

# «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПА С БОБОВЫМИ»

Мастер п/о Чистова Е.В.

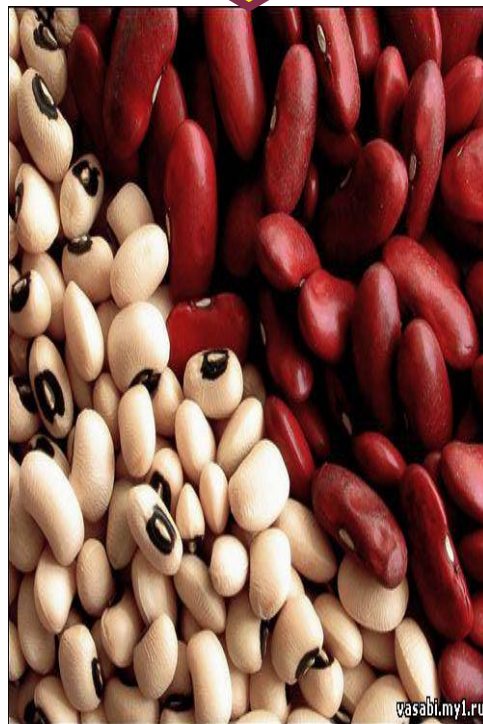


# Разновидности супов с бобовыми

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.**

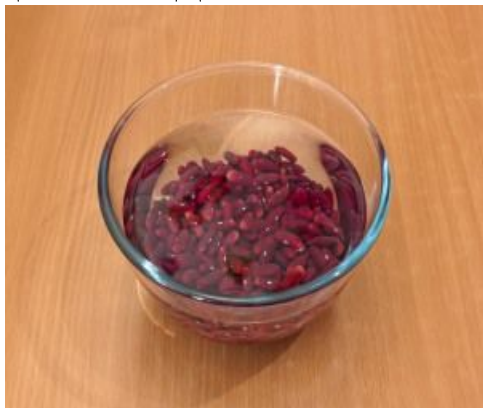


**8. Добавить обжаренные овощи. Соль перец по вкусу.**



# 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 <sup>0</sup> С, не более 2 часов