**[Васюкова А.Т - Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции](https://alternativa-sar.ru/tehnologu/kulinaria/organizatsiya-protsessa-prigotovleniya-goryachej-kulinarnoj-produktsii)**

 **Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями**

Из картофеля и овощей можно приготовить разнообразный ассортимент первых блюд. Эти супы готовят с крупами, макаронными изделиями и бобовыми, вегетарианскими или на бульонах.

Картофель и овощи на картофельные супы нарезают дольками, брусочками, кубиками в зависимости от формы нарезки входящих в них продуктов. Вместо томатного пюре лучше использовать свежие помидоры.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук, томатное пюре и варят. За 5-10 мин до окончания варки кладут специи, соль. Можно суп готовить без томатного пюре. При отпуске супы посыпают зеленью.

Ассортимент супов из картофеля и овощей очень разнообразен. Готовят их с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.

Можно приготовить картофельные и овощные супы вегетарианские и на бульонах. Используют говядину, баранину, свинину, птицу, консервы, пельмени, бульонные кубики, рыбу, грибы, морепродукты. В супы на овощных отварах можно добавить горячее молоко, которое вливают в тарелку при отпуске или в котел в конце варки.

Картофель и овощи нарезают брусочками, дольками, кубиками, ломтиками (кроме картофеля). Нарезка должна соответствовать основному продукту и быть однородной. Вместо томатного пюре лучше использовать свежие помидоры. При отпуске супы посыпают зеленью. Отдельно можно подать пирожки, кулебяку.

*Супы из картофеля включают следующий ассортимент.*

**Суп крестьянский**

Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную промывают и отваривают до полуготовности (3 л воды на 1 кг крупы). В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный кубиками. Затем вновь доводят до кипения и вводят пассерованные коренья, нарезанные мелкими кубиками, лук, томатное пюре или помидоры, специи и варят до готовности. Крупу рисовую и пшено закладывают после промывания одновременно с овощами.

**Суп из овощей**

Готовят из сезонных наборов овощей. Нарезка овощей должна быть однородной. При приготовлении супов овощи закладывают в кипящий бульон или воду в такой последовательности, чтобы они были готовы одновременно, пассерованные коренья, лук кладут за 15-20 мин до готовности, соль, специи - за 5-10 мин. Бульонные кубики кладут после окончания варки и прекращения нагрева. Супы отпускают с зеленью и сметаной.

**Картофельный суп**

В рецептуру его входят: картофель, морковь, корень петрушки, лук, томатное пюре. Готовят суп на мясном, рыбном бульонах, грибном отваре. Варят так же, как суп из овощей. Отпускают с мясными продуктами, рыбой, нашинкованными и слегка обжаренными грибами.

Для супов с крупами, бобовыми, домашней лапшой и макаронными изделиями используют макароны, рожки, вермишель, фигурные изделия (ушки, ракушки, алфавит, звездочки и др.), лапшу промышленную или домашнюю, различные крупы и бобовые. Супы приготовляют на костном, мясо-костном бульонах, с говядиной, бараниной, телятиной (грудинка), индейкой, курицей, субпродуктами птицы, мясными консервами, свежими или сушеными грибами. Супы с бобовыми рекомендуют приготовлять со свининой, с копченой корейкой, грудинкой, окороком сырокопченым.

Морковь, лук, белые коренья для супов с макаронными изделиями нарезают кубиками или соломкой, а для супов из круп и бобовых - кубиками. Морковь и лук пассеруют. Поскольку макаронные изделия, особенно вермишель, при длительной варке и хранении деформируются, супы с этими изделиями следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30-40 мин.

Ассортимент супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми включает следующие супы.

**Суп картофельный с макаронными изделиями**

Готовят суп с курицей, ее субпродуктами, говядиной, мясными консервами. В кипящий бульон закладывают макароны, разломанные на кусочки длиной 3-4 см, варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и после закипания - пассерованные коренья и лук. Лапшу кладут одновременно с картофелем, вермишель и фигурные изделия - после проваривания картофепя в течение 5-10 мин. В конце варки можно добавить пассерованное томатное пюре, вводят также соль, специи. Отпускают суп с мясом, птицей, субпродуктами и рубленой зеленью.

**Картофельный суп с крупой**

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь, петрушку - мелкими кубиками, лук - крошкой (мелкими кубиками). Коренья и лук пассеруют.

**Суп картофельный с бобовыми**

Фасоль, горох, чечевицу перебирают, промывают, заливают холодной водой (2-3 л на 1 кг бобовых), замачивают на 2-3 ч, затем варят до размягчения в той же воде без соли при закрытой крышке. В кипящий бульон закладывают подготовленные бобовые, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный крупными кубиками, пассерованные лук, морковь, петрушку, нарезанные мелкими кубиками, и варят до готовности (15-20 мин). За 5-10 мин до окончания варки кладут соль и специи. Отпускают с мясом, свинокопченостями, рубленой зеленью.

**Уха рыбацкая**

В рыбный бульон кладут куски рыбы разных пород. Когда бульон закипит, снимают пену и варят рыбу до готовности. Куски рыбы вынимают, а бульон процеживают. В процеженный бульон добавляют картофель (мелкие очищенные клубни целиком, крупные - дольками), лук (мелкие головки - целиком, крупные - нарезанными кольцами) и варят 15-20 мин, соль и специи вводят за 5-10 мин до готовности. Отпускают с кусками вареной рыбы.

**Уха ростовская**

Готовят из судака и в конце варки добавляют свежие помидоры, нарезанные дольками или кружочками, в остальном готовят так же, как уху рыбацкую.

**Суп с домашней лапшой**

Готовят на бульонах из птицы, ее субпродуктов, на грибном отваре. Коренья и лук нарезают соломкой и пассеруют. Для того чтобы суп получился прозрачным, лапшу отваривают в кипящей воде в течение 1-2 мин, откидывают на сито и дают воде стечь. В кипящий бульон кладут пассерованные коренья и лук, затем подготовленную лапшу и варят до готовности. В конце варки водят соль и специи. Отпускают суп-лапшу с кусочком птицы и рубленой зеленью. При приготовлении супа-лапши на грибном отваре сначала закладывают нашинкованные грибы. Этот суп можно отпускать со сметаной.

**Суп харчо**

Грудинку баранью (говяжью} нарезают на кусочки массой по 25-30 г. Лук репчатый мелко рубят и пассеруют с добавлением томатного пюре. В кипящий бульон кладут кусочки мяса, варят до полуготовности, добавляют подготовленную рисовую крупу, пассерованный лук, томатное пюре и варят до готовности (20-25 мин}. За 5 мин до окончания варки суп заправляют соусом ткемали, толченым чесноком, хмели-сунели, перцем, солью. При отпуске посыпают зеленью петрушки или кинзы.

**Сроки хранения и реализации**

В состав всех картофельных супов должны входить морковь и репчатый лук. Картофель должен быть без глазков и темных пятен. Овощи не разварены и не помяты; часть картофеля может быть немного разварена. Жир - желтый или оранжевый. Вкус и запах - картофеля и пассерованных овощей.

Для супов с макаронными изделиями овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой макаронных изделий. Макаронные изделия должны сохранять форму. Жир - оранжевый или желтый. Вкус и запах - свойственные макаронным изделиям и овощам,  с ароматом пассерованных овощей.

При реализации температура горячих блюд (супов) должна быть не менее 75 °С.

Срок реализации блюд, находящихся на мармите, на горячей плите и в емкостях с подогревом для шведского стола, должен быть не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки.

Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.