

Презентация № 6

Приготовление холодных супов

Холодные супы — это сезонные супы, так как готовят их летом. Они особенно распространены в районах с жарким климатом. В эту группу супов входят окрошки, борщи холодные, свекольник, ботвинья, щи зеленые.

Готовят холодные супы на квасе, свекольном отваре, кефире. Для окрошек, приготавливаемых на кефире, используют только бутылочный пастеризованный кефир.

Изготовление кваса на предприятиях общественного питания допускается при условии наличия необходимого оборудования и разрешения местного учреждения санитарно-эпидемиологической службы.

Холодные супы и их составные части хранят в холодильнике. Отпускают при температуре не выше 14 °С.

Окрошки

Приготовление хлебного кваса. Ржаной хлеб нарезают на мелкие кусочки и подсушивают в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки. Заливают кипяченой водой, охлажденной до 80 °С, и настаивают 1,5... 2 ч (воду периодически перемешивают). Полученное сусло сливают и процеживают.

Остудив сусло до температуры 23... 25 °С, в него кладут сахар, дрожжи, разведенные частью сусла, и ставят в теплое место для брожения на 8... 12 ч. Готовый квас процеживают, охлаждают и хранят в холодильнике или на льду.

В процессе брожения в квас можно положить изюм, тмин, мяту.

Окрошка мясная. Окрошку приготавливают на хлебном квасе, а также на простокваше, кефире, кислом молоке, сыворотке. Процесс приготовления окрошки можно разделить на три стадии: подготовка продуктов, заправка кваса, отпуск.

Подготовка продуктов. Зеленый лук шинкуют, часть лука растирают с солью до появления сока. Свежие огурцы очищают от грубой и горькой кожицы, удаляют крупные семена, огурцы с тонкой кожицей не очищают. Обработанные огурцы нарезают мелкими кубиками или соломкой. Яйца варят, очищают, отделяют белок от желтка. Желтки протирают через сито, а белки нарезают мелкими кубиками. Мясо варят, охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой. Хлебный квас процеживают. Укроп мелко

шинкуют. Подготовленные продукты до отпуска хранят в холодильнике.

Заправка кваса. Вареные яичные желтки растирают с готовой горчицей, солью, сахаром и частью сметаны, соединяют с зеленым луком, растертым с солью, постепенно при помешивании разводят хлебным квасом и ставят в холодильник. Заправленный квас придает окрошке хороший вкус.

Отпуск. В тарелку кладут нарезанное мясо, белки яйца, огурцы, лук, наливают заправленный квас, добавляют сметану и посыпают укропом. Если приготавливают окрошку в большом количестве, то нарезанные продукты (кроме мяса и белка яиц) кладут в заправленный квас и перемешивают, а мясо и белки яиц кладут при отпуске в тарелку.

Мясную окрошку можно приготовить с картофелем, который предварительно варят, а затем нарезают мелкими кубиками. Допускается заменять свежие огурцы солеными и редисом.

Окрошка мясная сборная. Приготавливают ее так же, как окрошку мясную. Помимо говядины для приготовления этой окрошки используют окорок или вареную телятину, баранину, язык и др.

Окрошка овощная. Картофель хорошо промывают, варят в кожице, охлаждают и очищают. Морковь очищают от кожицы и варят. У редиса отрезают корешок и ботву, хорошо промывают. Картофель, морковь и редис нарезают мелкими кубиками или короткой соломкой. Кроме перечисленных овощей, для этой окрошки можно использовать репу, цветную капусту. Приготавливают овощную окрошку по тому же принципу, что и мясную.

Другие холодные супы на отварах

Борщ холодный. Очищенную свеклу шинкуют соломкой и припускают с добавлением уксуса до готовности. Морковь, нарезанную соломкой, припускают отдельно, затем соединяют со свеклой, наливают горячую воду, кладут соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. Зеленый лук шинкуют. Свежие огурцы нарезают соломкой. Нарезанные овощи кладут в борщ.

При отпуске в тарелку кладут вареные яйца, наливают борщ, добавляют сметану и посыпают укропом. Борщ можно приготовить без моркови, с мясом или рыбой. Вареное мясо или рыбу кладут в тарелку при отпуске.

Свекольник холодный. Свеклу нарезают мелкими кубиками или соломкой и припускают с добавлением уксуса. Молодую свеклу используют с ботвой, ее нарезают и отваривают отдельно. Морковь, нарезанную мелкими кубиками или соломкой, припускают. Припущенные и вареные овощи охлаждают. Зеленый лук шинкуют. Свежие огурцы нарезают мелкими кубиками или соломкой. Подготовленные овощи соединяют, заливают квасом (часть хлебного кваса можно заменить свекольным отваром), кладут соль, сахар.

При отпуске в тарелку кладут половинку вареного яйца, наливают свекольник, добавляют сметану, посыпают укропом.

Ботвинья. Шпинат и щавель припускают по отдельности, протирают. Полученное пюре разводят квасом, добавляют соль, сахар, нашинкованную цедру лимона.

При отпуске в порционную миску наливают ботвинью и отдельно подают кусок вареной холодной рыбы (осетровые, судак или треска) с гарниром. Для гарнира используют лук зеленый, свежие огурцы, строганный хрен, листья салата, укроп.

Щи зеленые. Пюре щавеля и шпината разводят горячей водой, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. В пюреобразную массу кладут нарезанные огурцы, зеленый лук, сваренные вкрутую яйца и сметану. Щи зеленые можно приготовить из консервированных щавеля и шпината и отпускать с мясом.

Приготовление сладких супов

Сладкие супы готовят из свежих, консервированных и сушеных плодов и ягод. Для приготовления супов этой группы также используют фруктово-ягодные соки, пюре, сиропы, экстракты, выпускаемые пищевой промышленностью. Из плодов и ягод можно приготовить пюреобразные супы.

Для ароматизации супов используют корицу, гвоздику, лимонную цедру.

Сладкие супы подают холодными, но можно отпускать их и горячими, в зависимости от сезона года. Отпускают супы с гарниром и со сметаной или сливками. В качестве гарнира используют отварной рис, саго, мелкие макаронные изделия (суповая засыпка), клецки, вареники с ягодами, пудинги, запеканки, хлопья пшеничные или кукурузные. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать сухой бисквит, кекс, сухое печенье. Подают эти супы на завтрак или ужин, а также в качестве первого блюда.

Суп из клюквы и яблок. Клюкву перебирают, промывают, протирают, отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают водой, проваривают 10 ... 15 мин и процеживают. Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают ломтиками. В клюквенный отвар кладут сахар, нарезанные яблоки, доводят до кипения, добавляют подготовленный крахмал, снова доводят до кипения, затем добавляют клюквенный сок и охлаждают. Подают, как описано выше.

Суп-пюре из сушеных плодов. Сушеные яблоки, курагу перебирают, промывают, крупные яблоки режут на части, заливают холодной водой и варят до готовности, протирают, добавляют сахар, корицу, доводят до кипения, заваривают крахмалом и вновь доводят до кипения.

Приготовление супов региональной кухни

В Западной Европе заправочные супы не пользуются большим спросом, а преобладают супы-пюре и прозрачные бульоны. При приготовлении некоторых супов используют непривычные сочетания продуктов, больше и в большем ассортименте вводят специй и приправ, изменяют режимы пассерования, мясо для супов варят мелкими кусочками и т. д. Ниже в качестве примера приведена технология некоторых первых блюд, распространенных в разных странах.

Требования к механической обработке продуктов общеприняты. Солят супы обычно при доведении их до вкуса.

Бозбаш ереванский (армянское блюдо). Баранью грудинку рубят на куски, отваривают. В процеженном бульоне варят до готовности горох, затем добавляют нарезанный дольками картофель, порционные куски мяса, обжаренный репчатый лук. После размягчения картофеля вводят томатное пюре, подготовленные чернослив, яблоко, а также перец. Доваривают 10 мин.

Суп харчо (грузинское блюдо). Существует несколько способов приготовления этого супа, но наиболее распространенным является следующий: грудинку баранью или говяжью нарубают на кусочки в виде кубиков по 25...30 г, заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, снимают пену и варят при медленном кипении до готовности. Бульон процеживают. Томатное пюре пассеруют. Лук репчатый нарезают крошкой и пассеруют. Стручковый перец мелко режут. В процеженный бульон закладывают кусочки мяса, подготовленную рисовую крупу, репчатый лук и варят. В конце варки кладут пассерованное томатное пюре, перец, соус ткемали, зелень, хмели-сунели, соль, толченый чеснок и варят до готовности.

При отпуске посыпают зеленью петрушки или кинзы. Если суп харчо приготавливают в большом количестве, то мясо варят в бульоне до готовности и кладут в тарелку при отпуске.

Шорба с курицей (азербайджанское блюдо). В кипящий куриный бульон кладут рис, пассерованный репчатый лук и варят. За 10 ... 15 мин до готовности добавляют отдельно сваренный горох, алычу и доваривают. Затем кладут куски курицы, нарезанную кинзу и укроп и доводят до кипения.

При отпуске посыпают сушеной мятой.

Чорба с телятиной и грибами (молдавское блюдо). Из телятины или говядины варят бульон. Грибы после традиционной подготовки нарезают соломкой и отваривают. В процеженный бульон кладут грибы, пассерованные морковь, петрушку, лук, домашнюю лапшу и варят 10 ... 35 мин. За 5 мин до готовности добавляют прокипяченный квас, заправленный перцем, зеленью чабреца. Отпускают с мясом и сметаной.

Суп-гуляш (венгерское блюдо). Лук, нарезанный кубиками, пассеруют на свином жире, добавляют красный молотый перец, нарезанное кусочками мясо, мелко истолченный чеснок, тмин и лечо, солят, добавляют бульон и тушат. Кладут нарезанный кубиками картофель, доливают бульон (он должен покрывать продукты) и варят до готовности.

Уха из морской рыбы (югославское блюдо). В смесь пресной и морской воды (в соотношении 2 : 1) кладут лук репчатый, чеснок, зелень петрушки, лавровый лист и перец, вливают немного оливкового масла. Доводят все до кипения, добавляют белое вино, кладут рыбы головы и хвосты и варят 10 мин. После этого рыбы остатки вынимают шумовкой, дают отстояться и в этом бульоне отваривают рис.

Суп-пюре из томатов (английское блюдо). Из телячьих костей варят бульон в течение 2 ч. После этого кладут ломтики репы, сельдерея, репчатого лука и варят еще 1 ч, добавляя в конце варки перец горошком. В процеженный бульон кладут лук-порей, зелень и помидоры, припускают еще 40 мин, затем протирают и вновь доводят до кипения. Массу заправляют прокипяченным горячим молоком, доводят до вкуса солью, сахаром, лимонной кислотой и проваривают при помешивании.

Таратор (болгарское блюдо). Очищенные свежие огурцы нарезают мелкими кубиками. Йогурт взбивают с водой, добавляют нарезанные огурцы, растертый чеснок, растительное масло, соль и укроп.

Перед подачей посыпают толчеными грецкими орехами.

Правила и техника подачи супов в ресторане с учётом индивидуального и группового видов обслуживания

При подаче супов вначале следует равномерно перемешать суп в гасстроемкости и, пока не осела гуща, налить в чашку для супа и подать на подстановочной тарелке с салфеткой.

При обслуживании большого количества людей все виды супов можно подавать в супницах. Супницу ставят на стол на подстановочной тарелке. Рядом на пирожковой тарелке кладут разливную ложку. Перед каждым гостем ставят глубокую тарелку, в этом случае гости обслуживают себя самостоятельно.

При обслуживании по индивидуальным заказам суп подается в порционной миске, тарелке или в бульонной чашке.

В индивидуальной подаче есть свои правила и техника.

Отпуск прозрачных супов происходит в бульонных чашках на блюде. Бульонную чашку (лучше, если она будет с двумя ручками) ставят на блюде, рядом кладут ложку, ручка которой должна быть направлена вправо. Дополнительно на пирожковой тарелке можно подать расстегаи, острые гренки или кулебяки. Если при подаче прозрачного супа предусмотрен гарнир (рис, пельмени, фрикадельки и т. д.), то суп подают в тарелке. Гарнир в этом случае кладут перед подачей, заливая прозрачным бульоном.

Отпуск супов-пюре происходит в суповых мисках, тарелках или в бульонных чашках, отдельно на пирожковой тарелке подают гренки. Если суп-пюре подают в миске или тарелке, то ее ставят на подставную тарелку, если в бульонной чашке — на блюде.

Отпуск заправочных супов (борщи, щи, рассольники) происходит в глубоких суповых тарелках. При подаче глубокую тарелку ставят на подставную тарелку, рядом кладут столовую ложку углублением вверх. Перед подачей в заправочные супы кладут зелень и сметану. Сметану и зелень можно подать в отдельной посуде — соуснике и розетке. К борщам отдельно на пирожковой тарелке рекомендуется подавать пампушки с чесноком; к щам — пирожки, ватрушки; к рассольникам — кулебяки, расстегаи.

Такие заправочные супы, как борщ украинский или щи суточные, можно приготовить и подать в глиняном горшочке.

Отпуск солянок происходит в суповых мисках, глубоких тарелках на подстановочных тарелках. Отдельно в соуснике на подстановочной тарелке подают сметану, на розетках — мелко нарезанную зелень, маслины и оливки.

Отпуск холодных супов (окрошка, свекольник, ботвинья) происходит в глубокой тарелке или суповой миске. К холодным рыбным борщам подают кусочки отварной рыбы. К холодным супам можно подать отдельно пищевой лед (щипцы для льда кладут рядом). Отдельно в соусницах, поставленных на подставную тарелку, подают сметану, в розетках — зелень.

Отпуск ухи происходит в бульонной чашке на блюде, отдельно в розетке подают ломтик лимона и мелко нарезанную зелень.

Отпуск молочных супов происходит в порционной суповой миске или глубокой тарелке, которую ставят на подстановочную тарелку.

Отпуск фруктово-ягодных супов происходит в глубокой десертной тарелке или фарфоровой суповой миске. Отдельно в соуснике подают сметану или сливки.

Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения супов (органолептическая оценка)

При органолептической оценке супов отмечают их внешний вид и цвет, которые свидетельствуют о соблюдении правил технологии приготовления и режима хранения.

Костный бульон. Должен быть слегка мутноватым; допускается небольшой осадок белков. На поверхности бульона могут быть блестки бесцветного или светло-желтого жира. Вкус и запах — свойственные бульону и добавленным кореньям.

Мясной (мясокостный) бульон. Прозрачный, с блестками бесцветного или светло-желтого жира. Вкус и запах — свойственные бульону и добавленным кореньям.

Борщи. Капусту нарезают соломкой или шашками, нарезка остальных овощей соответствует нарезке капусты. Овощи — мягкие, но не разварены, капуста — упругая. Во всех видах борщей форма нарезки овощей сохранена, на поверхности — блестки жира оранжевого цвета, сметана не размешана, сверху суп посыпан мелко рубленой зеленью. Цвет — малиново-красный. Вкус кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.

Щи. Во всех видах щей капуста должна быть нарезана соломкой или кусочками квадратной формы, форма нарезки остальных овощей должна соответствовать форме нарезки капусты. Квашеная капуста — шинкованная или рубленая. Капуста и коренья должны сохранить форму нарезки, на поверхности должны быть блестки оранжевого жира. Бульон бесцветный или бледно-коричневый. Вкус щей из свежей капусты — слегка сладковатый, с ароматом бульона, пассерованных овощей, в меру соленый, без запаха пареной капусты. Вкус щей из квашеной капусты — кисло-сладкий, с ароматом пассерованных овощей, томата, но без резкой кислотности. Консистенция кореньев и лука — мягкая, капусты — слегка хрустящая.

Зеленые щи. Щи из протертой зелени должны иметь однородную, пюреобразную, слегка вязкую консистенцию, без комков заварившейся муки, картофель — в основном разварившийся, на поверхности — блестки жира. Непротертая зелень должна быть нарезана мелкими кусочками, овощи — мелкими кубиками. Яйцо или омлет кладут целыми. Сметану не размешивают. Цвет щей — зеленый, оливковый или с белым оттенком после размешивания сметаны. Вкус — слабо-кислый от наличия щавеля, с ароматом шпината и пассерованного лука. Не допускается привкус сырой муки.

Рассольники. Во всех видах рассольников овощи должны сохранить форму нарезки в соответствии с рецептурой, крупа не должна быть разварена, на поверхности — блестки жира оранжевого, желтого цвета или бесцветные. Бульон — бесцветный либо слегка мутноватый от сметаны или лезона. Овощи имеют натуральный, свойственный им цвет. Огурцы — оливковые или темно-зеленые, без кожицы и грубых семян. Вкус — острый, в меру соленый, с ароматом бульона, огуречного рассола и специй. Консистенция овощей — мягкая, огурцов — слегка хрустящая.

Солянки. Мясные и рыбные продукты нарезаны ломтиками, огурцы (без семян и кожицы) — ромбиками, лук нашинкован, на поверхности блески жира оранжевого цвета. Кружочек лимона без кожицы, сметана не размешана, посыпана мелко рубленой зеленью. Вкус — острый, в меру соленый, с ароматом бульона, огурцов, лимона и пассерованного лука. Консистенция огурцов — слегка хрустящая; мясные или рыбные продукты — мягкие, сочные.

Картофельные супы. В состав всех картофельных супов должны входить морковь и репчатый лук. Картофель должен быть без глазков и темных пятен; овощи не разварены и не помяты; часть картофеля может быть немного разварена. Жир — желтый или оранжевый. Вкус и запах — картофеля и пассерованных овощей.

Супы овощные. Коренья, капуста, картофель, стручки фасоли должны сохранить форму нарезки. Вкус — в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени. Консистенция кореньев, стручков фасоли, картофеля и капусты — мягкая. Цвет жира на поверхности — ярко-оранжевый.

Супы из круп. Крупа должна быть хорошо набухшей, но не разварившейся; коренья и лук должны сохранить форму нарезки; на поверхности блестки жира. Вкус — без горечи, в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей. Бульон — прозрачный. Консистенция кореньев и крупы — мягкая.

Супы с макаронными изделиями. Макароны изделия, коренья и лук должны сохранить форму. Вкус кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, — без кислого привкуса. Бульон — прозрачный, допускается мутноватый. Цвет бульона куриного и мясного — янтарный, желтый; грибного — светло-коричневый. Консистенция кореньев и макаронных изделий — мягкая.

Молочные супы. Составляющие гарнира не разварены, сохраняют форму; на поверхности — блески сливочного масла. Цвет — жидкой части супа — белый, плотной части — соответствующий гарниру. Вкус — сладковатый, слабосоленый, соответствует вареному гарниру (макаронам, крупам, овощам), кипяченому молоку с привкусом сливочного масла. Не допускается запах пригорелого молока. Консистенция гарнира — мягкая, но не разваренная.

Пюреобразные супы. Должны представлять собой однородную эластичную массу без заварившейся муки и кусочков непротертых овощей (за исключением тех видов супов, в которые овощи и крупы кладут непротертыми). Цвет супа — белый или соответствующий основному продукту. Консистенция — пюреобразная, густоты сливок. Вкус — основного вареного продукта (мяса, овощей, печени и т. д.) с привкусом молока, сливочного масла, яиц (кроме горохового супа). Суп не должен иметь вкуса сырой муки.

Прозрачные супы. Эти супы должны иметь прозрачный бульон: куриный — с золотисто-желтым оттенком, говяжий и из дичи — желтый с коричневым оттенком, рыбный — желтый. Аромат бульона четко выражен. Лапша и вермишель в супе сохраняют форму, имеют белый или желтый цвет. Цвет овощей — натуральный (стручки фасоли зеленые, репа желтая, морковь красная, спаржа белая и т. д.). На поверхности бульона не должно быть блесков жира. Профитроли, гренки и пирожки подают отдельно.

Сладкие супы. Фрукты и ягоды не разварены, сохраняют форму или представляют собой однородную протертую массу без комков заварившегося крахмала (супы-пюре). Цвет соответствует цвету основного продукта. Консистенция — жидкого киселя.

Условия и сроки хранения супов (органолептичная оценка)

Качество супов во многом зависит от способа их хранения. При длительном хранении ухудшаются вкус и внешний вид блюда, снижается витаминная активность, поэтому готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите. Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60 ... 65 °С.

Супы следует подавать на раздачу небольшими порциями. Новую партию супа на раздаче нельзя смешивать с остатками прежней.

Мясные и рыбные продукты необходимо хранить в соответствии с правилами (в бульоне, на водяной бане и т. д.) и равномерно раскладывать в суповые миски и тарелки. Большинство гарниров в прозрачные супы кладут перед подачей, а некоторые (гренки, профитроли) подают отдельно. Зелень часто подают отдельно, на розетке. Так же подают ломтик лимона к солянкам. Сметану кладут в суп при отпуске или подают в соуснике.

Посуду (тарелки, суповые миски, бульонные чашки) для горячих супов следует подогревать, а для холодных — охлаждать. Суп наливают в тарелки и миски осторожно, чтобы края их оставались чистыми.

Вопросы для проверки, написать ответы

1. Почему бульон в процессе варки может стать мутным? Как этого избежать?
 2. С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?
 3. Почему при варке бульонов кости заливают холодной водой?
 4. Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 ... 2,5 ч до окончания варки?
- 