

1. Холодные супы

- Это сезонные супы, так как приготавливают их летом. Холодные супы особенно распространены в районах с жарким климатом.
- Готовят супы на квасе, свекольном отваре, кефире.
- В эту группу супов входят окрошки, борщи холодные, свекольник, ботвинья, щи зеленые.
- Картофель, мясные продукты, яйца для супов варят и нарезают мелкими кубиками или соломкой. Зеленый лук шинкуют, у крупных огурцов удаляют кожицу и семена.
- При отпуске супы посыпают мелконарезанным укропом.
- Холодные супы и их составные части хранят в холодильнике.
- Используют специальный хлебный квас — окрошечный

Окрошки

- Растирают горчицу с желтками, солью, сахаром
- Разводят квасом (кефиром, простоквашей)
- Перед отпуском в квас кладут продукты: зеленый лук, огурцы, белки яиц, мясные вареные продукты, вареный картофель, редис
- Отпускают со сметаной и зеленью

Ассортимент окрошек

- Мясная
- Сборная мясная
- Овощная (картофель, огурцы, зеленый лук, морковь, репа, редис)



Борщ хол

ЛОДНЫЙ



- Свеклу и морковь припускают отдельно
- Соединяют, добавляют горячую воду, соль, сахар, доводят до кипения
- Охлаждают
- При отпуске кладут лук зеленый, огурцы, яйца, сметану, зелень, мясо, рыбу

Ботвинья

- Шпинат и щавель припускают по отдельности, протирают
- Пюре разводят квасом, добавляют соль, сахар, цедру лимона
- Отдельно подают: отварную рыбу, лук зеленый, огурцы, хрен, листья салата, укроп

Щи зеленые

- Пюре из щавеля и шпината разводят горячей водой
- Добавляют соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают
- В пюреобразную массу кладут огурцы, зеленый лук, яйца, сметану.

Требование к качеству

- **Окрошка.** Мясо и овощи должны быть нарезаны мелкими правильными кубиками, яйцо (белок) — нарублено, укроп и лук — мелко нашинкованы. Цвет — от светло- до темно-коричневого, вкус и запах — без резкой кислотности, с выраженным ароматом огурцов, лука, укропа.
- **Свекольник.** Свекла и огурцы нарезаны мелкими кубиками или нашинкованы соломкой, яйцо нарублено или нарезано на части. Цвет — от темно-красного до бордового, с белым оттенком после размешивания сметаны. Вкус — кисло-сладкий, со специфическим привкусом свеклы.
- **Ботвинья.** Она должна иметь ярко-зеленый или оливковый цвет и представлять собой однородную массу без кусочков и волокон зелени. Вкус — в меру острый от

3. Национальные и фирменные супы

Гаспачо



Гаспачо с
маринованным
морским гребешком

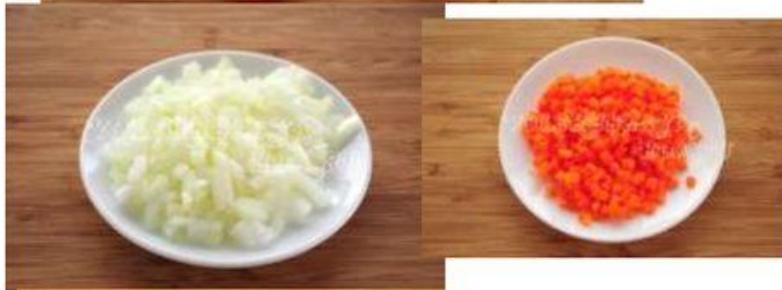


Мисо суп

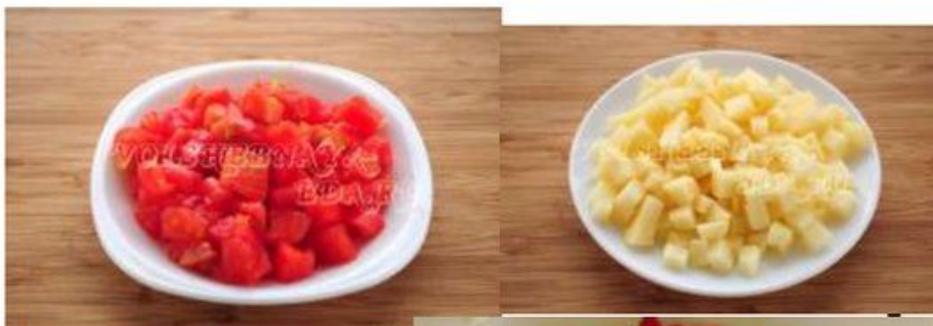
– традиционное блюдо японской кухни, которое в Стране Восходящего Солнца столь же популярно, как у нас борщ



итальянский минестроне



- густой суп из сезонных овощей с добавлением пасты, с пармезаном и базиликом.
- Овощи для минестроне принято нарезать мелко, для того чтобы они хорошо впитали в себя оливковое масло во время жарки и в то же время не потеряли форму при варке. Репчатый лук и морковь нарезаем мелкими кубиками.
- Болгарский перец соломкой
- Цуккини ломтиками



Спелые помидоры очищаем от кожицы и нарезаем небольшими ломтиками. Картофель кубиками. Пассеруем лук и морковь. Добавляем чеснок пластинками и перец болгарский, пассеруем. Добавляем к овощам на сковороде нарезанный кабачок, вливаем еще оливкового масла и продолжаем обжаривание на медленном огне 15 минут.



- Выкладываем помидоры и обжариваем, 5 минут. Выкладываем обжаренные овощи в кастрюлю. Заливают холодной водой и продолжают варить суп на медленном огне. Когда суп закипит, добавляем соль и запускаем подготовленный картофель. Варим 15-20 минут. Достать при помощи шумовки небольшую часть вареных овощей и отложить их на время.