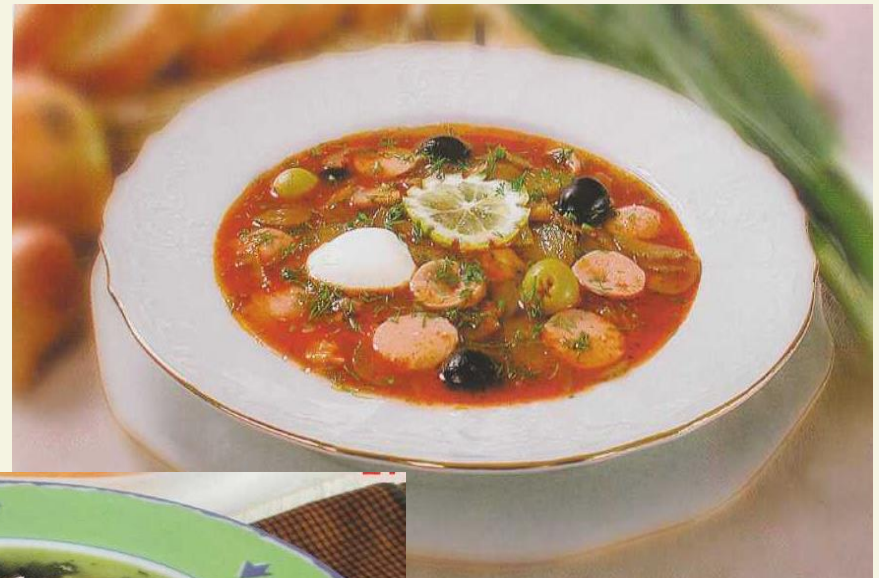




Приготовление и отпуск заправочных супов



Ассортимент заправочных супов

- Щи
- Борщи
- Рассольники
- Солянки
- Супы картофельные
- Супы с крупами
- Супы с бобовыми
- Супы с макаронными изделиями

Подготовка продуктов

Овощи	
Квашеная капуста	
Соленые огурцы	
Морковь и лук	
Свекла	
Крупы	
Бобовые	
Макаронные изделия	
Мука	

Отпуск с
зеленью,
сметаной,
мясными,
рыбными
продукта
ми

Доведе-
ние
бульона
до кипе-
ния

Закладка
продуктов в
определенной
последователь-
ности

Настаивание
без кипения
на 10-15 мин

Правила приготовления заправочных супов

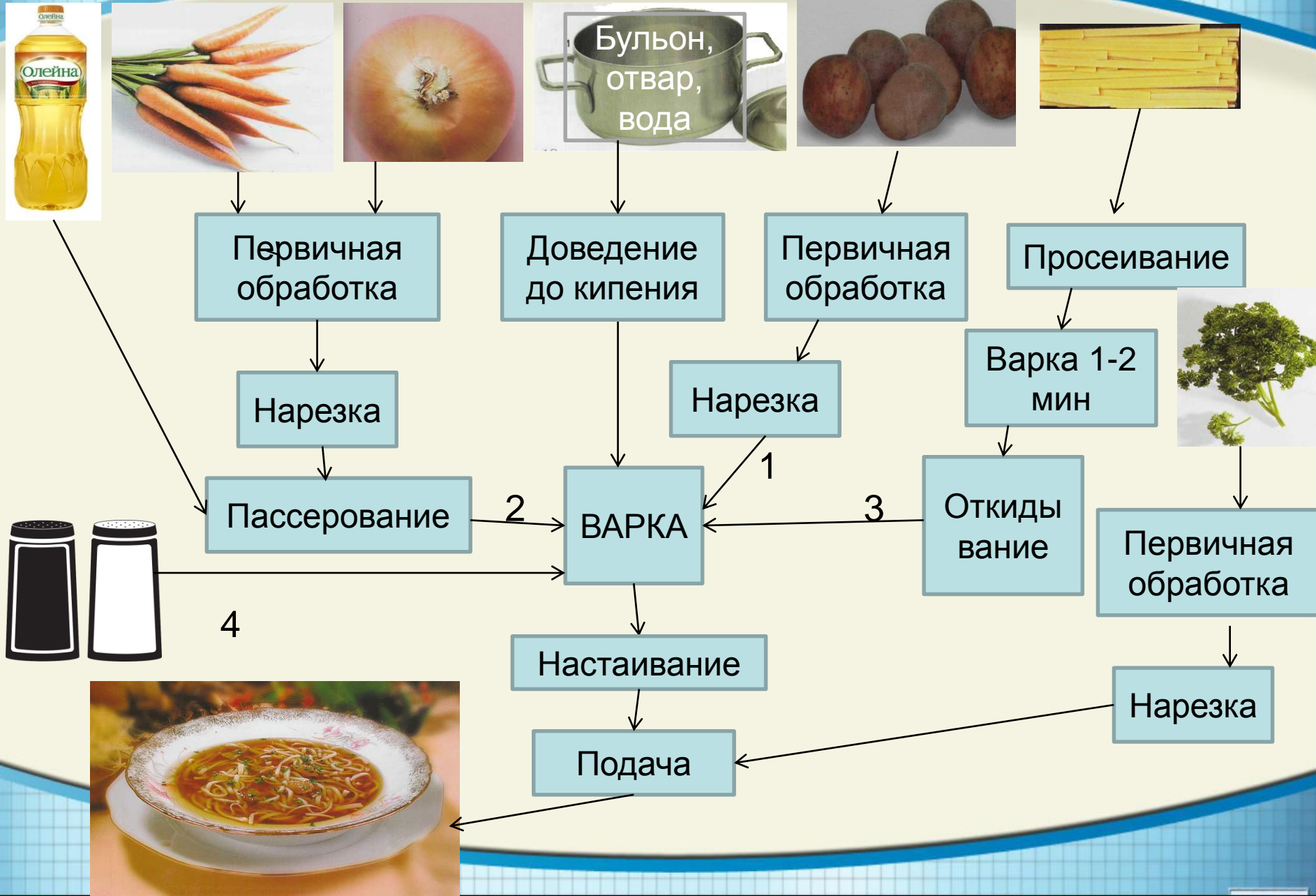
Введение
пассерованных
овощей за 10-
15 мин до
готовности

Заправка
мучной
пассеров-
кой

Закладка
соли и
специй за
5-7 мин до
готовности

Варка при
слабом
кипении

Суп картофельный с лапшой домашней



Заправочными супами

называют супы, при приготовлении которых в бульоне, грибном отваре или воде проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия.

Особенности

- заправляют пассерованными овощами;
- подготовленные продукты закладывают в определенной последовательности, чтобы они были готовы одновременно.

Отпуск с
зеленью,
сметаной,
мясными,
рыбными
продукта
ми,

Доведе-
ние
жидкой
основы до
кипения

Закладка
продуктов в
определенной
последователь-
ности, после
закипания
предыдущих

Настаивание
без кипения
на 10-15 мин

Правила приготовления заправочных супов

Введение
пассерованных
овощей за 10-
15 мин до
ГОТОВНОСТИ

Заправка
мучной
пассеров
-кой

Закладка
соли и
специй за
5-7 мин до
ГОТОВНОСТИ

Варка при
слабом
кипении



**СПАСИБО
ЗА
РАБОТУ!**