

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПА С БОБОВЫМИ»

Мастер п/о Чистова Е.В.



Разновидности супов с бобовыми

Суп с
горохом



Суп с
фасолью



Суп с
чечевицей



**ОПРЕДЕЛИТЕ ПРОДУКТЫ
ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ БЛЮДА**

Крупа

**Лук
репчатый**

Бульон

Горох

**Картоф
ель**

Фасоль

**Томатная
паста**

Морковь



Технология приготовления супа с горохом

1. Горох промыть и замочить



2. Мясо залить водой, посолить,
варить 1 час.



3. Картофель нарезать
кубиком.



4. Лук , морковь нарезать
мелким кубиком



5. Морковь и лук обжарить с добавлением растительного масла



7. Добавить картофель, варить 15 минут.



6. В бульон добавить горох. Варить почти до готовности.

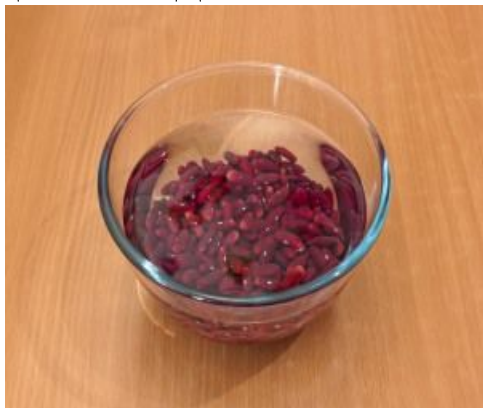


8. Добавить обжаренные овощи. Соль перец по вкусу.



СУП С ФАСОЛЬЮ

1. Фасоль замочить в холодной воде на 3-4 часа.



2. Картофель очистить, нарезать кубиком



3. Лук, морковь нарезать мелким кубиком



4. Обжарить морковь, лук на растительном масле



**5. В кипящий бульон
добавить фасоль,
варить почти до готовности.**



**6. После того, как фасоль
будет почти готова,
добавить картофель**



**7. За 5-10 мин. до готовности
добавить обжаренные овощи.
Соль, перец по вкусу**



8. Подавать посыпав зеленью



**Готовый суп настаивают
10-15 минут**





ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СУПОВ

Наименование супа	Внешний вид	Запах	Цвет	Консистенция	Вкус	Сроки хранения и реализации
Суп с бобовыми	Овощи сохранившие форму. На поверхности блески жира	Пассерованных овощей, бульона, специй	Оранжевый, золотистый	Овощей-мягкая, непереваренная	В меру соленый, соответствующий вкусу продуктов входящих в суп	Не ниже 75 ⁰ С, не более 2 часов