

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПА С БОБОВЫМИ»

Мастер п/о Чистова Е.В.

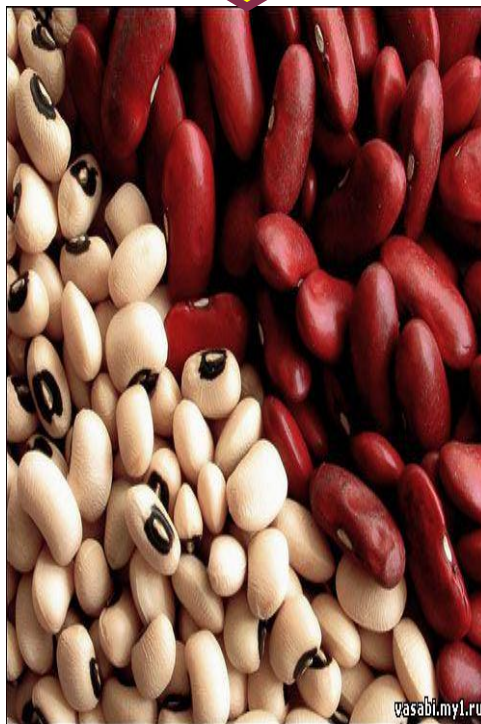


Разновидности супов с бобовыми

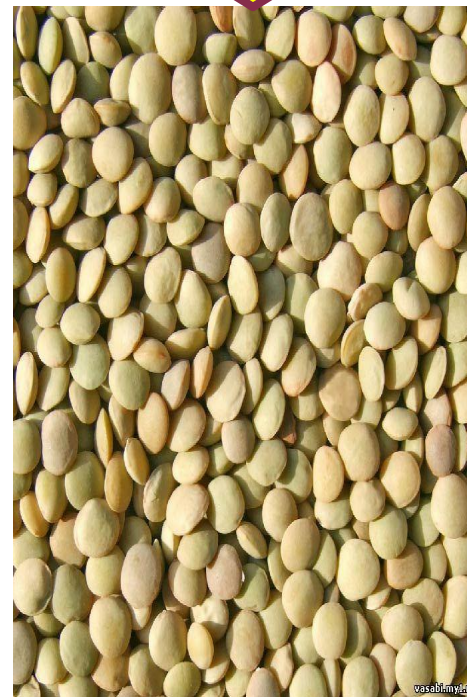
**Суп с
горохом**



**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.**

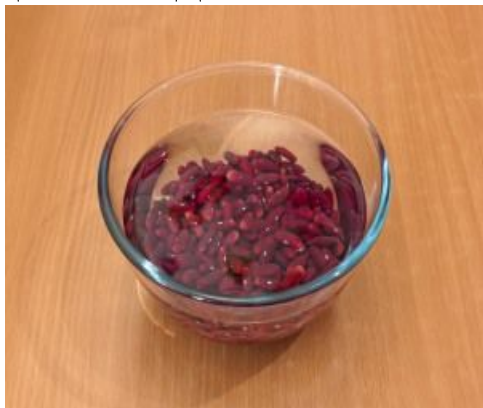


**8. Добавить обжаренные овощи.
Соль перец по вкусу.**



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