



Супы-пюре

Приготовление супов





Правила приготовления

- Супы-пюре готовят из овощей, круп, бобовых, из птицы, печени, грибов и других продуктов. Супы-пюре готовят вегетарианскими, на костном бульоне, на отварах или бульонах, получаемых при варке или припускании продуктов, входящих в рецептуру супов, а также на цельном молоке или смеси молока и воды.
- Продукты, предназначенные для супов-пюре, подвергают варке, тушению или припусканию до полной готовности, затем протирают. Чтобы частицы протертых продуктов были равномерно распределены по всей массе и не оседали на дно посуды, в супы-пюре (кроме супов из круп) добавляют белый соус, приготовленный из муки (пассерованной с жиром или без жира) и бульона или отвара овощей.

Общая схема приготовления супов-пюре

Варка или припускание основного продукта

Введение пассерованных овощей

Варка с пассерованными овощами

Протираание

Соединение с соусом

Разведение бульоном

Проваривание

Добавление соли

Заправка лезоном и маслом

Отпуск

Особенности приготовления

- Для повышения пищевой ценности и улучшения вкусовых качеств супы, кроме "Супа-пюре из бобовых", заправляют сливочным маслом и горячим молоком или яично-молочной смесью (льезоном). Вместо молока и масла сливочного для заправки супов-пюре можно использовать сливки. Масло сливочное при приготовлении супов по II и III колонкам можно заменить маргарином столовым. Заправку вводят в готовые супы-пюре, после этого их не кипятят.
- Для приготовления яично-молочной смеси яичные желтки размешивают, постепенно добавляют горячее молоко и проваривают при слабом нагреве на водяной бане до загустения, не доводя до кипения, затем процеживают.
- При приготовлении вегетарианских супов-пюре норму вложения молока и яиц для заправки можно увеличить на 50% против указанной в рецептуре.
- Готовые супы-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80 - 85 °С.
- Часть входящих по рецептуре продуктов можно не протирать и вводить в суп при отпуске как гарнир (15 - 20 г на порцию).

Суп-пюре из разных овощей

- Лук шинкуют и пассеруют, остальные овощи нарезают и припускают, репу предварительно бланшируют. За 5 - 10 мин. до окончания припускания добавляют пассерованный лук, горошек зеленый, затем все протирают. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным.
- Часть горошка зеленого можно положить в целом виде в суп-пюре, довести до кипения и заправить.



Суп-пюре из бобовых

- Бобовые, подготовленные, как указано выше, варят до размягчения в бульоне, кладут петрушку (корень), затем пассерованные морковь, лук репчатый и варят до готовности, затем протирают, соединяют с белым соусом, добавляют оставшийся бульон, кладут соль и доводят до кипения.
- Отдельно подают гренки. Суп можно варить с копченой свиной грудинкой или корейкой. Бульон после варки копченостей добавляют в суп.



Суп-пюре из птицы

- Птицу варят, мякоть отделяют от костей. Для гарнира филе птицы нарезают соломкой, заливают небольшим количеством бульона, кипятят. Остальную мякоть пропускают через мясорубку с частой решеткой и протирают. Протертые продукты соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным.
- При отпуске в порционную посуду кладут филе птицы, нарезанное соломкой, отдельно подают гренки.



Требования к качеству

- Однородная эластичная масса, без комков заварившейся муки.
- Цвет: оранжевый; белый или сероватый в зависимости от основного продукта.
- Консистенция густых сливок, пюреобразная, бархатистая.
- Вкус основного вареного продукта (мяса, овощей, печени и т.д.). С привкусом молока, сливочного масла, яиц (кроме горохового), в меру солёный.

Контрольный тест

Что является отличительной особенностью приготовления супов-пюре:

- а/ в состав входят взбитые яичные белки
- б/ для их приготовления продукты протирают
- в/ продукты варят только в молоке с добавлением сливочного масла

Что является основой супов-пюре:

- а/ картофельное пюре
- б/ льезон и пюре из моркови
- в/ пюре из продуктов и белый соус

Выбери правильную технологию приготовления супа-пюре:

- а/ овощи варят или припускают, вводят пассерованные овощи, проваривают, протирают, соединяют с соусом, разводят бульоном, проваривают, добавляют соль, заправляют льезоном и сливочным маслом
- б/ белую жировую пассеровку соединяют при помешивании с кипящей сметаной, добавляют соль, варят 5-7 минут, процеживают, доводят до кипения
- в/ уксус соединяют с сахаром, солью, молотым перцем, хорошо перемешивают и вводят растительное масло