

СУПЫ.

Виды супов.

## ЗАПРАВОЧНЫЕ.

**ЗАПРАВОЧНЫМИ НАЗЫВАЮТ ТАКИЕ СУПЫ, КОТОРЫЕ ЗАПРАВЛЯЮТ ПАССИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ**, В ТО ВРЕМЯ КАК ДРУГИЕ СУПЫ ЗАПРАВЛЯЮТ СОУСАМИ. ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ЭТИХ СУПОВ, ЗАКЛАДЫВАЮТ В ОПРЕДЕЛЕННОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ И ПРОВАРИВАЮТ В ЖИДКОЙ ОСНОВЕ. ПОЭТОМУ ОНИ ПРИОБРЕТАЮТ ТАКОЙ НЕОБЫКНОВЕННЫЙ ВКУС И АРОМАТ.



Щи



Борщ

и другие (рассольник, грибной).

# ПРОЗРАЧНЫЕ.

ЭТО БУЛЬОНЫ, ЗАПРАВЛЕННЫЕ РАЗЛИЧНЫМИ  
ГАРНИРАМИ, СВАРЕННЫМИ ОТДЕЛЬНО.



Прозрачный суп может подаваться без заправки гарнирами:

- с сухарями,
- с гренками,
- пирожками,
- с яйцами,
- зеленью.

# СУПЫ - ПЮРЕ.

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОТИРАЮТ ИЛИ ВАРЯТ ДОЛГО, ЧТОБЫ ПОЛУЧИЛАСЬ ОДНОРОДНАЯ КОНСИСТЕНЦИЯ



Гороховый суп.



Суп из тыквы.

# ХОЛОДНЫЕ СУПЫ.

ЭТО РАЗЛИЧНЫЕ ОКРОШКИ НА ХЛЕБНОМ КВАСЕ, ХОЛОДНИКИ НА ПРОСТОКВАШЕ, СВЕКОЛЬНИКИ НА СВЕКОЛЬНОМ СОКЕ И ОТВАРЕ, ТОМАТНЫЕ СУПЫ ГАСПАЧО.



Окрошка.



Гаспачо.

# МОЛОЧНЫЕ СУПЫ.

МОЖНО ВАРИТЬ ИЗ НАТУРАЛЬНОГО ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННОГО МОЛОКА. МОЛОЧНЫЕ СУПЫ МОГУТ БЫТЬ С КРУПАМИ, С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, А ТАКЖЕ С ОВОЩАМИ.



Суп молочный с вермишелью.



Молочный суп с овощами.