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.