



Лабораторная работа № **3**. Приготовление
национальных супов



Колледж туризма
Санкт-Петербурга

Тема: Приготовление национальных супов

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

✓ *Французский луковый суп*

✓ *Чорба-топчета*

✓ *Гуляш по-венгерски*

✓ *Минестроне.*

2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

3. Составить отчет о результатах лабораторной работы



Французский луковый суп



Лук нарезать кольцами, обжарить в половине количества масла почти до готовности. В конце жарки добавить немного сахара для карамелизации и муку. В мясной бульон добавить, перец, соль, чеснок, вино, варить в течение 20 мин. Ломтики хлеба (ромбы) обжарить с обеих сторон на оставшемся масле или подсушить в саламандре. Разлить суп в огнеупорные суповые миски, вложить в него ломтики поджаренного хлеба, посыпанные толстым слоем тертого сыра, и поставить запечь в духовку. Подавать в посуде, которой запекался суп.

Чорба-топчета



Мясо пропустить через мясорубку, хорошо перемешать с небольшим количеством мелко нарубленного лука, одной частью петрушки и одним белком. Добавить соль и перец по вкусу. Из массы приготовить небольшие шарики-фрикадельки, запанировать их в муке.

В воду положить лук, петрушку, соль. Довести воду до кипения и опустить в нее фрикадельки. Варить 10 мин. Добавить рис и варить еще 10 мин. Добавить перец и соль по вкусу. Суп сдвинуть с нагрева.

В это время смешать йогурт, оставшееся яйцо и желток, муку с небольшим количеством остуженного супа, влить в кастрюлю с остальным супом тонкой струйкой при постоянном помешивании и заправить суп маслом сливочным.

Гуляш по-венгерски



Мясо нарезать кубиками, обжарить, добавить пассерованный репчатый лук, паприку (15 г), посолить, залить водой или бульоном и тушить под крышкой почти до готовности мяса. Добавить толчёный чеснок, тмин, картофель, нарезанный кубиком 1*1 см, тушить до тех пор, пока картофель не начнёт «стекленеть».

Добавить бульон, перец сладкий, нарезанный кубиком помидоры дольками. Когда картофель будет почти готов, довести суп до вкуса и можно добавить чипетки. Для чипеток замесить тесто, как на пельмени и отщипывать маленькие кусочки, кидая их в кастрюлю с супом. Можно подать в горшочке.

Минестроне



Измельчённую ветчину и сало обжарить на среднем огне, добавить в воду, посолить и довести до кипения. Добавить мелко нарезанную морковь, репу, сельдерей, картофель, фасоль, капусту, филе помидор, накрыть крышкой и варить при слабом кипении 30 минут. Добавить рис, горошек и варить ещё 10-15 минут. В конце варки заправить чесноком и базиликом.