

Призентацию на тему “Сложные супы-пюре”



СУПЫ-ПЮРЕ



Особенность супов-пюре

Особенность в том, что супы-пюре (пюреподобном) виде.



В основном готовят из гороха, круп, картофеля, грибов и овощей с добавлением других продуктов. Широко используются в питании.



Для приготовления супов пюре продукты поддаются тепловой обработке вместе с пассерованным луком и морковью, измельчают и разводят бульоном, молоком или отваром.



Чтобы продукты не оседали в супах-пюре (кроме с крупами) добавляют разведенную процеженную мучную пассеровку и кипятят.





Для улучшения вкуса и питательных веществ, как дополнительный загуститель добавляют лезон из желтков и молока, который добавляют в суп охлажденный до 55 С и заправляют маслом, чтобы придать ему нежной консистенции.

К супам-пюре отдельно подают сухие гренки (хлеб, нарезанный кубиками и подсушенный в жарочном шкафу) или пирожки. К некоторым супам добавляют неизмельченный гарнир (15-20 гр) с продуктов, которые входят в состав блюда.

Для приготовления овощных супов-пюре используют картофель, морковь, цветную капусту, зеленый горошек, кабачки, свежие огурцы, томаты, шпинат, фасоль и другие овощи.



Суп-пюре из картофеля



Репчатый лук, морковь шинкуют пассеруют на сливочном масле.

Картофель заливают горячей водой или бульоном и варят до полуготовности, добавляют протертую петрушку (корень), пассерованные овощи и варят до готовности.

Вареные овощи протирают вместе с отваром, добавляют разведенную мучную пассеровку, бульон или отвар, кладут специи и варят 7-10 минут.

Заправляют льезоном или горячим молоком с сливочным маслом.



Перед подачей в тарелку можно положить вареный картофель (нарез. кубиками), или пассерованный лук-порей (нарез. соломкой) и налить суп-пюре. Отдельно подать гренки.



Суп пюре из разных видов овощей

Лук шинкуют и пассеруют. Репу, капусту белокочанную шинкуют и ошпаривают (отдельно).

Картофель нарезанный дольками, варят отдельно.

Морковь и репу припускают в небольшом количестве бульона и масла сливочного, кладут капусту, пассерованный лук и припускают до готовности.

В конце припускания добавляют зеленый горошек и вареный картофель



Подготовленные овощи протирают (часть моркови, горошка, репы не протирают), добавляют разведенную и процеженную мучную пассеровку (консистенция густых сливок), заправляют специями и варят 7-10 минут охлажденный до 70С суп заправляют льезоном и сливочным маслом. Перед подачей в тарелку кладут горошек, вареные и нарез. кубиком репу и морковь и наливают суп-пюре отдельно подают гренки.



Требования к качеству супов-пюре

- ✓ Частички жира на поверхности
- ✓ Овощи нарезаны кубиками;
- ✓ Консистенция продуктов мягкая
- ✓ Вкус и запах соответствует тем продуктам, которые входят в состав супа-пюре

