

Тема: «Супы картофельные с различными добавками»

Задание: переписать в конспект.

Технологическая схема приготовления:

- Готовый кипящий бульон
- Картофель (кубик или брусочек), варим 5 минут
- Пассерованные овощи (лук и морковь), варим 5 минут
- Добавочные продукты: Промытая крупа (рис или греча или пшено) или макаронные изделия, варим 5 минут
- Соль, лавровый лист, перец горошком, варим 5 минут
 - Настаиваем 10 минут сняв с огня.
- Подача: кусочек мяса, наливаем суп, кладем рубленую зелень.

Температура подачи +70 +75 градусов.

Если готовят с перловой крупой или с фасолью, то их отваривают отдельно, промывают и добавляют.

Можно добавлять свежие нарезанные помидоры или пассерованное томатное пюре после добавочных продуктов.

Супы можно готовить без картофеля, тогда увеличивают крупы или макароны.

