

Технология приготовления первых блюд



Подготовила: Несчева Ю.А.
учитель технологии

ГБОУ СОШ № 456 Колпинский район

Из чего состоит суп

Жидкая часть(основа)-
бульон, молоко, молочные
напитки (кефир,
простокваша), отвары из
круп, овощей, фруктов, квас



Плотная часть (гарнир)-
разнообразные продукты:
овощи, грибы, крупы,
бобовые и макаронные
изделия, рыба, мясо, птица
и т.д .



Технология приготовления бульона

- ❖ 1. Положить подготовленное мясо в кастрюлю и залить холодной водой.
- ❖ 2. Довести до кипения на сильном огне, снять пену и уменьшить нагрев.
- ❖ 3. Заложить в кипящий бульон подготовленную морковь, репчатый лук, специи, соль и варить около 40 мин (время варки зависит от вида мяса).
- ❖ 4. Вынуть шумовкой лук, морковь, мясо.
- ❖ 5. Процедить бульон.
- ❖ 6. Подать в бульонной чашке как самостоятельное блюдо с гренками, сухариками, зеленью, чесноком или использовать как жидкую основу для супов.



Классификация супов

- 1. По температуре подачи: горячие (75-80 °С), холодные (10-14 °С).
- 2. По способу приготовления: заправочные, прозрачные, супы-пюре, сладкие, холодные.
- 3. По виду основы: на бульоне (отваре), на молоке.



Заправочные супы

Супы, при приготовлении которых в бульоне (отваре) варят до готовности овощи, макаронные изделия, крупы, бобовые. Заправляют пассерованными овощами.

К заправочным супам относятся щи, борщи, рассольники, солянки, овощные супы, супы с крупами, с макаронными и мучными изделиями.



Прозрачные супы

Состоят из бульона и гарнира, которые варят отдельно друг от друга. Эти супы предназначены для возбуждения аппетита, они низкокалорийные.



Суп - пюре

Готовят из птицы, печени, рыбы, грибов, овощей, круп, бобовых. Чтобы суп-пюре имел однородную нежную консистенцию, для его приготовления продукты протирают.



Такие супы питательны, легко усваиваются, поэтому применяются в детском и лечебном питании.

Сладкие супы

Готовят на основе отваров из свежих, сушеных, замороженных фруктов и ягод.

Можно использовать консервированные плодово-ягодные пюре. Подают в холодном и горячем виде со сливками или сметаной.



Холодные супы

Супы и борщи хорошо освежают в жару. Готовят их на квасе, свекольных или фруктовых отварах. Готовые супы хранят в холодильнике.



Молочные супы

Готовят на молоке, смеси молока и воды, а также из сухого или сгущённого без сахара молока.

Плотной частью могут быть крупы, макаронные изделия или овощи.



Технология приготовления супов

1. Довести до кипения бульон или отвар.
2. Заложить в кипящий бульон подготовленные продукты в определённой последовательности в зависимости от продолжительности варки продуктов, чтобы они были доведены до готовности одновременно.
3. Варить при слабом кипении.
4. Заложить в суп пассерованные корни и репчатый лук за 10-15 мин до готовности.
5. Заправить мучной пассеровкой или протёртым картофелем за 5-10 мин до окончания варки (кроме супов с картофелем, крупами, мучными изделиями).
6. Положить специи и соль за 5-7 мин до готовности супа.
7. Оставить сваренный суп без кипения на 10-15 мин для настаивания.
8. Подать суп в подогретой тарелке или суповой миске.

