



Первые горячие блюда

Выполнил: Анучина Е.А. учитель технологии
МАОУ СОШ №11
Североуральск
2017

КЛАССИФИКАЦИЯ СУПОВ:

ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ГОРЯЧИЕ

ХОЛОДНЫЕ

На квасе, кефире,
овощном отваре

Заправочные

Супы-
пюре

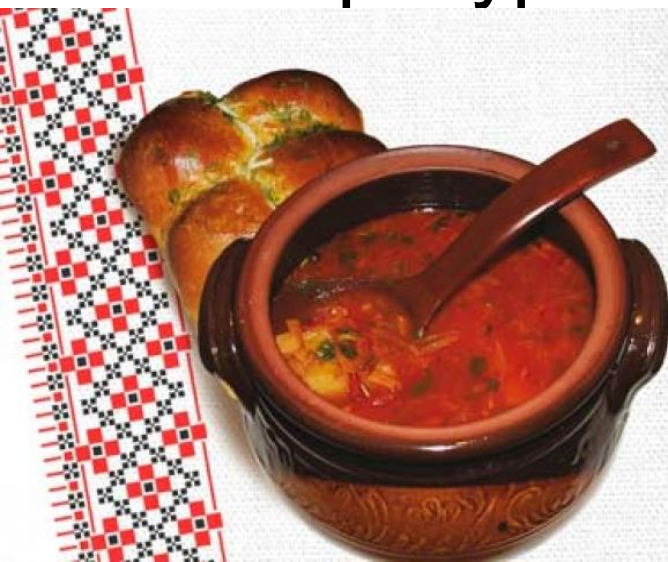
Прозрач
ые

Готовят на бульонах: мясном, курином,
Рыбном, на воде(вегетарианский),
На молоке (цельном и разбавленном)



Виды заправочных супов

- Борщи, щи, рассольники, овощные, картофельные, с макаронными изделиями, с крупой, солянки
- Температура подачи к столу- 75*С.



Супы-пюре

- Готовят на овощных и мясных бульонах и отварах и с помощью блендера размельчают в однородную массу. Рекомендуется сразу подавать к столу



Прозрачные супы

- Основа- прозрачный бульон, чаще куриный, рыбный, овощной



Холодные супы

- Готовят на холодных бульонах и отварах.
- Наиболее известный холодный суп в русской кухне - окрошка



Последовательность приготовления заправочного супа с макаронными изделиями:

- 1. Вскипятить воду в кастрюле;
- 2. Первичная подготовка овощей: очистить, помыть, нарезать и еще раз помыть. Картофель нарезать кубиками или ломтиками; лук, морковь натереть на терке;
- 3. Пассеровать лук и морковь в масле на сковороде;
- 4. В кипящую воду добавить $\frac{1}{2}$ пассерованных овощей, $\frac{1}{2}$ кубика бульона
- 5. Посолить, добавить подготовленный картофель, варить до полуготовности:

- 6. !!! Следить за кипением, уменьшить температуру приготовления; добавить макаронные изделия, варить до готовности;
- !!!! После добавления макарон или крупы крышку кастрюли не закрывать!
- 7. за 5 минут до готовности, добавить $\frac{1}{2}$ кубик бульона, проверить на соль, досолить, если требуется, добавить лавровый лист, зелень.

приятного аппетита!



Суп с фрикадельками

- Продукты: 200гр. фарша;
1 яйцо; 1 гол . репчатого лука;
морковь; 2-3 картофелин;
зелень; соль, перец по вкусу.
- Приготовление: на 2л воды:
 - 1. воду довести до кипения;
 - 2. Нарезка: картофель- брусочки; лук, морковь- нашинковать;
 - 3. В кипящую подсоленную воду опустить картофель и варить; лук, морковь пассеровать, добавить в кипящий бульон



Приготовление фрикаделек:

- 1. В фарш добавить измельченный лук, яйцо, соль, перец, перемешать и скатать фрикадельки;
- 2. По одной фрикадельке опустить в кипящий суп и варить ок. 15 минут;
- 3. чеснок, зелень нарубить, посолить и заправить готовый суп.

