

Пояснения к первым блюдам.

В рецептурах, где не указан вид бульона, можно использовать любой бульон (мясо - костный, мясной, из птицы, рыбы).

Для правильного приготовления супов необходимо знать следующее:

- Нормы. жира, указаны, в, технологических. картах на вегетарианские супы. При приготовлении супов на костном бульоне или с мясопродуктами норма вложения жира не должна превышать 1 г на 100 г супа. Жир используется для пассерования овощей и томата пюре.
- Норма закладки сметаны - 8 - 10 г на порцию 200г.
- При отсутствии овощей, которые входят в рецептуру в небольшом количестве, они могут быть заменены другими соответствующими овощами, входящими в рецептуру.
- Для улучшения вкуса борщей, щей, овощных супов можно добавлять сладкий перец по 10г массой нетто на порцию супа, соответственно уменьшается закладка других овощей.
- Замена одних продуктов другими производится в соответствии с таблицами.
- Специи и соль в некоторых рецептурах не указаны, но их следует вводить во все супы, кроме молочных, пюре образных, сладких в следующих количествах: лавровый лист 0,004 г, соль 0,3-0,5 г на 100 г супа, норма закладки соли в молочные супы 0,3 г, в пюреобразные 0,3-0,5 г на 100 г супа. Соль кладут в суп за 10 минут до окончания варки.

- Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) добавляется в мелко нарезанном виде во все супы, кроме молочных и сладких в количестве 0,4-0,75 г на 100 г супа.

//

При приготовлении супов следует строго придерживаться установленных сроков варки продуктов и закладывать их в котел в необходимой последовательности следует помнить, что при длительной варке теряется значительная часть витаминов, снижаются вкусовые качества супов, картофель и другие продукты перевариваются, теряют свою форму.

- При варке супов, в которые входят соленые, маринованные, кислые продукты в первую очередь закладывают картофель и варят его до готовности, затем добавляют продукты содержащие кислоту, т. к. в кислой среде картофель почти не разваривается, остается твердым. После закладки каждого вида продукта бульон доводят до кипения.

Для заправки супов используют муку высшего сорта. Муку просеивают, прогревают без жира до температуры 90-100°С (без изменения цвета) охлаждают, разводят небольшим количеством бульона или отвара (400 мл на 100 г муки), размешивают венчиком до получения однородной массы, процеживают. Заправляют ею суп за 10 минут до окончания варки.

//