

Холодные супы



Выполнила: учитель технол
Синогейкина

Холодные супы относятся к сезонным супам, так как их приготавливают в летний период. Это окрошка, ботвинья, свекольник, холодник



Приготавливают эти супы в холодных цехе, используют для этого специально выделенную посуду, инвентарь и доски с соответствующей маркировкой.



Самым популярный русский холодный суп,
конечно, окрошка



Окро́шка (от глагола *крошить* — мелко нарезать) — традиционное блюдо национальной русской кухни, холодный суп.



Более современным вариантом окрошки мы обязаны бурлакам (тем самым, что работали на Волге). Именно они в свое время придумали интересное блюдо, которое очень напоминает нашу рыбную окрошку:



Сырьевой набор

Холодные супы готовят
на основе

- ❖ Кваса
- ❖ Кефира
- ❖ Свекельного отвара
- ❖ Овощного отвара
- ❖ Фруктового отвара

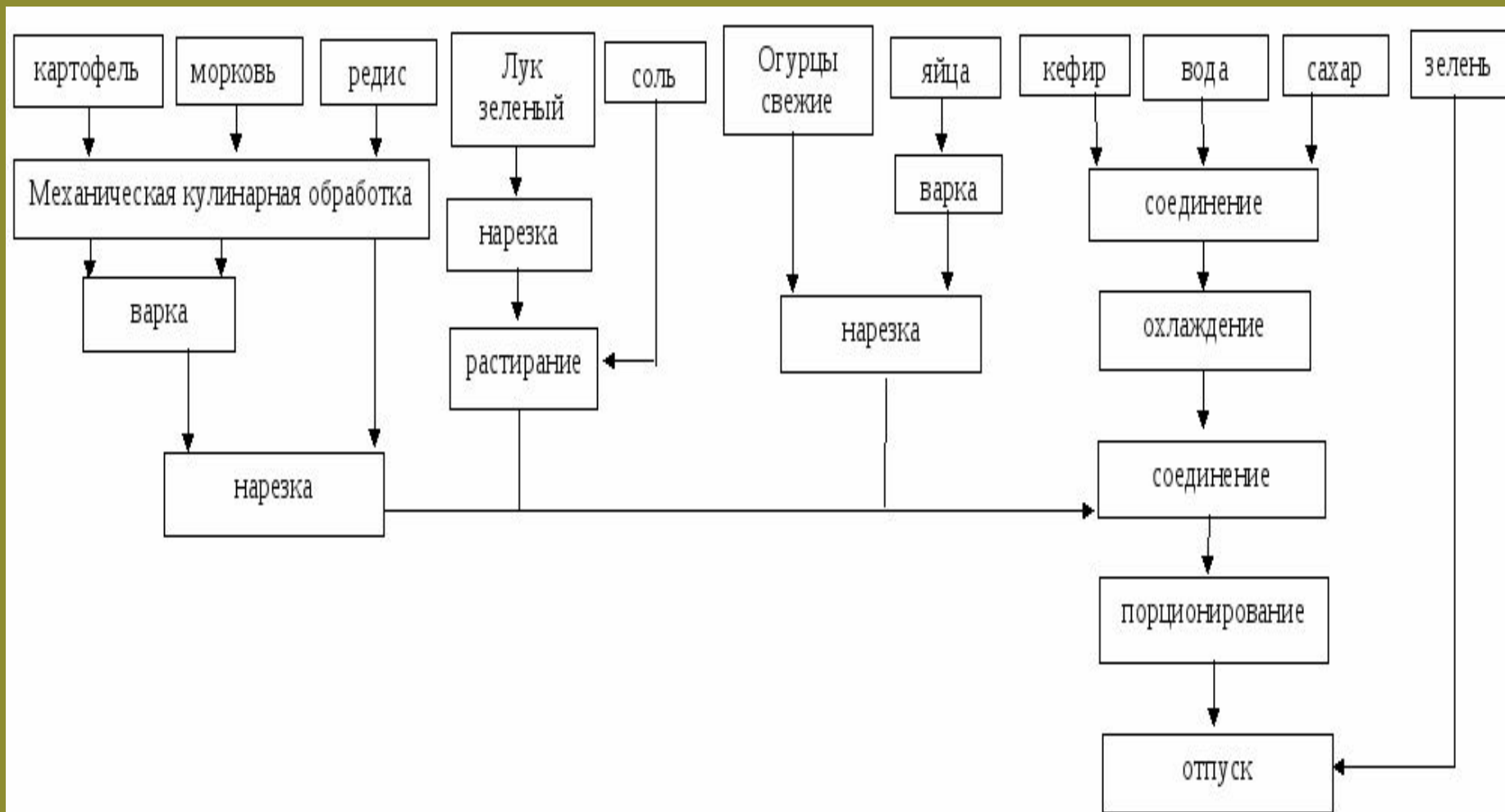


Нарезка продуктов на окрошку

- В окрошку овощи режутся кубиками, а зелень мелко нарезается



Технологическая схема приготовления блюда «Окрошка овощная»



Оформление готового блюда.

- Правильно приготовленные и оформленные супы имеют привлекательный внешний вид и высокие вкусовые качества.



Спасибо
за
внимание