Правила варки заправочных супов

Заправочными называют супы, которые заправляют пассерованными овощами

Подготовка продуктов

- Обработанные овощи нарезают, используя соответствующую форму нарезки (брусочки, дольки, соломка, кубики) в зависимости от вида супа. Овощи для супов используют сырыми или подвергают предварительной тепловой обработке. Квашеную капусту и свеклу тушат. Соленые огурцы обрабатывают, нарезают и припускают. Морковь, репу, лук, помидоры, томат пассеруют

Подготовка продуктов

- Пассеруют овощи в сотейнике, кастрюле или на сковороде. Вначале в посуде растапливают жир (сливочное масло, маргарин или кулинарный жир) — 10—15% массы продуктов, затем кладут нарезанные овощи слоем 3—4 см и пассеруют при температуре 110—120°С, периодически помешивая. Супы, заправленные пассерованными овощами, имеют приятные вкус, аромат и хороший внешний вид.

Подготовка продуктов

- Томатное пюре перед использованием разводят небольшим количеством бульона или воды и пассеруют с жиром 15—20 мин. Если необходимо пассеровать томатное пюре вместе с овощами, то вначале овощи пассеруют до размягчения, а затем кладут разведенное томатное пюре и пассеруют вместе

Подготовка продуктов

- Муку высшего и 1-го сортов пассеруют без жира или с жиром. При пассеровании без жира (сухая пассеровка) просеянную муку насыпают на противень или сковородку слоем 2—2,5 см и пассеруют в ж арочном шкафу или на плите при температуре 120—130°С, периодически помешивая, до образования светло-желтого цвета. Спассерованную муку охлаждают, соединяют с небольшим количеством охлажденного бульона или овощного отвара, размешивают до однородной массы и процеживают

Подготовка продуктов

- Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвары из нее имеют темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид. Макароны перебирают, разламывают.

Правила варки

- Бульон или отвар доводят до кипения.
- Подготовленные продукты закладывают только в кипящий бульон или отвар в определенной последовательности, в зависимости от про должительности варки, так, чтобы они были доведены до готовности одновременно. При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами, щавелем, уксусом и картофелем в первую очередь закладывают картофель, варят почти до готовности, а затем закладывают продукты, содержащие кислоту, так как картофель в кислой среде плохо разваривается

Правила варки

- Пассерованные овощи закладывают в суп за 10—15 мин до готовности.
- Заправочные супы, кроме супов с картофелем, крупами, мучными изделиями, заправляют мучной пассеровкой или протертым картофелем за 5—10 мин до окончания варки. Мучная пассеровка придает супам густую консистенцию и способствует сохранению витамина С.
- Варят супы при слабом кипении, так как при бурном кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества.
- Специи (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за 5—7 мин до его готовности. На порцию используют перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,02, соли — 3—5 г.

Правила варки

- Сваренные супы оставляют без кипения на 10—15 мин, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.
- Отпускают горячие супы в подогретой тарелке или суповой миске. Вначале кладут прогретые кусочки мяса, птицы или рыбы, нашинкованные грибы, наливают суп, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки или лука для обогащения супа витаминами, улучшения аромата, вкуса и внешнего вида (2—3 г нетто на порцию). Если супы отпускают со сметаной, то ее кладут в тарелку с супом или подают в соуснике отдельно. Норма отпуска супа на порцию может быть 500, 400, 300, 250 г, в зависимости от спроса потребителей