

Технология приготовления первых блюд



Говядина

Мясо мягкой консистенции, бледно-розового цвета со значительными прослойками жира

Телятина

Мясо плотное, красного цвета с различными оттенками

Баранина

Мясо светлорозового цвета, имеет специфический запах

Мясо светлорозового цвета, нежной структуры

Оттаивание

Разрезание большого куска мяса на отдельные части.

Обмывание

Отделение мякоти от костей

Обсушивание

Размораживание мяса в естественных условиях

Разделка

Процесс, препятствующий размножению микробов

Обвалка

Удаление загрязнений с помощью воды

Пирожки к первым блюдам



Деревянные ложки к первым блюдам



Классификация супов

По температуре подачи

Горячие

Холодные

По способу приготовления

Заправочные

Супы - пюре

Сладкие

Прозрачные

По виду основы

На бульоне (отваре)

На молоке

Щи

Борщи

Супы с
крупями

Заправочные супы

Рассольники

Супы с
овощами

Солянки



Щи



 CookSARU

Зелёные щи



Борщ



Фестиваль борща



Солянка



Прозрачные супы



Суп – пюре



Сладкие супы



Холодные супы



Молочные супы



Французский луковый суп



Испанский суп – Гаспачо



© Elena Medvedeva

Грузинский суп – Харчо

лучшие кулинарные рецепты
webspoon.ru



Хорошо освежают в жару

Применяют в детском и лечебном питании

Предназначены для возбуждения аппетита

Низкокалорийные

Питательные, легко усваиваются

Хорошо освежают в жару

**Холодные:
свекольники,
окрошка, сладкие**

Применяют в детском и лечебном питании

Супы-пюре, молочные

Предназначены для возбуждения аппетита

Прозрачные, заправочные

Низкокалорийные

Прозрачные

Питательные, легко усваиваются

Супы-пюре

1. Первое блюдо из мяса, свёклы и других овощей, называется...

- а) суп
- б) борщ
- в) щи

3. Заправочные супы заправляют...

- а) пассерованными овощами
- б) сырыми овощами
- в) варёными овощами

2. Для приготовления какого супа используются солёные огурцы?

- а) солянка
- б) свекольник
- в) рассольник

4. Для какого супа не требуется заправка из пассерованных овощей?

- а) куриный с вермишелью
- б) картофельный с фрикадельками
- в) молочный рисовый

Спасибо за внимание!

