


# ТЕХНОЛОГІЯ СУПІВ ПРОЗОРИХ



1. Способи освітлення бульйонів
2. Гарніри для прозорих супів
3. Особливості окремих технологій прозорих супів

# Бульйон м'ясний

- Для його приготування варять бульйон із кісток яловичини.
- Для освітлення бульйону роблять відтяжку.
- Крім традиційного способу освітлення бульйонів, рекомендується їх освітлення відтяжкою, приготовленою із суміші моркви і яєчних білків.
- знімають жир, проціджують.
- Прозорий м'ясний бульйон повинен мати коричневий відтінок і приємний аромат.

# Бульйон із птиці

- Прозорі бульйони з курки чи з індички можна приготувати і без освітлення.
- У разі необхідності їх освітлюють відтяжкою із дрібно нарубаних кісток птиці з додаванням води, солі та яєчного білка.
- Бульйон із птиці має бути жовтуватого кольору; жир з поверхні не знімають.

# Рибний бульйон

- Варять з випотрошеного рибного дріб'язку із лускою або з рибних харчових відходів, додаючи до них сирі цибулю і петрушку (корінь).
- Бульйон освітлюють яєчними білками, змішаними з п'ятикратною кількістю холодного бульйону і сіллю.

# Гарніри до прозорих бульйонів

- подають окремо на пиріжковій тарілці або поєднують із бульйоном у порціонній мисці безпосередньо перед відпусканням
- Гарніри I групи
- Гарніри II групи

# До гарнірів першої групи відносяться:

- грінки;
- кулеб'яки;
- розтягаї;
- пироги та пиріжки з дріжджового тіста з різними фаршами;
- профітролі (випечені кульки із заварного тіста).

# До гарнірів другої групи відносяться:

- борошняні кулінарні вироби і гарніри;
- крупи;
- яйця;
- м'ясні та рибні продукти;
- птиця та дичина;
- овочі з рисом і без нього.

# Основні гарніри до прозорих супів:

- профітролі;
- вермішель, локшина;
- галушки борошняні або з манної крупи;
- пельмені;
- тости;
- грінки із сиром;
- грінки гострі (дьяблі);
- рис відварений;
- рис запечений (ризотто);
- рис, запечений з овочами (гарбюр);
- гарніри із м'яса, птиці, дичини, риби;
- яйця, зварені «в мішечок»;
- яйця, зварені без шкаралупи (пашот);
- омлет натуральний;
- млинчики (селестин);
- овочеві гарніри.







Прозорий суп з профітролями





Прозорий суп з локшиною



Прозорий суп з креветками



Прозорий суп з рибою



Прозорий суп з яловичиною



Консومه з овочами





Консому з млинчиками фаршированими (силестин)



Консоме з моцарелою

# Борщок

- На основі кісткового бульйону готують борщок.
- Додають до відтяжки нарубані кістки дичини або свинокопченості, а також нашаткований буряк з оцтом.





Уха рибна

# Класичний консоме



The image shows two white ceramic bowls filled with a creamy mushroom soup. The soup is garnished with sliced mushrooms and fresh green herbs. The bowls are placed on a light-colored wooden surface. In the foreground, a whole mushroom is visible on the left, and a piece of light-colored fabric is on the right. The background is softly blurred, showing another bowl of soup.

**ТЕХНОЛОГІЯ СУПІВ  
ПЮРЕПОДІБНИХ**

# ПЛАН

1. Загальні принципи приготування
2. Супи-пюре
3. Технологія супів-біскі
4. Технологія супів супів-кремів
5. Технологія супів велюте

# Основні прийоми приготування супів-пюре

- Для одержання однорідного, протертого супу продукти, що входять до його складу, повинні бути доведені до готовності і подрібнені.
- Застосовують різноманітні прийоми теплової кулінарної обробки – варіння, припускання, обсмажування.
- Для приготування рідкої основи супу борошняне пасерування з жиром розводять гарячим бульйоном або відваром, у якому доводять до готовності основний продукт.
- Прокип'ячені супи-пюре заправляють гарячим молоком або вершками.

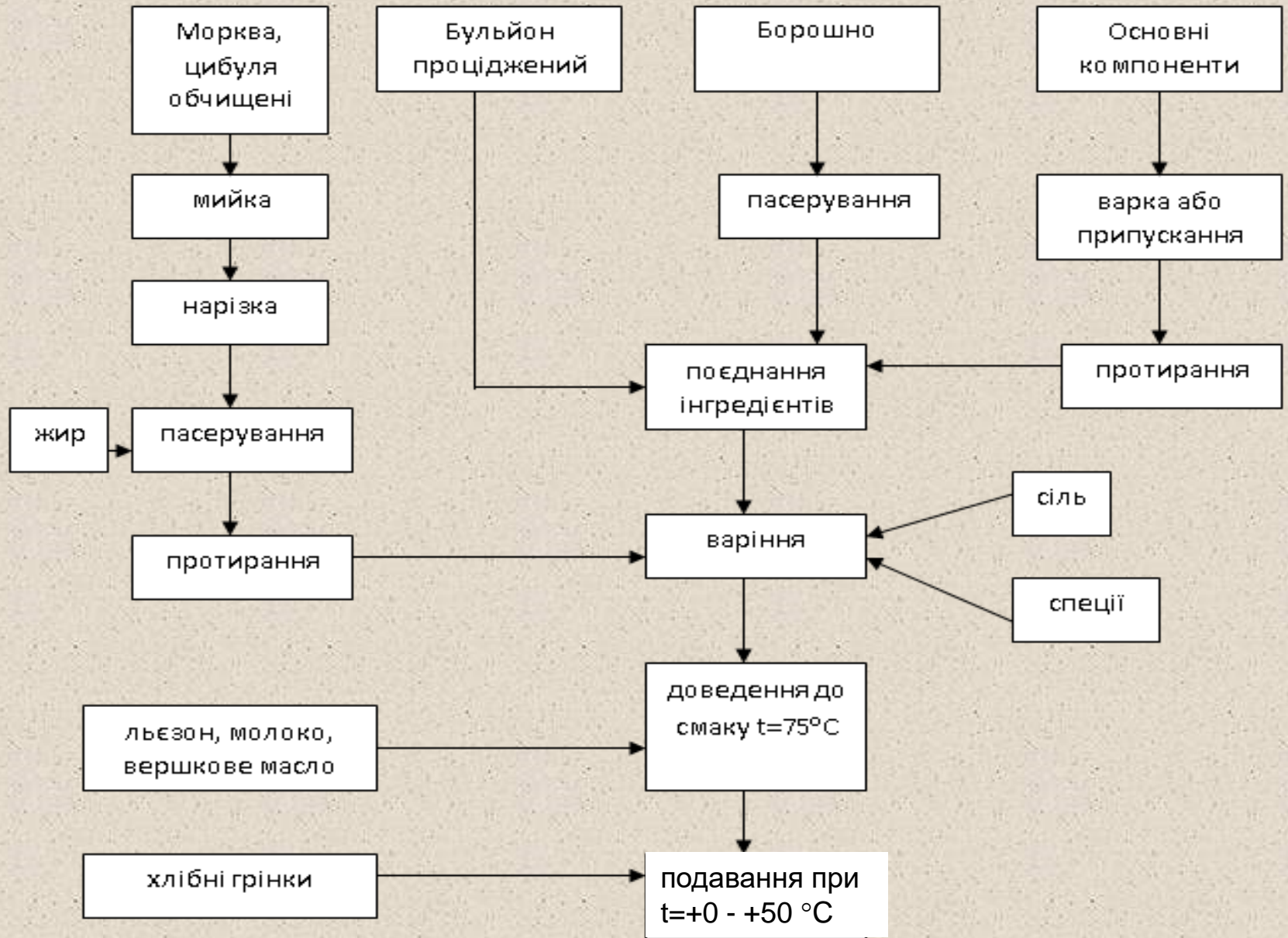


Супи заправляють льезоном, не доводячи їх до кипіння, тому що внаслідок денатурації і згортання білків може порушитися однорідність консистенції супу.

**Льезон** - це суміш яєчних жовтків і вершків, проварена на водяній бані, яку використовують для надання густоти і насиченості соусів і супів. Льезон надає смак і аромат, гладку текстуру.

- Протерті супи, приготовлені на молоці і заправлені льєзоном, називають **супами-кремами**;
- Протерті супи, заправлені яєчними жовтками, змішаними з вершками або молоком та вершковим маслом, називають **велюте**
- супи, які приготовлені з використанням ракоподібних, – **супами-бісками**.

# Технологічна схема приготування супів-пюре





Суп пюре з брокколі



Суп пюре з цибулею-порей



Суп пюре томатний



Суп пюре гарбузовий

# Суп біскі







Суп біскі





# Суп крем

Креми – протерті супи, які зазвичай готуються на основі відвареного у підсоленому молоці рисового борошна, різних круп і вівсянки.



# Суп велюте

Велюте – це протерті супи, які відрізняються тим, що їх зазвичай заправляють яєчними жовтками, змішаними з невеликою кількістю вершків або молока, вершковим маслом. Деякі велюте заправляють лише вершковим маслом.

**Базова рецептура супу-велюте передбачає наявність 3-х основних складових: білого бульйону, суміші ру, льезону з яєчних жовтків і вершків**

Ру (Roux) - це суміш з жиру і муки, обсмажених до одного з трьох станів: білого, золотистого, червоного; цю суміш використовують для приготування багатьох соусів, протертих супів і тушкованих страв.

Для всіх видів ру основними інгредієнтами виступають вершкове масло і борошно, взяті в рівних частках.

Py



*La Cuisinette*  
www.cuisinette.ru

# Суп велюте



Традиційний велюте



Суп велюте зі шпинату з кнелями із сиру



Суп -велюте із селери с мясом мідій



суп-велюте із селери, тунця на грилі з конкассе,  
апельсини-конфі



суп-велюте гарбузовий





суп-велюте гарбузовий

суп-велюте з печериць





