

МОЛОЧНЫЕ СУПЫ



Жидкой основой молочных супов является молоко: разведенное цельное (15%; 60% воды), сгущенное без сахара и сухое.

Гарниром могут быть мучные изделия, крупы, овощи, фрукты (свежие и сухие).

Перед подачей суп заправляют сливочным маслом.

Подают в глубоких десертных тарелках или тарелках объемом 250-300 мл.



Молочные супы готовят на цельном молоке, на смеси молока и воды, а также из сгущенного молока без сахара и сухого молока. Эти супы приготавливают с крупами, макаронными изделиями и овощами. Макароны, крупы из целых зерен и овощи плохо развариваются в молоке, поэтому их вначале варят до полуготовности в воде, а затем в молоке.

Молочные супы варят небольшими порциями, так как продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа. Сливочное масло или маргарин столовый кладут в котел или тарелку непосредственно перед отпуском.



СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ

- Перебранную и промытую крупу (рисовую, перловую или пшено) засыпают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вливают горячее молоко и доводят до готовности. В конце варки кладут сахар. Если варят суп на цельном молоке, то крупу предварительно варят в воде 5-7 мин, откидывают на сито и дают стечь воде. Подготовленную крупу закладывают в кипящее молоко и варят до готовности.
- Для приготовления супа с ячневой крупой или манной просеянную крупу засыпают струйкой при помешивании в кипящее молоко или молоко с водой и варят до готовности. Перед окончанием варки кладут соль и сахар.
- При отпуске суп наливают в тарелку, кладут сливочное масло или маргарин столовый.



СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

- Подготовленные макароны закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вливают горячее молоко и доводят до готовности. В конце варки кладут сахар. Если суп приготавливают на цельном молоке, то макаронные изделия закладывают в кипящую воду и варят: макароны 15-20 мин, лапшу - 10-12, вермишель - 5-7 мин, затем откидывают на сито, воду сливают. Подготовленные макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Суповую засыпку («звездочки», «алфавит», «ушки», «рыбки») сразу засыпают в кипящее молоко или смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят до готовности.
- При отпуске суп наливают в тарелку и кладут кусочек сливочного масла.



СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ

СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ

- Морковь нарезают дольками, брусочками или кубиками и слегка пассируют на сливочном масле или маргарине. Белокочанную капусту нарезают шашками, а цветную разделяют на мелкие соцветия, картофель нарезают кубиками или дольками, стручки фасоли - в виде квадратиков или ромбиков и варят отдельно. В кипящую подсоленную воду кладут пассированную морковь, доводят до кипения, затем закладывают картофель, капусту цветную или белокочанную и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко и варят до готовности. В конце варки кладут фасоль, сваренную отдельно, соль.
- Молочные супы можно готовить с различным набором овощей: зеленым горошком, репой, тыквой, листьями шпината, салата и другими овощами. Супы иногда заправляют пассированной мукой, разведенной молоком или водой.
- При отпуске суп наливают в тарелку и кладут кусочек сливочного масла.



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

- ⊙ **Молочные супы:** консистенция продуктов, из которых приготовлен суп, мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.
- ⊙ При длительном хранении ухудшаются вкус и внешний вид, понижается витаминная активность, поэтому готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане).

ПОДАЧА МОЛОЧНЫХ СУПОВ

