

# *Первые блюда*

## *Супы*



Технология 7 класс

# Что такое суп?

- ▣ *Суп* - жидкое блюдо (обычно *первое*), распространённое во многих странах.

Суп состоит из двух частей:

- ▣ Жидкая часть (основа) – **бульон**, отвар.
- ▣ Густая часть супа - гарнир.



# Значение в питании

- Суп – важная составная часть обеда.
- Основная роль супов- возбуждение аппетита.
- Горячие супы хорошо согревают в холод, дают организму энергию и необходимое тепло.
- Суп – калорийное блюдо, если употреблять с супом хлеб и другие выпечные изделия (пирожки, расстегаи).



# По температуре подачи

- ❑ **Горячие супы** – подаются в горячем виде, температура подачи 60-70 градусов Цельсия (рассольник, солянка).
- ❑ **Холодные супы** - подаются в холодном виде, температура подачи 6—12 градусов Цельсия (холодник, окрошка, ботвинья).



# В качестве жидкой основы используют:

- Квас
- Пиво
- Молоко
- Кисломолочные продукты
- Рассол
- Вино
- Фруктовый (овощной) сок





# В качестве гарнира используют:

- крупы
- овощи
- картофель
- макаронные изделия
- мясо, мясо птицы
- соленые огурцы
- рыбу
- грибы
- яйца



# По главному компоненту

- Мясные супы, в том числе из птицы
- Рыбные супы
- Овощные супы
- Грибные супы
- Супы из морепродуктов
- Супы из мучных изделий
- Крупяные супы (гречневый суп и т. д.)
- Молочные супы, в том числе из сыра
- Фруктовые супы



# По способу приготовления

- Прозрачные супы
- Заправочные супы
- Супы-пюре





# Прозрачные супы

- Прозрачные супы состоят из прозрачных бульонов и гарниров, которые готовят отдельно.



# Заправочные супы

- Борщи
- Щи
- Рассольники
- Овощные супы
- Картофельные супы
- Супы с макаронными изделиями, крупой, бобовыми
- Солянки



# СУП-ПЮРЕ

- Суп-пюре — это густой супы, в процессе приготовления которых, компоненты супа измельчаются посредством протираания или иного измельчения.
- Суп-пюре часто используют в диетическом и детском питании.



# Подача супов





# Оформление супов





# Задание!

Записать в тетрадь число 04.03.2021 тема «  
Технология приготовления первых блюд»  
Изучить презентацию и записать конспект.