Заправочные супы

Особенности приготовления заправочных супов

- **Заправочные супы** представляют наиболее распространенную группу.
- **Заправочными супами** называют супы, при приготовлении которых в бульоне, грибном отваре или воде проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия. Эти супы заправляют пассерованными овощами.
- Характерной особенностью заправочных супов является то, что подготовленные продукты закладывают в определенной последовательности и проваривают в жидкой основе. Поэтому они приобретают вкус и аромат тех продуктов, которые используют для супа. В зависимости от используемых продуктов заправочные супы подразделяют на щи, борщи, рассольники, овощные супы, картофельные, супы с макаронными и мучными изделиями, супы крупяные, солянки. Для приготовления заправочных супов используют костный, мясокостный, рыбный бульоны, бульоны из птицы и грибной.
- Заправочные супы готовят также на отварах, полученных при варке овощей, бобовых, круп, макаронных изделий. В качестве гарнира используют различные овощи, крупы, макаронные изделия, а также сочетания овощей с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.

Подготовка продуктов

- Обработанные овощи нарезают, используя соответствующую форму нарезки (брусочки, дольки, соломка, кубики) в зависимости от вида супа. Овощи для супов используют сырыми или подвергают предварительной тепловой обработке. Квашеную капусту и свеклу тушат. Морковь, репу, лук, помидоры, томат пассеруют.
- Пассеруют овощи в сотейнике, кастрюле или на сковороде. Вначале в посуде растапливают жир (сливочное масло, маргарин или кулинарный жир) — 10—15% массы продуктов, затем кладут нарезанные овощи слоем 3—4 см и пассеруют при температуре 110—120°С, периодически помешивая. Супы, заправленные пассерованными овощами, имеют приятные вкус, аромат и хороший внешний вид.
- Томатное пюре перед использованием разводят небольшим количеством бульона или воды и пассеруют с жиром 15—20 мин. Если необходимо пассеровать томатное пюре вместе с овощами, то вначале овощи пассеруют до размягчения, а затем кладут разведенное томатное пюре и пассеруют вместе.

Подготовка продуктов

- Муку высшего и 1-го сортов пассеруют без жира или с жиром. При пассеровании без жира (сухая пассеровка) просеянную муку насыпают на противень или сковородку слоем 2—2,5 см и пассеруют в жарочном шкафу или на плите при температуре 120—130°С, периодически помешивая, до образования светло-желтого цвета. Спассерованную муку охлаждают, соединяют с небольшим количеством охлажденного бульона или овощного отвара, размешивают до однородной массы и процеживают.
- Соленые огурцы обрабатывают, нарезают и припускают.
- Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвары из нее имеют темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид. Макароны перебирают, разламывают.

Правила варки заправочных супов

1. Бульон или отвар доводят до кипения.

2. Подготовленные продукты закладывают только в кипящий бульон или отвар в определенной последовательности, в зависимости от продолжительности варки, так, чтобы они были доведены до готовности одновременно. При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами, щавелем, уксусом и картофелем в первую очередь закладывают картофель, варят почти до готовности, а затем закладывают продукты, содержащие кислоту, так как картофель в кислой среде плохо разваривается.

3. Пассерованные овощи закладывают в суп за 10—15 мин до готовности.

4. Заправочные супы, кроме супов с картофелем, крупами, мучными изделиями, заправляют мучной пассеровкой или протертым картофелем за 5—10 мин до окончания варки. Мучная пассеровка придает супам густую консистенцию и способствует сохранению витамина С.

Правила варки заправочных супов

5. Варят супы при слабом кипении, так как при бурном кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества.

6. Специи (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за 5—7 мин до его готовности. При этом надо учитывать, что избыток специй и соли ухудшает вкусовые и ароматические качества супа.

7. Сваренные супы оставляют без кипения на 10—15 мин для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.

8. Отпускают горячие супы в подогретой тарелке или суповой миске. Вначале кладут прогретые кусочки мяса, птицы или рыбы, нашинкованные грибы (грибы можно положить непосредственно в котел), наливают суп, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки или лука для обогащения супа витаминами, улучшения аромата, вкуса и внешнего вида (2—3 г нетто на порцию). Если супы отпускают со сметаной, то ее кладут в тарелку с супом или подают в соуснике отдельно.

9. Мясные и рыбные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне на мармите.

Щи. Ассортимент и особенности приготовления

•Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст]: учеб. для начального профессионального образования /
•Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] учебник для нач. проф. – М.: Академия, 2014.
• Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учебник для нач. проф. образования: учеб пособие для среднего проф. образо

Щи готовят на разных бульонах, на грибном отваре, вегетарианскими. Щи из квашеной капусты готовят с рыбой, головизной. Подают: щи из свежей капусты – с пирожками или ватрушками, с кулебякой; щи из квашеной капусты – с рассыпчатой гречневой кашей, крупеником или ватрушками. Щи отпускают с мясными продуктами, с гусем, с уткой, или с рыбными продуктами, со сметаной и зеленью.

Наименование щей	Особенности приготовления	Нарезка овощей.
Щи из свежей капусты	Без картофеля. С репой. Заправляются пассерованной и разведенной мукой. Можно добавить растертый с солью чеснок	Капуста – шашками или соломкой, коренья и лук – соответственно (дольками или соломкой)
Щи из свежей капусты с картофелем	Закладывают сначала капусту, затем картофель, если ранняя капуста, то наоборот. Можно без томата.	Капуста – шашками, картофель – дольками, коренья и лук – соответственно (дольками или соломкой).
Щи из квашеной капусты	Квашеную капусту тушат с томатом, добавляют пассерованные овощи. Заправляют мукой.	Морковь и лук – соломкой или мелкими кубиками
Щи из квашеной капусты с картофелем	Сначала картофель, затем тушеная капуста. Добавляют растертый с солью чеснок	Картофель – дольками, брусочками
Щи суточные	Из квашеной капусты, ее тушат с томатом и костями свинокопченостей 3-4 часа. С мукой, чесноком	Капусту мелко рубят, коренья и лук – мелкими кубиками
Щи по-уральски	С крупой, из квашеной капусты. Сначала крупу, затем тушеную квашеную капусту	Капусту мелко рубят, коренья и лук – мелкими кубиками
Щи зеленые	Из щавеля, или из щавеля и шпината, с картофелем, без моркови. Щавель припускают в с/с, шпинат – с водой, протирают, вводят после пас.овощей. Подают с яйцом.	Картофель – крупными кубиками, лук и петрушку – мелкими кубиками. Яйцо- долька.

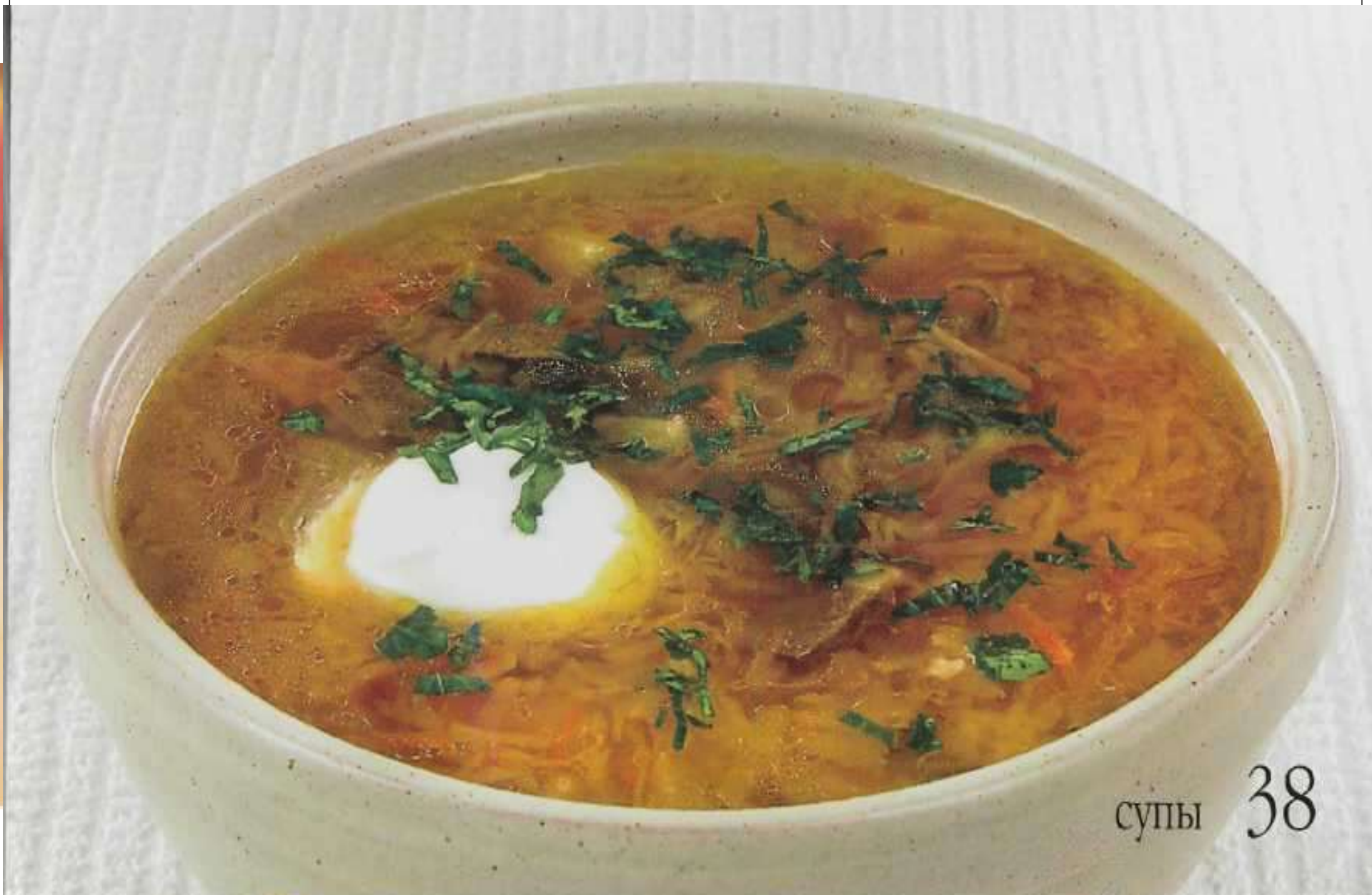
ЩИ. Ассортимент и особенности приготовления

Наименова-ние щей	Особенности приготовления	Нарезка овощей.
Щи из свежей капусты	Без картофеля. С репой. Заправляются пассерованной и разведенной мукой. Можно добавить растертый с солью чеснок	Капуста – шашками или соломкой, коренья и лук – соответственно (дольками или соломкой)
Щи из свежей капусты с картофелем	Закладывают сначала капусту, затем картофель, если ранняя капуста, то наоборот. Можно без томата.	Капуста – шашками, картофель – дольками, коренья и лук – соответственно (дольками или соломкой).
Щи из квашеной капусты	Квашеную капусту тушат с томатом, добавляют пассерованные овощи. Заправляют мукой.	Морковь и лук – соломкой или мелкими кубиками

ЩИ. Ассортимент и особенности приготовления

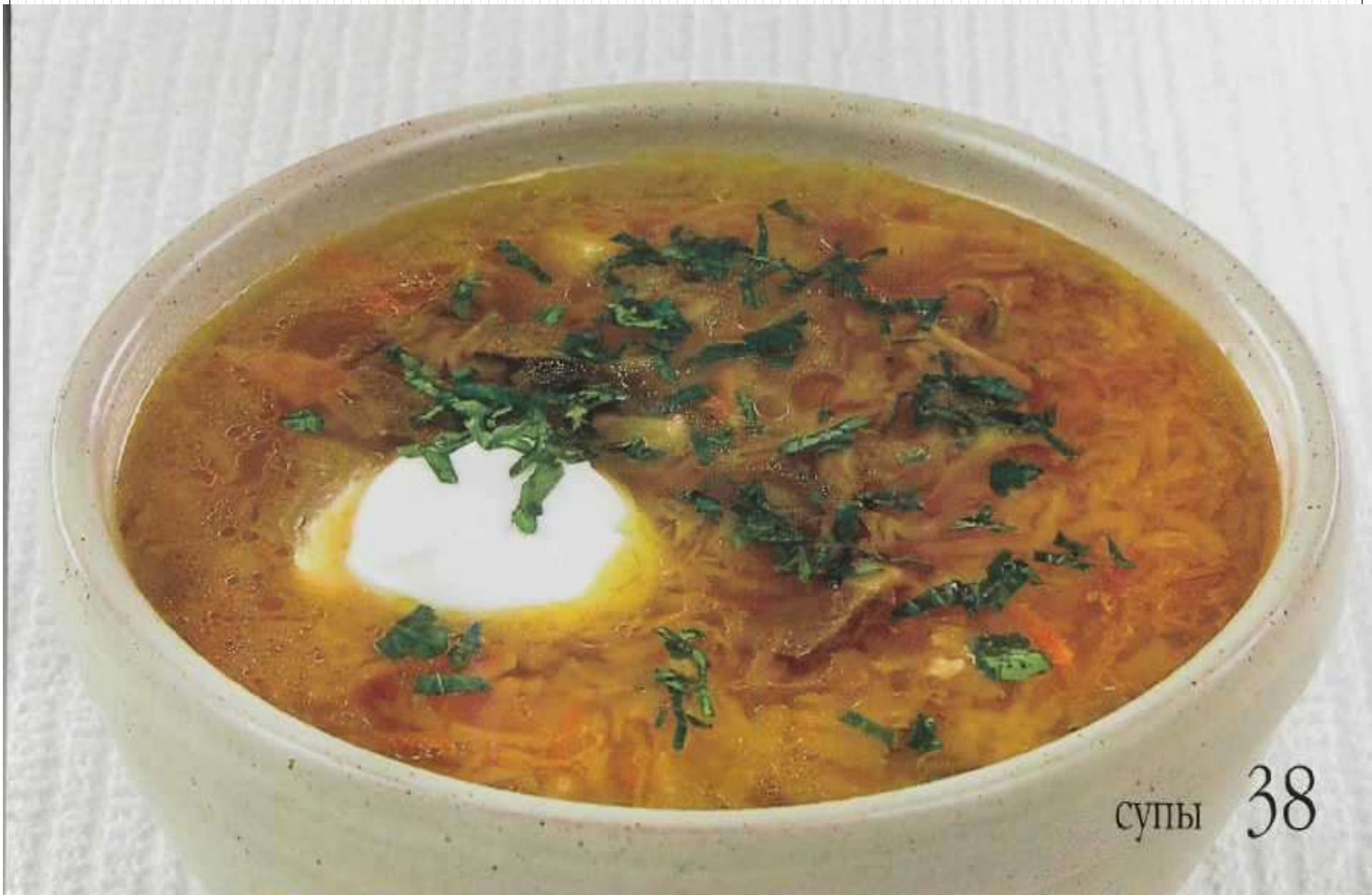
Наименование щей	Особенности приготовления	Нарезка овощей.
Щи из квашеной капусты с картофелем	Сначала картофель, затем тушеная капуста. Добавляют растертый с солью чеснок	Картофель – дольками, брусочками
Щи суточные	Из квашеной капусты, ее тушат с томатом и костями свинокопченостей 3-4 часа. С мукой, чесноком	Капусту мелко рубят, коренья и лук – мелкими кубиками
Щи по-уральски	С крупой, из квашеной капусты. Сначала крупу, затем тушеную квашеную капусту	Капусту мелко рубят, коренья и лук – мелкими кубиками
Щи зеленые	Из щавеля, или из щавеля и шпината, с картофелем, без моркови. Щавель припускают в с/с, шпинат – с водой, протирают, вводят после пас.овощей. Подают с яйцом.	Картофель – крупными кубиками, лук и петрушку – мелкими кубиками. Яйцо- долька.

Щи из свежей капусты с картофелем



Щи из квашеной капусты

Щи суточные



Щи зелёные

Щи зеленые из крапивы

БОРЩИ. Ассортимент и особенности приготовления

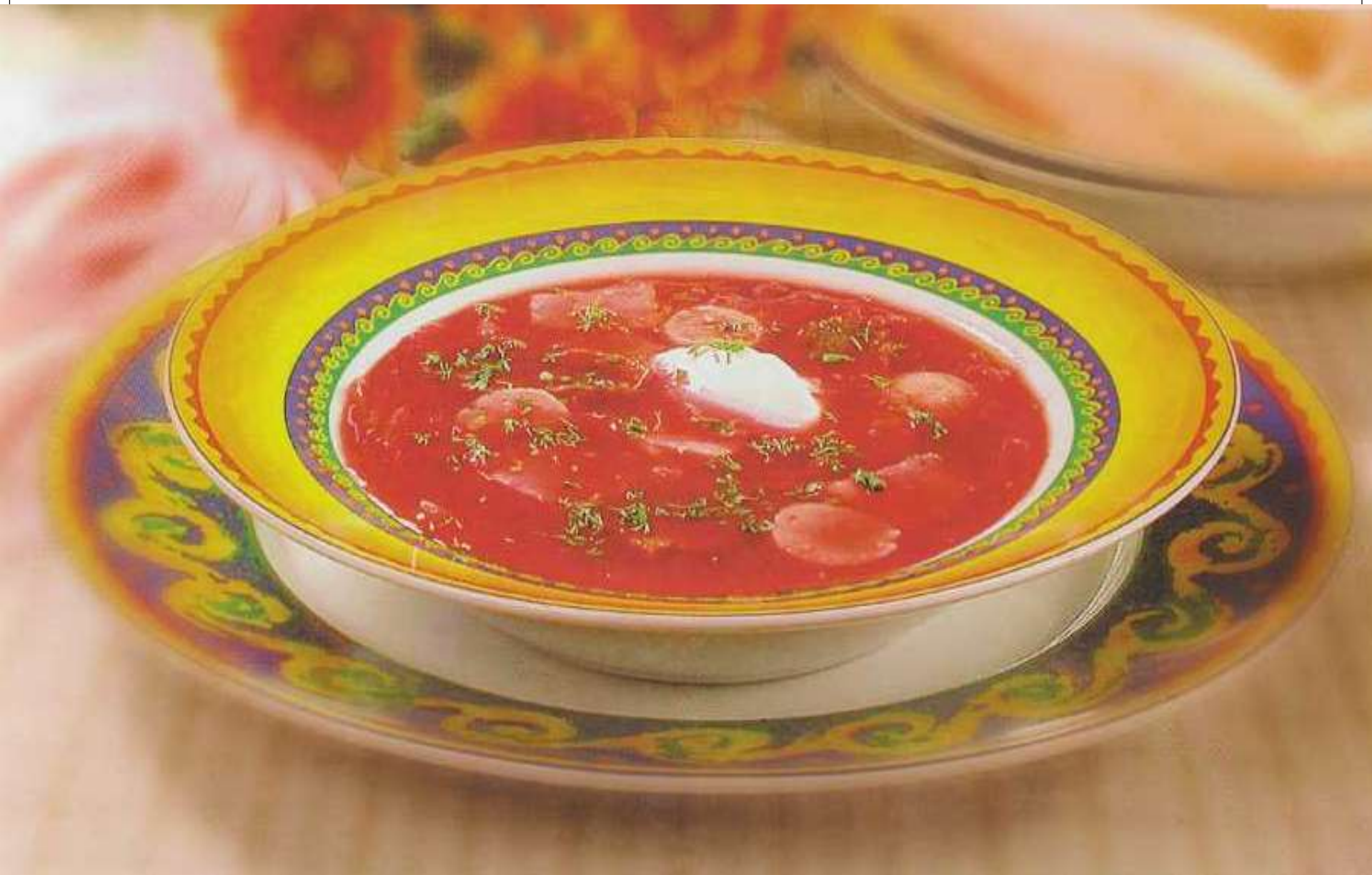
Основной продукт – свекла, обязательно – коренья, лук, томат или помидоры, уксус и сахар. Свеклу варят в кожице, тушат или пассеруют (редко). Борщи готовят на разных бульонах, на грибном отваре, вегетарианскими. К борщам подают крупеник или ватрушки. Подают борщи со сметаной и зеленью.

Название	**Особенности приготовления**	Нарезка овощей
Борщ	Без картофеля, с капустой свежей или квашеной, с тушеной свеклой, заправляют мукой пассерованной.	Все – соломкой
С черно-сливом и грибами	Без картофеля, на грибном бульоне. Добавляют за 10-15 мин до гот. отварные сушеные грибы, отвар чернослива, отварной чернослив – при отпуске	Все – соломкой
Московский	Бульон из костей свинокопченостей. Без картофеля. Овощи пассеруют на сливочном масле. Отпускают с мясным набором.)	Все – соломкой. Мясо, окорок, сосиски (в наборе) – по 1 кус/пор
С картофелем	Добавляют картофель, варят без капусты. Свекла вареная.	Картофель – брусочками, все остальное - соломкой
С фасолью	Без картофеля. С капустой. Вареную фасоль – за 5-10 мин.	Свеклу и овощи– ломтиками, капусту - шашками
С картофелем и капустой	Варят с капустой свежей или квашеной (тушеной) и картофелем. Свекла тушеная или вареная. Заправляют мучной пассеровкой,	Картофель – брусочками, все остальное - соломкой

БОРЩИ. Ассортимент и особенности приготовления

Флотский	Бульон из костей свинокопченостей. С картофелем и св. или кв. капустой, отпускают с беконом, грудинкой или корейкой копчеными	Свеклу и овощи– ломтиками, капу-сту - шашками, картофель – кубик.
С клецками	С гусем или уткой. Варят с картофелем и капустой, одновременно с овощами – растертый шпик, отпускают с мучными клецками	Картофель – брусочками, все остальное - соломкой
Сибир-ский	С капустой и картофелем. Добавляют отварную фасоль, заправляют чесноком, отпускают с мясными фрикадельками	Картофель – брусочками, все остальное - соломкой
Зеленый	Варят с картофелем, добавляют припущенные по отдельности и нарезанные или протертые щавель и шпинат, отварную фасоль, заправляют пас.мукой. Отпускают с яйцом.	Картофель – брусочками, все остальное - соломкой
Летний	Готовят из молодой свеклы вместе с ботвой, с кабачками, с картофелем, с фасолью, с помидорами. Черешки ботвы предварительно отваривают.	Коренья, кабачки и лук – ломтиками, картофель – кубиками или брусочками
Украин-ский	Свекла – тушеная. Готовят с картофелем, св.капустой, болгарским перцем, заправляют шпиком, растертым с чесноком. Отдельно подают пампушки с чесноком.	Картофель – дольками, все остальное - соломкой
Полтав-ский с га-лушками	Свекла – тушеная. Со св.капустой, с картофелем. Заправляют чесноком со шпиком. Подают с гусем, уткой. Галушки варят отдельно, кладут при отпуске.	Свекла – ломтиками, овощи – ломтиками, лук – кубиками, картофель - кубиками

Борщ московский

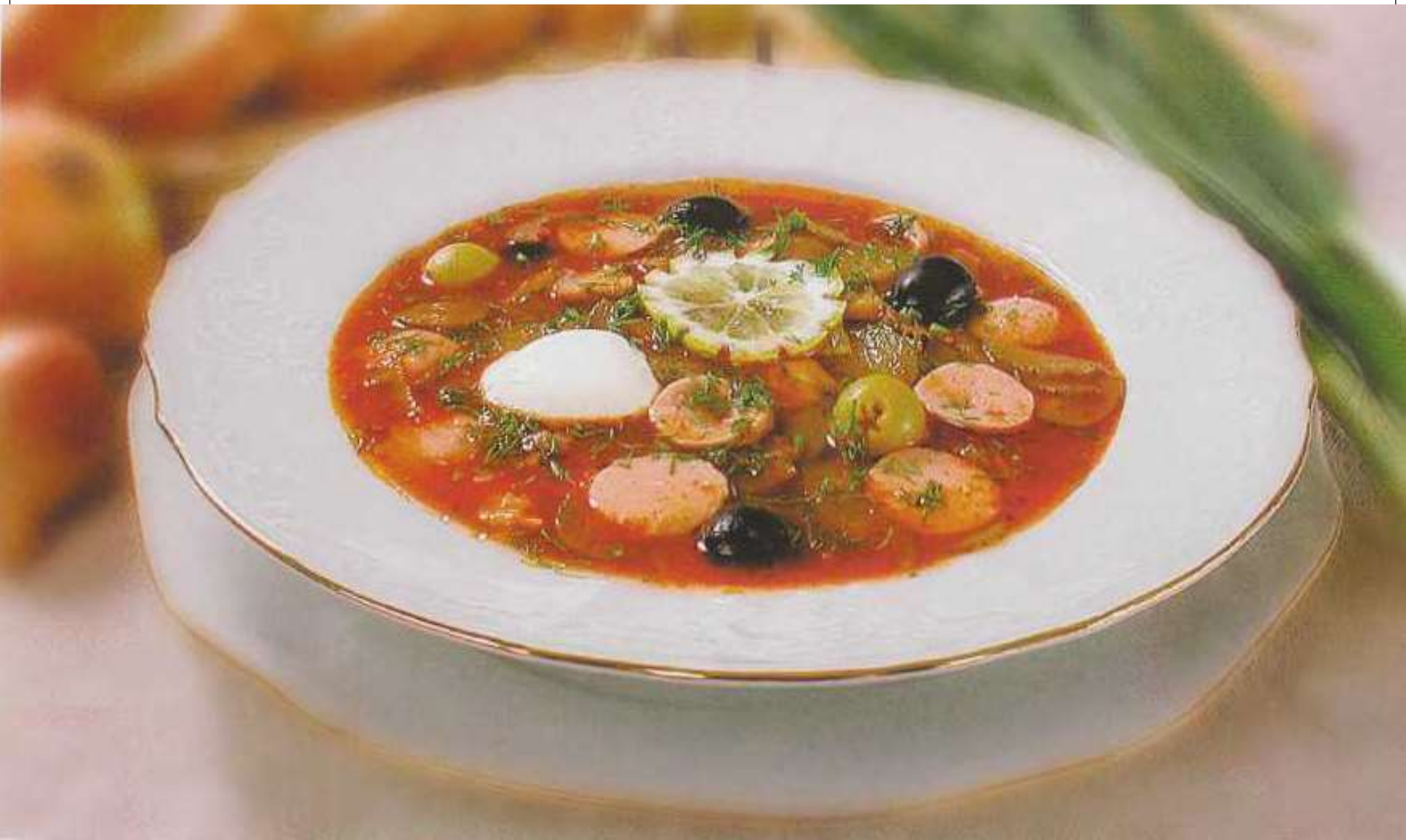


СОЛЯНКИ. Ассортимент и особенности приготовления

Густой суп. Обязательными продуктами для солянок являются соленые огурцы, пассерованный лук и томат, для острого вкуса – рассол, лимон, каперсы, маслины или оливки. Разнообразные мясные и рыбные продукты, свежие и сушёные грибы, используемые в солянках, варят в концентрированных бульонах, нарезают ломтиками. В бульон вводят пассерованный лук и томат, припущенные огурцы, каперсы с рассолом, мясные, рыбные продукты или грибы, специи. При отпуске – маслины или оливки, кружочек лимон, в мясную – сметану, зелень.
Солёные огурцы очищают от кожицы, нарезают ломтиками или ромбиками и припускают. Репчатый лук нарезают полукольцами или соломкой и пассеруют на сливочном масле, добавляют томат. У оливок удаляют косточки. Лимон очищают от цедры и нарезают кружочками.
Главное в солянке – крепкий, концентрированный бульон и острый вкус!

Ассортимент	Особенности приготовления
Солянка сборная мясная	Готовят с набором мясных продуктов (телятина или говядина, окорок копчено-вареный, сосиски или сардельки, почки говяжьи
Солянка домашняя	Готовят с набором мясных продуктов, с картофелем, нарезанным кубиками
Солянка по-ленинградски	Готовят без томата. В состав мясного набора входит гусь.
Солянка из птицы или дичи	Используют вареную или жареную птицу или дичь.
Солянка сборная из субпродуктов	Используют язык говяжий, почки говяжьи, сердце, вымя.
Солянка рыбная	Готовят из стерляди, или судака, или трески, или белуги, или морского окуня, или осетра с головизной, которые разделывают на филе с кожей без костей или хрящей. Подают без сметаны.
Солянка донская	Готовят с осетровыми и головизной. Добавляют нарезанные кружочками и пассерованные морковь, петрушку, лук. Подают без сметаны.
Солянка грибная	Вареные свежие или сушеные грибы шинкуют и кладут в капящий отвар одновременно с другими продуктами. Без лимона.

Солянка сборная мясная



Солянка домашняя

Солянка рыбная

Солянка рыбная

Солянка донская

Солянка грибная

Солянка грибная

Солянка из птицы или дичи

РАССОЛЬНИКИ. Ассортимент и особенности приготовления

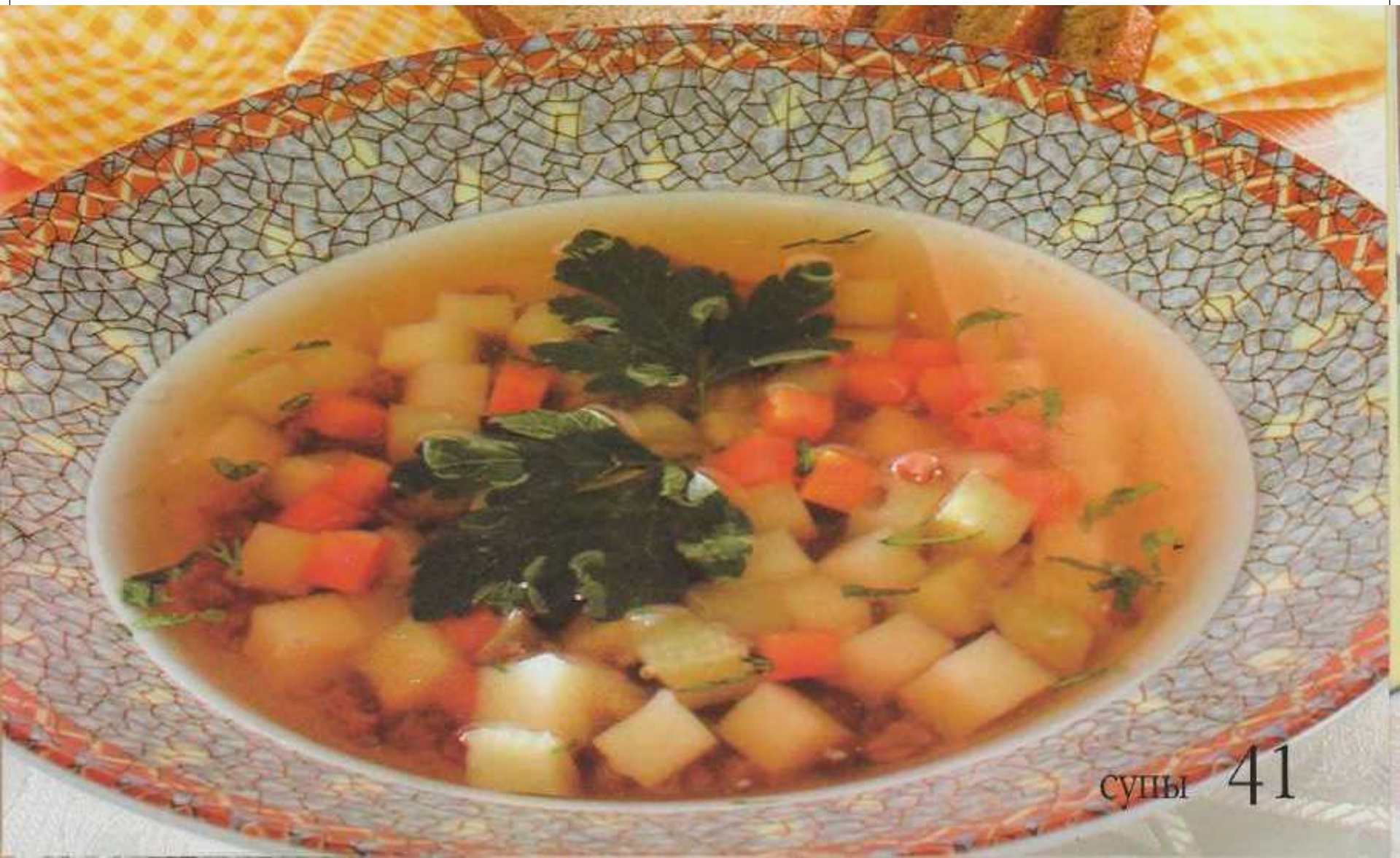
Обязательной составной частью рассольников являются соленые огурцы. Кроме того, рассольники заправляют пассерованным репчатым луком или луком-пореем. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян и нарезают соломкой или ромбиками и припускают в воде или в бульоне 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, коренья и лук - соломкой, затем пассеруют. Подготовленные продукты последовательно закладывают в кипящий бульон, быстро доводят до кипения и варят при слабом кипении и закрытой крышке. За 5 - 7 мин до готовности добавляют соль, специи. Если вкус рассольника недостаточно острый, в него в конце варки добавляют предварительно прокипяченный и процеженный огуречный рассол.

Все рассольники, за исключением рассольников с рыбными продуктами, подают со сметаной и при отпуске посыпают зеленью петрушки или укропа. К мясным рассольникам отдельно подают ватрушки с творогом, к рыбным - расстегаи.

Наименование	Особенности приготовления
Рассольник	С картофелем, по 1 колонке – щавель и шпинат. Без томата.
Рассольник домашний	Со свежей капустой. С картофелем. Без томата.
Рассольник ленинградский	С крупой. С картофелем. С томатом
Рассольник московский	С курицей, или субпродуктами птицы, или с почками говяжьими. Со щавелем шпинатом, салатом. Без картофеля, без томата. Овощи пассеруют на сливочном масле. Заправляют льезоном.
Рассольник по-россошански	Овощи пассеруют на растопленном шпике. С картофелем. С томатом.

Рассольник

Рассольник ленинградский



СУПЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ОВОЩАМИ, КРУПОЙ, БОБОВЫМИ И МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

- Из картофеля и овощей можно приготовить разнообразный ассортимент первых блюд. Эти супы готовят с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.
- Картофельные и овощные супы можно готовить вегетарианскими и на бульонах. Их приготавливают с говядиной, бараниной, свининой, птицей, пельменями, консервами и другими мясными продуктами, а также с рыбой, грибами и морепродуктами.
- Картофель и овощи на картофельные супы нарезают дольками, брусочками, кубиками в зависимости от формы нарезки входящих в них продуктов. Вместо томатного пюре лучше использовать свежие помидоры. При отпуске супы посыпают зеленью. К картофельным и овощным супам подают пирожки

СУПЫ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ, КРУПОЙ И БОБОВЫМИ

- Для супов этой группы используют макароны, рожки, вермишель, фигурные изделия (ушки, ракушки, алфавит, звездочки и др.), лапшу промышленную или домашнюю, различные крупы и бобовые.
- Морковь, лук, белые коренья для супов с макаронными изделиями нарезают кубиками или соломкой, а для супов из круп и бобовых - кубиками. Морковь и лук пассеруют.
- Макаронные изделия, особенно вермишель, при длительной варке и хранении супа деформируются. Во избежание этого супы с макаронными изделиями следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30 - 40 мин.
- Супы приготовляют на костном, мясокостном бульонах, с говядиной, бараниной, телятиной (грудинка), индейкой, курицей, субпродуктами птицы, мясными консервами, свежими или сушеными грибами. Супы с бобовыми рекомендуют приготовлять со свининой, с копченой корейкой, грудинкой, окороком сырокопченым.

Суп из фасоли с томатом

Суп гороховый с копченостями

Суп-лапша домашняя на грибном бульоне

Требования к качеству заправочных супов

- **Борщи.** Во всех видах борщей свекла, капуста и коренья должны сохранять свою форму. Форма нарезки капусты – соломка или шашки, нарезка остальных овощей соответствует нерезке капусты. Консистенция мягкая, непереваренная. Цвет – малиново-красный. Вкус кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.
- **Щи.** Капуста и коренья должны сохранять форму нарезки, на поверхности – блестки жира оранжевого цвета. Бульон бесцветный или бледно-коричневый. Вкус щей из свежей капусты – слегка сладковатый, с ароматом пассерованных овощей, в меру соленый, без запаха пареной капусты. Вкус щей из квашеной капусты – кисло-сладкий, с ароматом пассерованных овощей, томата, но без резкой кислотности. Консистенция кореньев и лука — мягкая, капусты — слегка хрустящая.
- **Щи зеленые**. Из протертой зелени щи должны иметь однородную массу, без комков заварившейся муки, на поверхности блестки жира. Консистенция — пюреобразная, слегка вязкая, картофель в основном разварившийся. Вкус — слабо-кислый от наличия щавеля, с ароматом шпината и пассерованного лука. Цвет —- от темно-зеленого до оливкового.
- **Рассольники.** Во всех видах рассольников овощи должны сохранить форму нарезки, на поверхности блестки жира оранжевого цвета, желтого или бесцветные. В ленинградском рассольнике крупа должна быть хорошо разваренной. Вкус — огуречного рассола острый, в меру соленый. Бульон — бесцветный или слегка мутный. Консистенция овощей — мягкая, огурцов — слегка хрустящая.

Требования к качеству заправочных супов

- **Солянка сборная мясная**. Продукты нарезаны ломтиками, лук нашинкован. Мясные продукты, лук и огурцы должны сохранить свою форму нарезки, на поверхности блестки жира оранжевого цвета. Кружочек лимона без. кожицы. Вкус — острый, с ароматом каперсов, пассерованного лука, огурцов. Цвет бульона — мутный (от томата и сметаны). Консистенция мясных продуктов — мягкая, огурцов — слегка хрустящая.
- **Супы овощные**. Коренья, капуста, картофель, стручки фасоли должны сохранить форму нарезки. Вкус — в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени. Консистенция кореньев, стручков фасоли, картофеля и капусты — мягкая. Цвет жира на поверхности — ярко-оранжевый.
- **Супы из круп**. Крупа хорошо набухла, но не разварилась; коренья и лук должны сохранить форму нарезки; на поверхности — блестки жира. Вкус — без горечи, в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей. Бульон прозрачный. Консистенция кореньев и крупы — мягкая.
- **Супы с макаронными изделиями**. Макаронные изделия, коренья и лук должны сохранить форму. Вкус кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, — без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается мутноватый. Цвет бульона куриного и мясного — янтарный, желтый; грибного — светло-коричневый. Консистенция кореньев и макаронных изделий — мягкая.
-

Тренировочный тест «ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ»

Нажмите кнопку, чтобы перейти к тесту

Бульон, отвар или вода