

Протёртые супы



Схема приготовления супа-пюре

Варка или припускание продуктов

Введение пассерованных овощей

Варка или припускание продуктов
вместе с овощами

Протирание

Соединение с соусом

Разведение бульоном

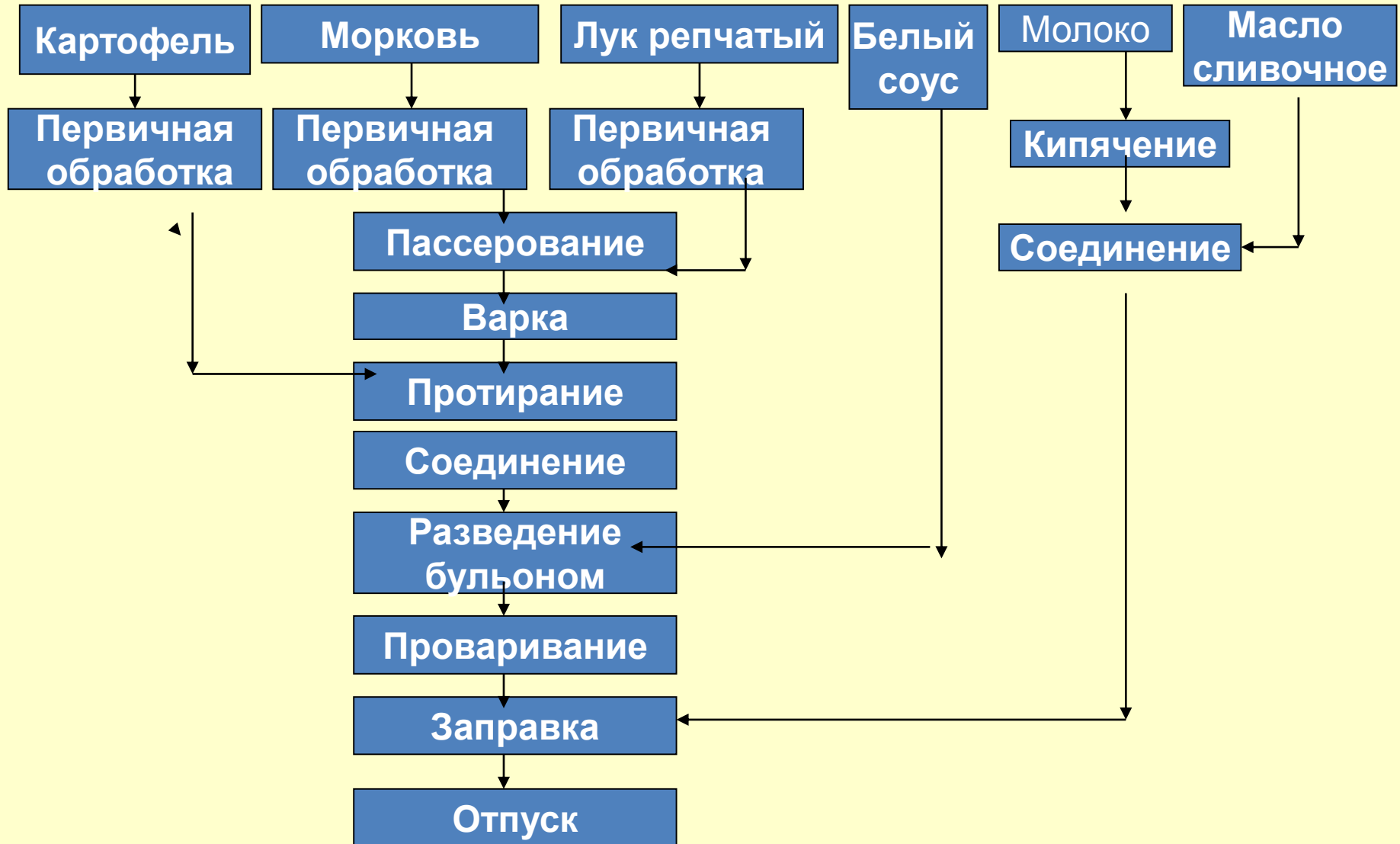
Проваривание

Добавление соли

Заправка льезоном и маслом

Отпуск

Технологическая схема приготовления супа-пюре из картофеля



Требования к качеству

- Суп-пюре подан в тарелке с зеленью. Имеет однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков непротертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция-эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет- белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен. Вкус- нежный, в меру соленый.



Суп-пюре из белой фасоли

Суп-пюре из шампиньонов



Суп-пюре из картофеля со свеклой



Суп-пюре из картофеля



Суп-пюре из тыквы



Soupes

Суп-пюре из зеленого горошка



Суп-пюре из моркови



Суп-пюре овощной



Суп-пюре из плодов свежих



Суп-пюре из киви и клубники



Суп-пюре из ягод



Суп-пюре из черники



Закрепление

1. Из каких продуктов можно приготовить протертые супы?
2. Каким способам тепловой обработки подвергаются продукты?
3. В чем особенность приготовления протертых супов?
4. Что является основой для супов-пюре?
5. Чем заправляют протертые супы?
6. Почему заправленные супы нельзя нагревать выше 70°C?
7. Как подают супы-пюре?