ПРЕЗЕНТАЦИЯ

учителя технологии

Сабитовой Гузель Равильевны

на тему:

«Классификация супов. Заправочные супы»

Классификация супов

Супы классифицируются по следующим признакам:

- по температуре подачи: горячие супы (температура 65?75 °С), холодные супы (температура 7?14 °С), супы, подаваемые как холодными, так и горячими;
- по жидкой основе: супы на бульонах, овощах или фруктовых отварах, молоке, кисломолочных продуктах, квасе, вине, рассолах;
- по главному компоненту: мясные супы (в том числе из птицы), рыбные, овощные, грибные, супы из морепродуктов, супы из мучных изделий, крупяные супы, молочные
- по технологии приготовления: заправочные, прозрачные, пюреобразные, комбинированные, сладкие.

Классификация супов

Заправочные – супы, при приготовлении которых в бульоне варят до готовности овощи, макаронные изделия, крупы, бобовые. Заправляют пассерованными овощами.

Супы-пюре готовят из птицы, печени, рыбы, грибов, овощей, круп, бобовых, которые протирают до однородной консистенции.

Прозрачные – супы, состоящие из бульона и гарнира, которые варят отдельно друг от друга.

Холодные супы и борщи готовят на квасе, свекольных и фруктовых отварах.

Сладкие супы готовят на основе отваров из свежих, сушеных, замороженных фруктов и ягод, консервированных плодово-ягодных пюре.

Молочные супы готовят на молоке, смеси молока и воды, из сухого или сгущенного молока. Плотной частью могут быть крупы, макаронные изделия или овощи.

КЛАССИФИКАЦИЯ СУПОВ:

ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ГОРЯЧИЕ

- Заправочные
- Супы-пюре
- Прозрачные

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

ХОЛОДНЫЕ

На квасе, кефире,
овощном отваре

В группу горячих супов входят заправочные супы (в состав обязательно входят пассерованные овощи), пюреобразные и прозрачные.

При варке супов продукты закладывают в бульоны в последовательности, определяемой сроками варки отдельных ингредиентов. Варят супы при слабом кипении. При излишне длительной варке увеличивается степень потерь витаминов, продукты теряют приданную им форму, поэтому после закладки одного или нескольких продуктов супы быстро доводят до кипения, а затем уменьшают нагрев.

Продолжительность варки некоторых продуктов и полуфабрикатов для супов

Продукты и полуфабрикаты	Продолжительность варки, мин
Картофель целыми клубнями	25-30
Картофель нарезанный	12-15
Капуста белокочанная свежая	20-30
Капуста цветная, кольраби	8-10
Овощи пассерованные	15-20
Свекла тушеная	15-20
Капуста квашеная тушеная	30-40
Огурцы соленые	15-20
Горошек зеленый (лопаточки)	8-10
Горох зеленый лущеный	30-50
Фасоль стручковая	8-10
Фасоль зрелая замоченная	60-70
Шпинат	8-10
Щавель	5-7
Макароны	30-40
Лапша	20-25
Вермишель	12-15
Крупы (кроме манной)	20-30
Клецки	5-7

Бульон

(отвар, который получают при варке в воде различных продуктов)

- Вид бульона
  - мясной
  - костный
  - мясокостный
  - из рыбы
  - из птицы
  - грибной
  - овощной

МЯСОКОСТНЫЙ БУЛЬОН

1. Используют кости и мясо грудинки
2. Кости заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом кипении 2- часа.
3. Затем кладут мясо, доводят до кипения, снимают жир и пену. Варят 1,5-2 часа
4. За 30-40 минут до окончания варки кладут подпеченные коренья.
5. Мясо вынимают, бульон процеживают.
6. Готовый бульон процеживают.

Бульон костный. При приготовлении бульона используют кости:
- говяжьи (суставные головки трубчатых костей, грудные, позвоночные и крестцовые кости;
- свиные и бараньи (грудные, позвоночные, тазовые, трубчатые и крестцовые кости).
Для качественного бульона важно правильное соотношение продуктов и воды: на 1л костного бульона берут от 250 до 400 г костей и 1,2-1,25л воды.
Пищевые кости измельчают на куски (5-7см) для более полного извлечения питательных веществ. Суставные головки трубчатых костей разрубают на несколько частей, трубки оставляют целыми.
Говяжьи кости молодняка и свиные слегка обжаривают в жарочном шкафу для улучшения вкуса и внешнего вида бульона. Подготовленные кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении, периодически снимая с поверхности бульона пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5-4 ч, свиных и бараньих—2-3 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона.
Для качества бульона за 30-40 мин до окончания варки, в бульон кладут нарезанные вдоль на половинки петрушку, подпеченные без жира морковь и лук, соль. Можно добавить в бульон стебли петрушки, сельдерея, укропа, обрезки очищенных моркови, лука, белых кореньев. Сваренный бульон обязательно процеживают.

Мясо-костный бульон. Его готовят так же, как бульон костный. За 2-3ч до окончания варки кладут куски мяса массой 1,5-2кг. Это обеспечивает более высокие вкусовые качества не только бульона, но и мяса. Кроме того, бульон получается более прозрачным.

Бульон птицы варят из костей, субпродуктов (сердца, желудков, шеи, головы, ног, крыльев, кожи шеи), а также из целых тушек птицы. Кости рубят на мелкие части, тушки птицы заправляют и заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1-2 ч.

В процессе варки снимают пену и жир. За 30-40 мин до готовности бульона в него добавляют петрушку (корень), подпечённые морковь и лук репчатый. Готовый бульон процеживают.

Для варки *рыбных бульонов* используют пищевые отходы, получаемые при обработке свежей или свеже - мороженой рыбы.

К пищевым отходам относят головы, кости, кожу, плавники. Из голов предварительно удаляют жабры, а из крупных голов - и глаза. Крупные головы и позвоночные кости разрубают на части. Подготовленные пищевые отходы заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают образующуюся на поверхности бульона пену, добавляют петрушку (корень), лук репчатый и варят 40-50 мин при слабом кипении. Готовый бульон процеживают.

При варке рыбного бульона, кроме пищевых отходов, используется рыба, ***Вобла, камбала, лещ, карп, плотва, краснопёрка*** — не пригодны для варки бульонов.

Грибной бульон (отвар) варят главным образом из сушеных грибов. Для этого их на 10-15 мин заливают холодной водой, тщательно промывают, после чего вновь заливают водой (1:7) и оставляют для набухания на 3-4 ч. Набухшие грибы вынимают, промывают и варят в той воде, в которой они замачивались, но воду предварительно процеживают.

Сваренные грибы вновь промывают, а отвар процеживают.

Овощи для супов нарезают так, чтобы их форма соответствовала форме других составных частей гарнира. Так, для овощного супа с крупой корнеплоды нарезают мелкими кубиками, для супа из вермишели - соломкой. Если капуста нарезана квадратиками, то корнеплоды должны быть нарезаны кружочками, дольками или ломтиками; если же она нашинкована, то корнеплоды режут соломкой.

*Морковь, репу, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Петрушку и сельдерей следует класть в суп сырыми за 20-25 мин до окончания варки. Стручки сладкого перца перед использованием промывают, нарезают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами. Затем перец мелко шинкуют и закладывают в суп в пассерованном или сыром виде за 5-10 мин до окончания варки.
*Специи и соль в рецептурах не указаны, но их следует вводить во все супы кроме молочных, пюреобразных и сладких, в следующем количестве: перец горошком - 0,1 г, лавровый лист - 0,04 г, соль - 6-10 г на 1000 г супа, норма закладки соли в молочные супы - 6 г, в пюреобразные - 6-10 г на 1000 г супа. Специи и соль кладут за 5-10 мин до окончания варки.
*Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) также не указана в рецептурах, но её следует добавлять мелко нарезанной во все супы, кроме молочных, сладких, некоторых пюреобразных, для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию.
*В рецептурах горячих супов не предусмотрена закладка сметаны, используемой при отпуске блюд, кроме «Солянок». Норма закладки сметаны 10 г на порцию.

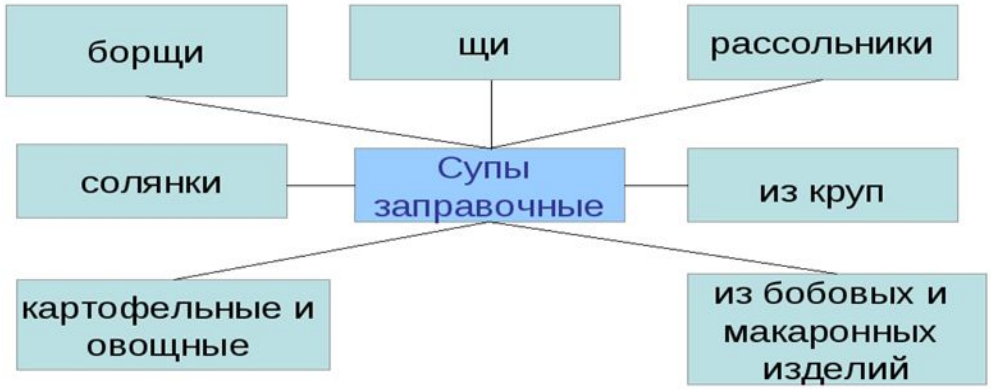
*Муку для заправки супов используют высшего и первого сорта. Муку просеивают, пассеруют без жира до светло-желтого цвета, разводят небольшим количеством холодного бульона или овощного отвара (4л на 1кг муки), размешивают венчиком до получения однородной массы, процеживают. Заправляют ею суп за 5-10 мин до окончания варки.

Технология приготовления заправочных супов

Заправочными супами называют супы, приготовленные на различных бульонах, овощных и грибных отварах, в которых проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия, заправленные пассерованными овощами, мукой, томатом-пюре, сметаной.

- Щи
- Борщи
- Рассольники
- Солянки

Классификация заправочных супов



Борщи. Основной составной частью борщей является свекла. Для борща используют не только корнеплоды, но и черешки и листья ботвы. Во многие борщи входят капуста, картофель, томат.

Для приготовления борща в процеженный, доведенный до кипения бульон закладывают нашинкованную капусту и варят её до полготовности. Затем добавляют тушеную свеклу и пассерованные овощи. Белые коренья вводят сырыми. Перед окончанием варки добавляют специи (лавровый лист, перец горошком) и доводят суп до вкуса, добавляя соль и сахар.

Щи. Щи готовят из белокочанной свежей и квашеной капусты, савойской капусты, капустной рассады, молодой крапивы, щавеля, шпината. Их можно готовить вегетарианскими, с грибами, а также на костном бульоне, с мясом и различными мясными продуктами, гусем, уткой, шпиком. Щи из квашеной капусты, кроме того, готовят с рыбой, головизной рыб семейства осетровых, снетками, хамсой, тюлькой соленой.

Для щей свежую капусту нарезают шашками в 2-3см или шинкуют. Раннюю капусту нарезают вместе с кочерыжкой дольками в 2-3 см или шинкуют.

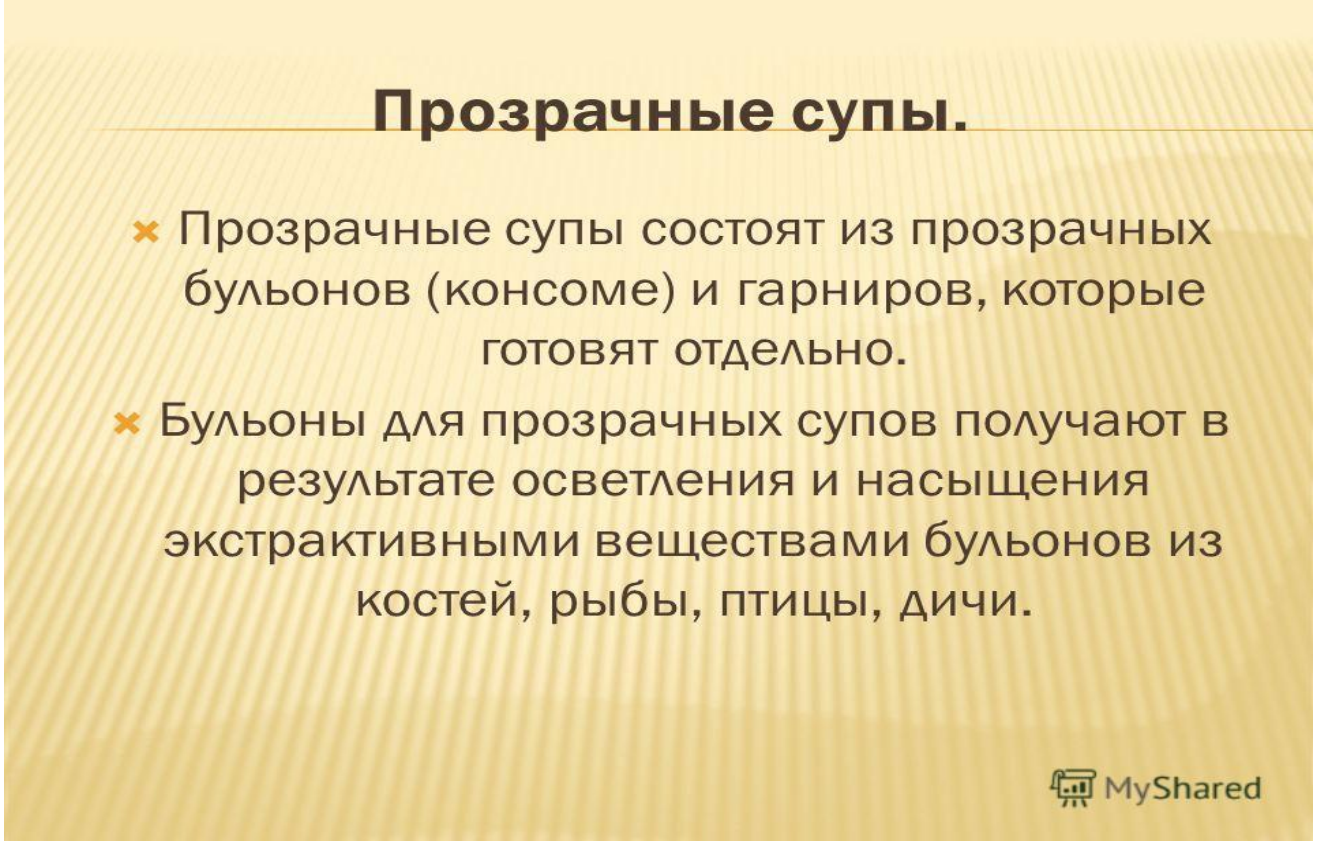
Коренья режут дольками, соломкой или брусочками, лук - дольками или соломкой, картофель дольками или кубиками. Морковь и лук пассеруют.

Квашеную капусту для щей рекомендуется предварительно тушить, но можно варить и из сырой квашеной капусты.

Рассольники. Обязательной составной частью рассольников являются огурцы соленые. Рассольники готовят вегетарианскими, на бульонах: костном, мясо-костном, рыбном, из птицы, грибном отваре. Отпускают с потрохами, почками и другими мясопродуктами. Овощи шинкуют, картофель нарезают брусочками или дольками. Пассеруют овощи на маргарине столовом.

Для приготовления рассольника в кипящий бульон закладывают нарезанный картофель и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные коренья, припущенные огурцы; и специи. При доведении до вкуса добавляют соль и прокипяченный процеженный огуречный рассол. Отпускают, со сметаной и зеленью. В рассольник можно добавлять нарезанные на части листья шпината или щавеля.

Солянки. Солянки приготовляют с различными мясными и рыбными продуктами, а также со свежими и сушеными грибами. В состав солянок входят соленые огурцы, лук репчатый, томатное пюре, каперсы, маслины или оливки. Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками. Огурцы с грубой кожицей и спелыми семенами очищают от кожицы и семян, а огурцы с тонкой кожицей нарезают неочищенными. Подготовленные огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют на сливочном масле с добавлением томата-пюре. Томатное пюре можно пассеровать отдельно. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Мясные продукты (мясо, окорок, почки, сердце, птицу и др.) варят и нарезают тонкими ломтиками.



Прозрачные бульоны стали готовить в России в начале XIX века, позаимствовав их из Франции. В европейской кухне прозрачные бульоны называют консоме (фр. Consomme ? улучшенный, доведенный до совершенства).

Хранят прозрачные супы на мармите (для поддержания блюд горячими) не более 1-2 ч. При более длительном хранении они мутнеют, ухудшаются их вкус и аромат. В качестве гарниров к прозрачным бульонам используют различные овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, крупы, а также гренки, пирожки, расстегаи, кулебяки и др.

При отпуске в тарелку или порционную миску кладут гарнир и наливают бульон или в бульонную чашку наливают бульон, а гарнир - гренки, пирожки, кулебяки, расстегаи подают отдельно на пирожковой тарелке. Рекомендуемая порция бульона 300?400 г.