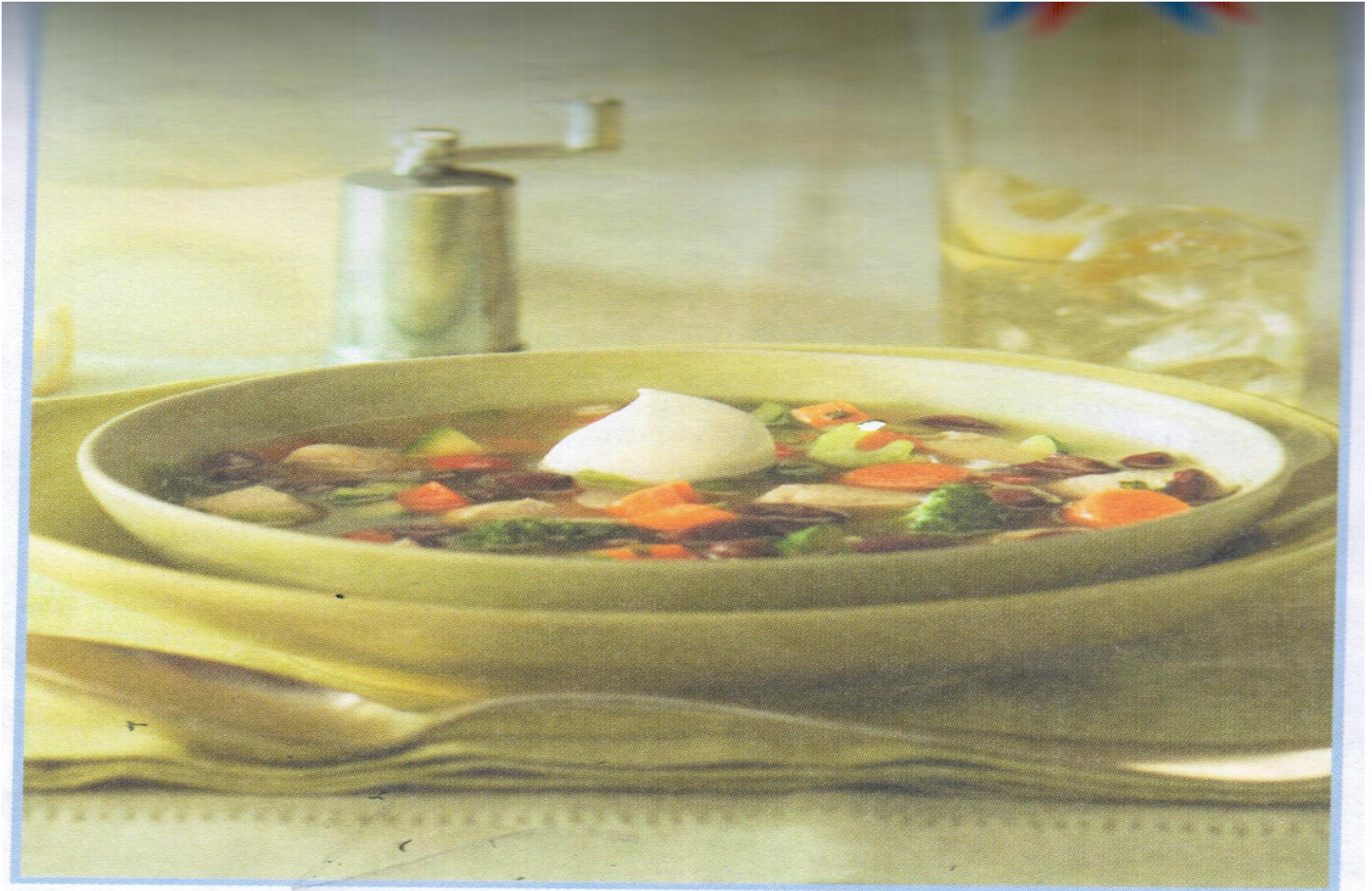
# Солянки.

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 протирочный 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!