

Алгоритм приготовления и отпуска супов

1. Бульон или отвар доводят до кипения

2. Подготовленные продукты закладывают только в кипящий бульон или отвар в определенной последовательности в зависимости от продолжительности варки, так, чтобы они были доведены до готовности одновременно.

Приварке 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.

3. Пассированные овощи закладывают в суп за 10-15 минут до готовности- это морковь, репчатый лук и томат-пюре, свеклу и квашеную капусту- тушеными, соленые огурцы- припущенными.

4. Заправочные супы, кроме супов с картофелем, крупами, мучными изделиями, заправляют мучной пассировкой или протертым картофелем за 5- 10 минут до окончания варки. Мучная пассировка придает супам густую консистенцию и способствует сохранению витамина С.

5. Крупы перебирают, промывают. Перловую крупу предварительно отваривают до полу готовности, сливают слизистый темный отвар и промывают. Макароны перебирают.

6. Бобовые замачивают на 2-3 часа для набухания, воду сливают и закладывают в суп. Для ускорения варки супы бобовые, кроме лущеного гороха, отваривают отдельно без соли.

7. Варят супы при слабом кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества.

8. Специи и соль кладут в суп за 5-7 минут до готовности. На порцию используют перца с горошком- 0,05 г., лаврового листа- 0,02 г., соли 3-5г

9. Сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут для того чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.

10. После приготовления супа удаляют лавровый лист.

11. Отпускают горячие супы в подогретой тарелке до 40 градусов. Вначале, кладут подогретые кусочки мяса, птицы или рыбы, нашинкованные грибы, наливают суп, посыпают зеленью укропа, петрушки или лука для обогащения супа витаминами улучшения аромата, вкуса и внешнего вида (2-3 г. На порцию)

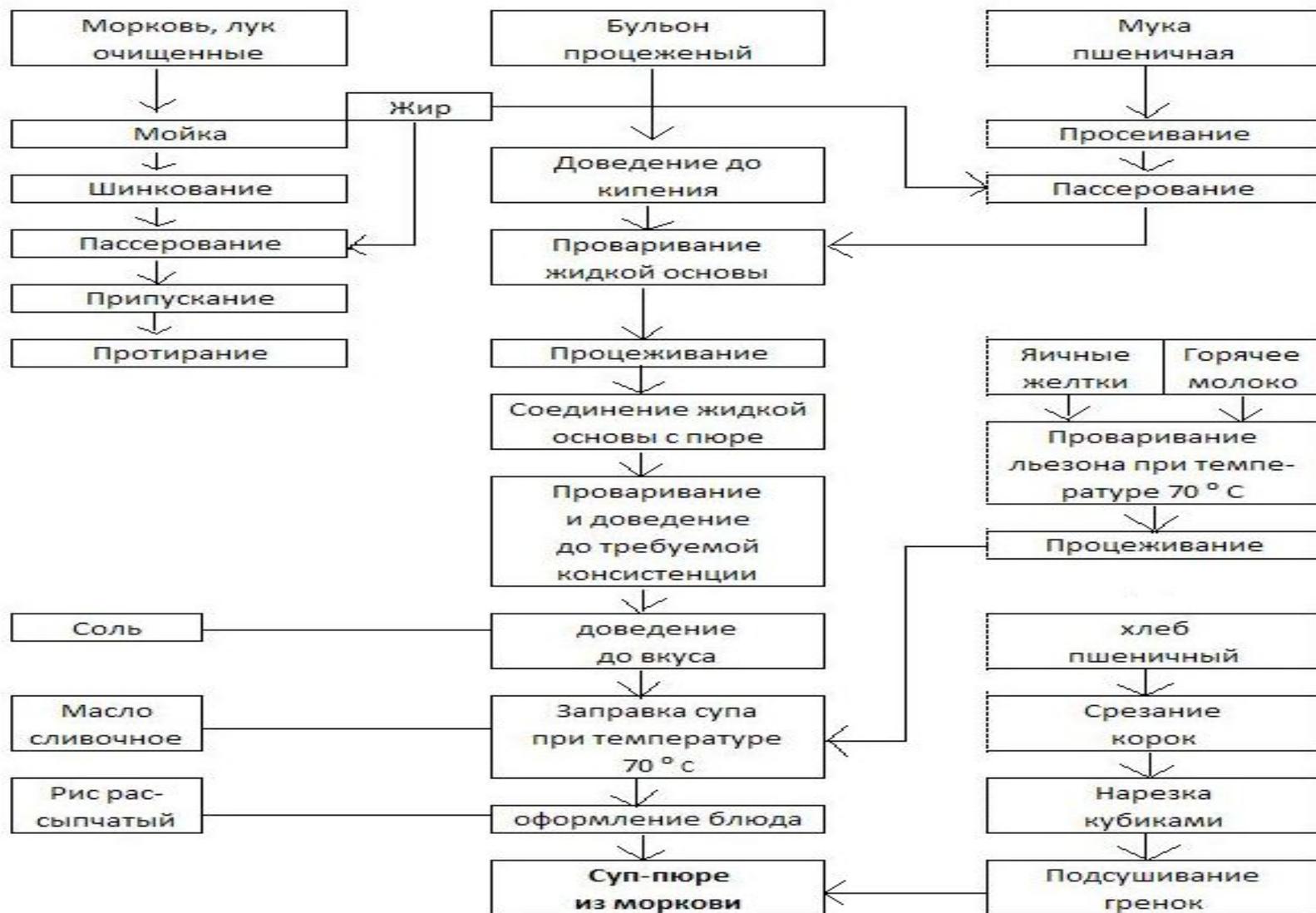
12. Если супы отпускаются со сметаной, то ее кладут в тарелку с супом или подают в соуснике отдельно.

Норма отпуска на порцию может быть 500, 400, 300, и 250г. В зависимости от спроса потребителей.

Суп-пюре из моркови



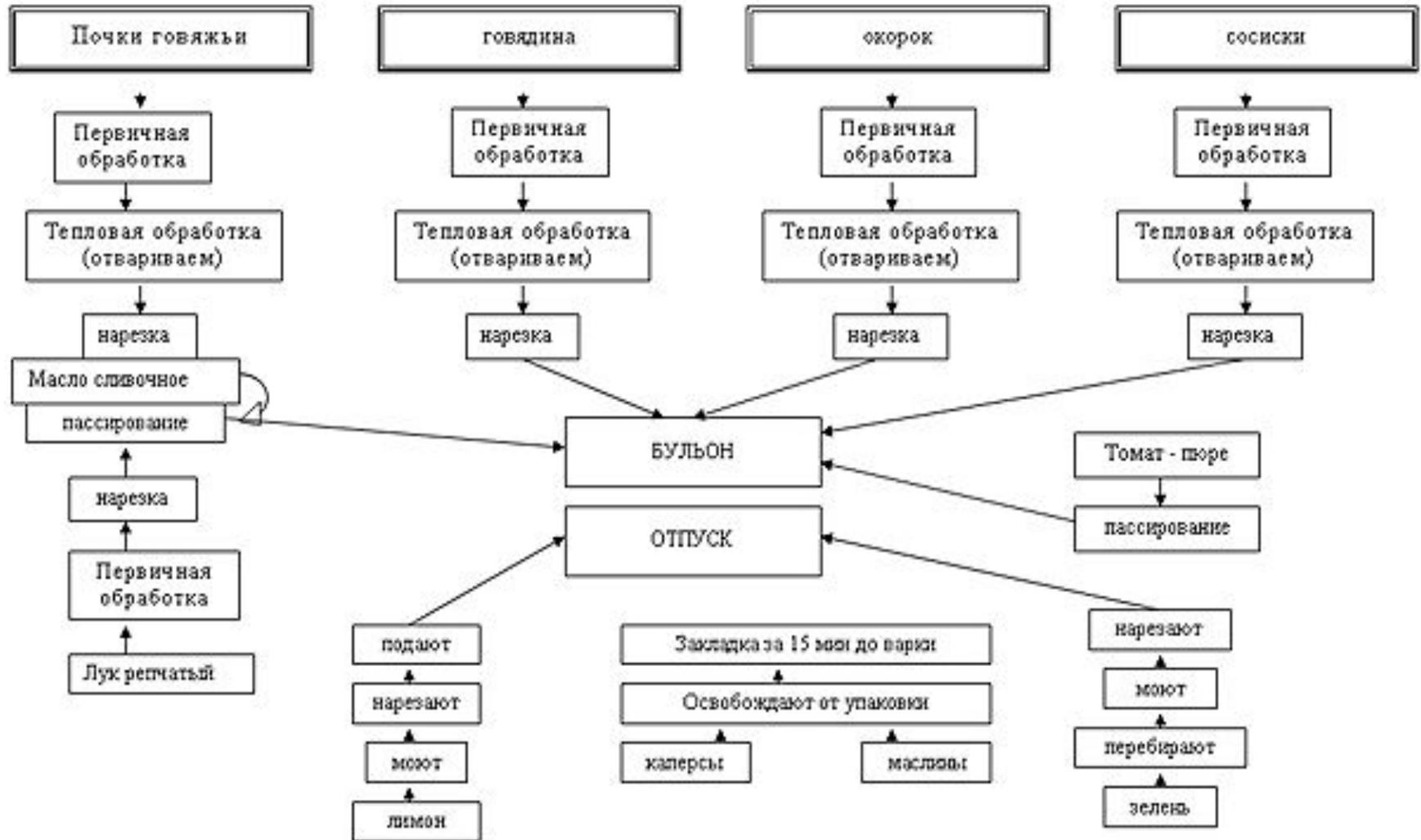
Технологическая схема приготовления супа-пюре из моркови



Солянка мясная



Технологическая схема приготовления солянки мясной сборной



Борщ



1. Схема технологического процесса приготовления блюда «Борщ с протертым картофелем».

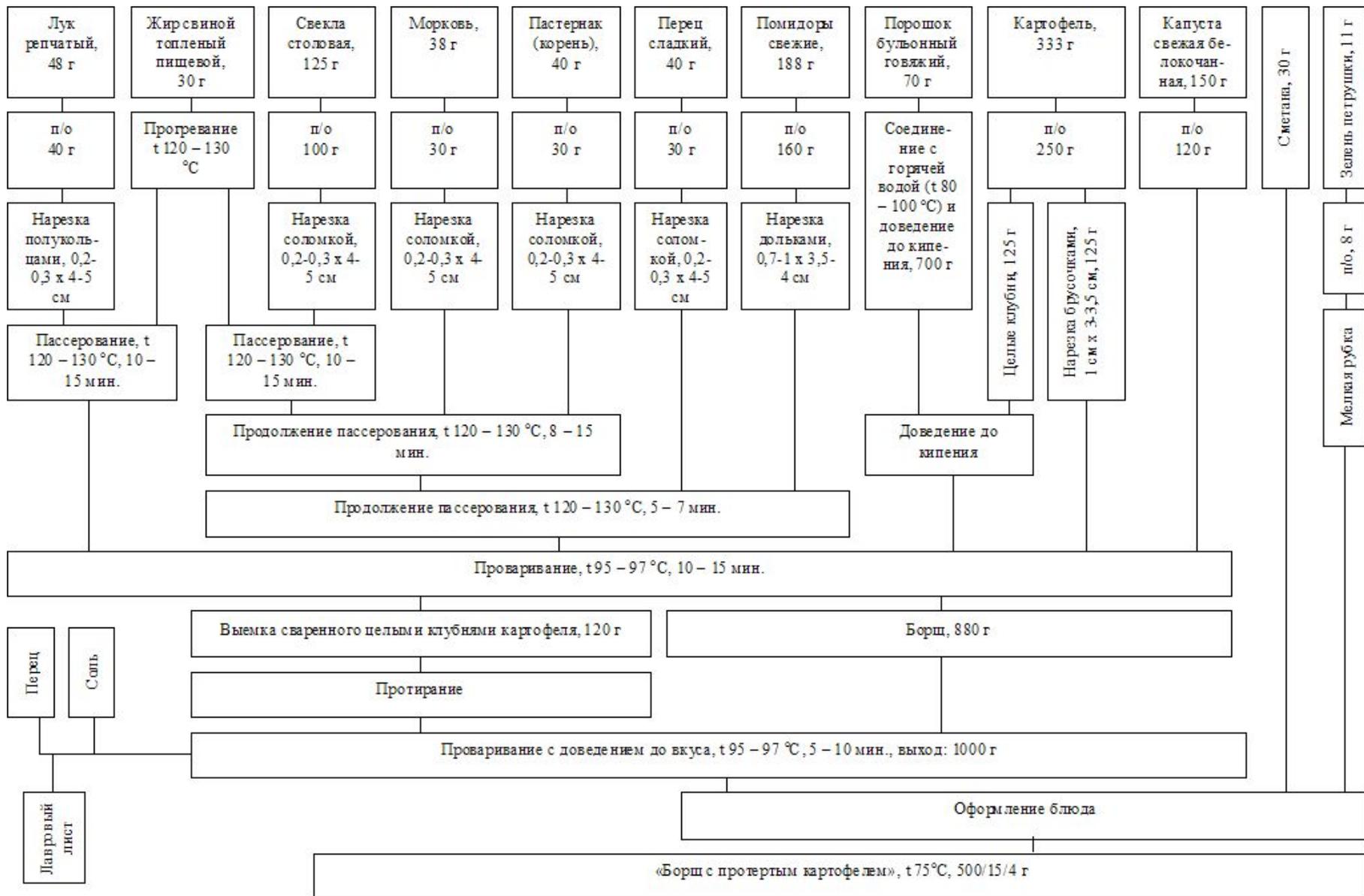


Схема технологического процесса приготовления блюда «Борщ с кабачками и фасолью».

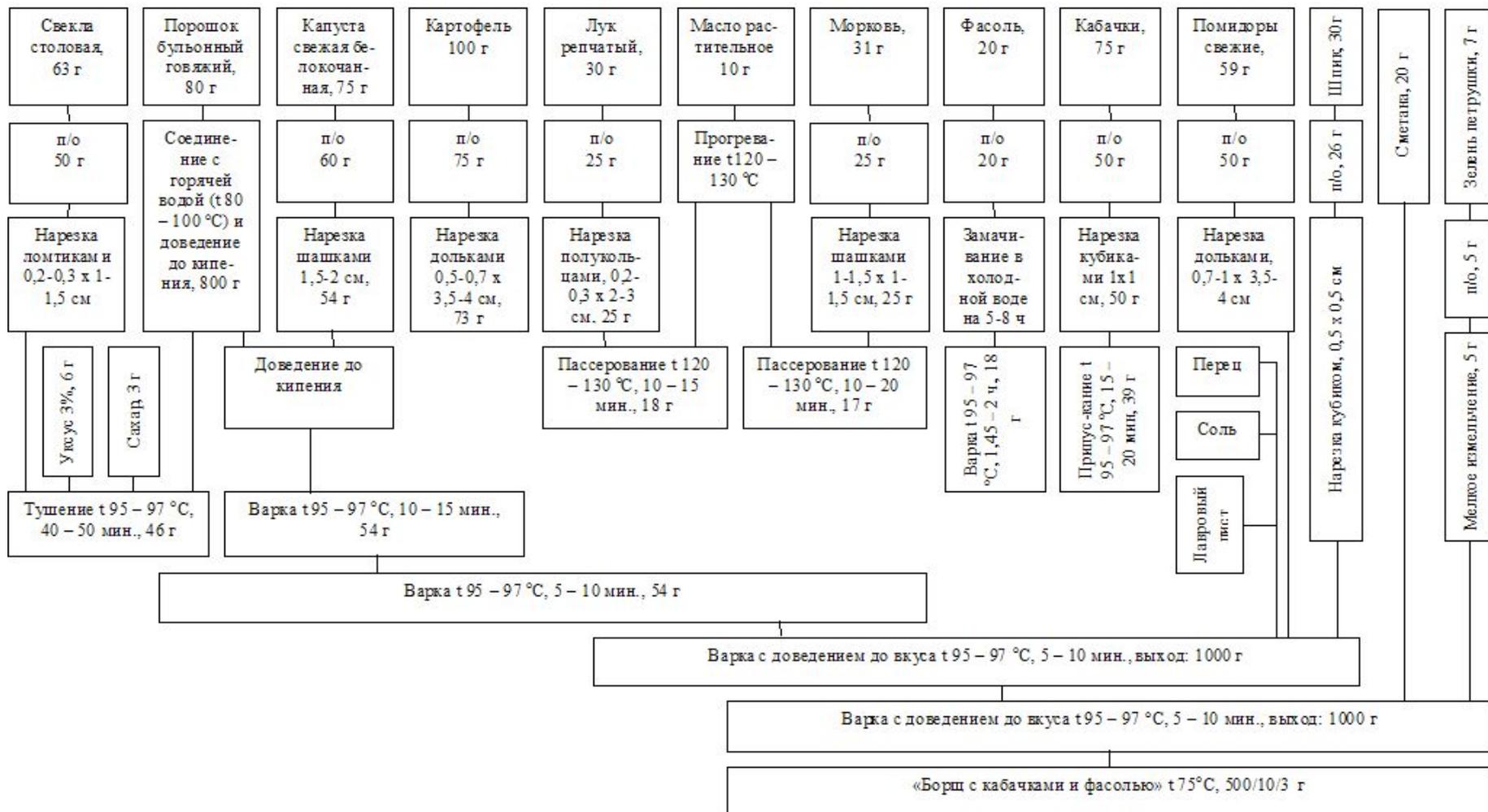


Схема технологического процесса приготовления блюда «Борщ вегетарианский».

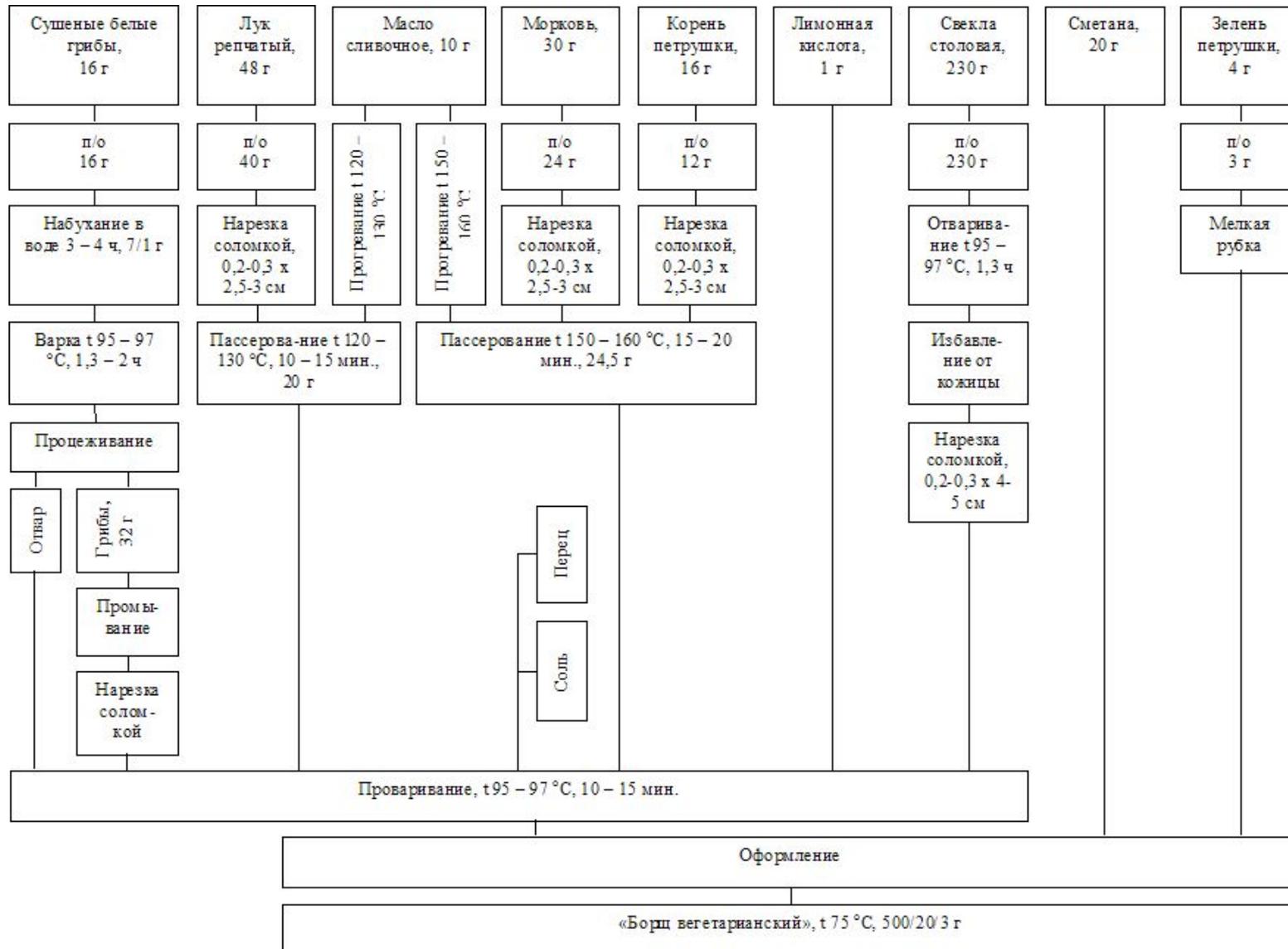


Схема технологического процесса приготовления блюда «Борщ оригинальный».

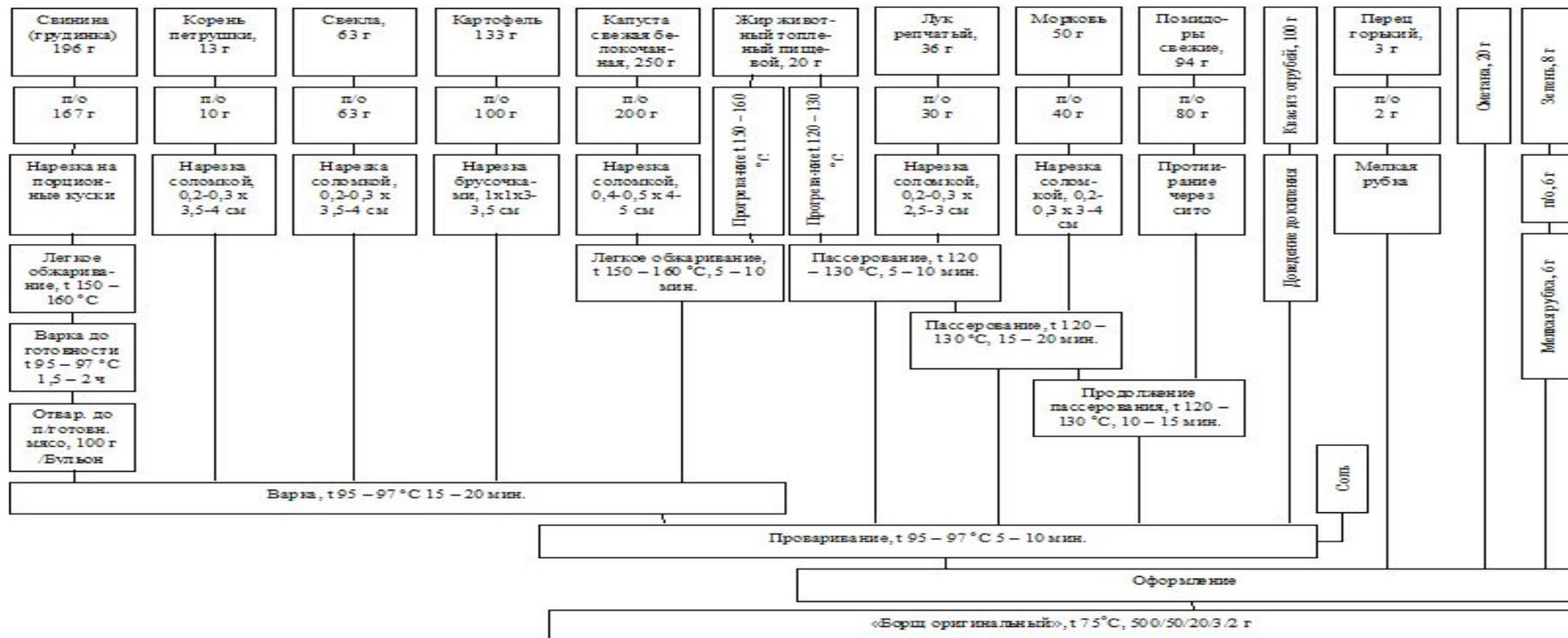


Схема технологического процесса приготовления блюда «Суп луковый со сморчками и сырными гренками».

