[**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 молочные и национальные супы: характеристика, ассортимент**

Супы молочные готовят на цельном молоке или смеси молока и воды. Можно использовать молоко сгущенное стерилизованное без сахара, молоко коровье цельное сухое.

Молочные супы готовят с макаронными изделиями, крупами 11 овощами. Супы варят с макаронными изделиями или овощами (в зависимости от вида) 10-40 мин, с дроблеными крупами - 10-15 мин, с недроблеными (рисовая, гречневая, перловая, пшено и др.) - 20-30 мин. Готовый суп заправляют маслом сливочным или маргарином столовым.

**Суп молочный**

Разведенную в холодной воде муку вливают, помешивая, в кипящее молоко, солят. Пшеничную муку варят 10 мин, ржаной муке лишь дают вскипеть.

Суп будет вкуснее, если в него добавить взбитое яйцо и немного сливочного масла.

**Суп молочный с лапшой**

В подсоленную кипящую воду засыпают лапшу, варят ее 8-10 мин и откидывают на дуршлаг. Подсоленное молоко довести до кипения, добавляют отваренную лапшу и прогревают.

Перед подачей к столу заправляют суп размешанным в молоке желтком, маслом и сахаром и больше не кипятят.

**Суп молочный с макаронными изделиями**

В кипящую смесь молока с водой кладут предварительно сваренные до полуготовности макаронные изделия и варят до готовности.

Перед окончанием варки в суп добавляют соль и сахар.

**Суп молочный с овсяными хлопьями «Геркулес»**

Овсяные хлопья кладут в горячее, разведенное водой молоко, добавляют сахар, соль и варить до готовности.

Подают на стол со сливочным маслом.

**Суп овсяный с молоком и яйцом**

В подсоленной кипящей воде варят овсяную крупу, вливают горячее молоко, доводят до кипения, заправляют сахаром и солью. Добавляют сливочное масло и нарезанные дольками крутые яйца.

**Суп молочный манный с изюмом**

В кипящее молоко, разведенное водой, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков, засыпают просеянную манную крупу, кладут изюм (кишмиш без косточек), сахар, соль по вкусу и варят при слабом кипении 15-20 мин.

При подаче на стол добавляют в тарелки сливочное масло.

**Суп молочный с галушками**

Муку замешивают с яйцом, сливочным маслом и водой. Полученное тесто разделывают ложкой на галушки и варят в кипящем молоке, добавив в него воду и сахар.

Подают на стол со сливочным маслом.

**Суп молочный с мукой и шпиком (словацкое блюдо)**

Подсоленную воду доводят до кипения, всыпают в нее муку (как манную крупу при варке каши) и мешают, не допуская образования комочков.

Добавляют молоко, кипятят, перед подачей выливают в суп растопленный шпик.

**Суп молочный с рисом и фасолью (узбекское блюдо)**

 В кастрюлю наливают воду и всыпают в нее промытую фасоль, варят до полуготовности.

Затем добавляют молоко, дают закипеть, кладут промытый рис, варят 20-25 мин при медленном кипении, солят, снимают с огня, дают постоять 5 мин под крышкой, после чего разливают в пиалы и подают на стол.

Отдельно подают сливочное масло.

**Суп молочный с горохом и перловой крупой (эстонское блюдо)**

Предварительно замоченные горох и перловую крупу варят в воде до готовности, после чего добавляют молоко, доводят до кипения, кладут соль и сливочное масло.

По консистенции суп должен напоминать жидкую кашу.

**Суп молочный с хлебом (испанское блюдо)**

Хлеб нарезают квадратными ломтиками, посыпают сахарным песком и подрумянивают в духовке. Затем кладут хлеб на дно кастрюли, заливают яично-молочной смесью, солят и кипятят.

Для приготовления яично-молочной смеси кипятят молоко, снимают с огня и осторожно (при непрерывном помешивании) вливают в него взбитые яйца.

**Суп молочный с луком (итальянское блюдо)**

Разминают обжаренную булку. Размешивают яйца с тертым сыром. Слоями выкладывают в суповую миску размятую булку и смесь яиц с сыром, чередуя слои не менее двух раз, затем миску помещают на водяную баню.

Пассерованный лук разваривают в подсоленном молоке, протирают через сито или размешивают с помощью миксера.

Доводят молоко до кипения и заливают им продукты.

**Суп молочно-овощной (шведское блюдо)**

Пастернак, морковь, репу, репчатый лук мелко нарезают и спассеруют на сливочном масле.

Затем овощи кладут в бульон, добавляют отдельно отваренный рис, горячее молоко и перемешивают.

**Национальные супы**

Национальная кухня характеризуется особенностями климата и ресурсов и калорийной потребностью организма людей, проживающих в данной местности. При наличии соответствующих ресурсов, национальные блюда могут также стать довольно прибыльной отраслью в пищевой промышленности и приносить известность ресторанам, в которых эти блюда подаются.

Блюда, как и в русской кухне, готовят на мясном, рыбном бульоне, овощном и крупяном отваре, на молоке и кисломолочных продуктах.

Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Жира для пассерования берут 10-15% массы овощей. Температура его не должна превышать 110 °С.

Овощи рекомендуется пассеровать порознь. В небольших количествах их можно пассеровать в одной посуде, причем сначала в течение 5 мин пассеруют лук, затем добавляют морковь и прогревают их вместе еще 15 мин. При пассеровании овощи доводят до полуготовности. Закладывают их в суп за 10-15 мин до окончания варки.

Томатное пюре пассеруют на жире отдельно 15-20 мин или добавляют к овощам перед окончанием их пассерования.

Петрушку, сельдерей, пастернак кладут в суп сырыми, за 20- 25 мин до окончания варки. Обработанные стручки сладкого перца мелко шинкуют и закладывают в суп в пассерованном или сыром виде.

Во многие супы (кроме картофельных, с крупами и макаронными изделиями) вводят пшеничную муку. Ее пассеруют без жира до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят небольшим количеством хо­лодного бульона или воды, процеживают и вводят в суп за 5-1 О мин до окончания варки. Мучная пассеровка придает супам нужную консистенцию и является стабилизатором витамина С.

Варят супы при слабом кипении, так как при бурном кипении овощи сильно развариваются и с парами улетучиваются ароматические вещества.

Пряности (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за 5-7 мин до его готовности. Избыток соли и пряностей ухудшает вкусовые и ароматические качества супа. На порцию (500 г) используют соли 3-5 г, перца горошком - 0,05, лаврового листа - 0,02 г.

Сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 мин для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и стал более прозрачным, а суп - ароматным.

Отпускают горячие супы в подогретой тарелке или суповой миске. Вначале кладут прогретые в бульоне кусочки мяса, птицы, рыбы, наливают суп, посыпают мелко нарезанной зеленью (2-3 г на порцию). Если супы отпускают со сметаной, то ее кладут в тарелку с супом или подают в соуснике отдельно.

Для приготовления блюда **«Суп весенний»** (датское блюдо) цветную капусту, зеленый лук, сельдерей, морковь мелко режут и кладут в посуду, добавляют зеленый горошек, немного бульона и припускают до готовности. Шпинат мелко нарезают и припускают. Готовят белый соус. В кипящий куриный бульон кладут припущенные овощи, шпинат, добавляют белый соус и проваривают. Перед подачей заправляют льезоном при температуре 75-80° (яичные желтки соединяют со сливками) и посыпают рубленой зеленью петрушки.

Для приготовления **«Суп, готовящийся по вторникам»** (шведское) пастернак, репу, репчатый лук мелко нарезают и пассеруют в масле. Затем овощи закладывают в бульон, добавляют рис и варят 30-40 мин. В конце варки кладут специи, вливают горячее молоко и перемешивают.

Для приготовления **«Суп из соленой свинины»** (шведское блюдо) тушеный горох замачивают на сутки в холодной воде. Затем горох варят с соленой свининой, шпиком и головкой репчатого лука, воткнув в нее одну гвоздику, и измельченным на терке мускатным орехом. Варят около 3 ч на слабом огне. Лук удаляют. По мере готовности мясо и шпик вынимают, нарезают кусочками и при подаче кладут в суп. Отдельно подают горчицу.

Для приготовления **«Суп из говяжьих хвостов»** (немецкое блюдо ) разрезанные по суставам говяжьи хвосты ошпаривают кипятком и промывают в холодной воде. Затем обжаривают хвосты на сале или сливочном масле с добавлением мелко нарезанных моркови, петрушки и лука. Когда хвосты и коренья поджарятся, все заливают бульоном и варят 3-4 ч при слабом кипении и откидывают на дуршлаг. Готовый бульон обезжиривают и осветляют, тщательно процеживают, добавляют прокипяченное вино, специи и заправляют картофельным крахмалом. Мясо хвостов отделяют от костей, добавляют отваренные, нарезанные кубиками морковь и репу, заливают бульоном, доводят до кипения и перед подачей посыпают зеленью.

Для приготовления блюда **«Похлебка с кукурузой»** (финское блюдо) растапливают масло в кастрюле на среднем огне. Пассеруют лук и чеснок. Добавляют картофель, морковь, укроп, заливают водой, доводят до кипения, накрывают крышкой и оставляют на 20 мин на малом огне. Добавляют нарезанное на куски филе рыбы, кукурузу, сливки и тертый сыр, соль, перец. Доводят до кипения и готовят еще 10 мин на медленном огне. Подается с зеленью.

Для приготовления блюда **«Суп-пюре гороховый с гренками»** (немецкое блюдо) вареный горох протирают через сито вместе с отваром. Из пассерованной муки и бульона приготавливают белый соус, соединяют с протертым горохом, кипятят и процеживают через сито. Затем суп заправляют пассерованными мелко нарезанными кореньями с добавлением свиных шкварок. Подают со свининой в бульонных чашках. Гренки, нарезанные кубиками и поджаренные на сливочном масле, подают отдельно.

Для приготовления блюда **«Суп-пюре из томатов с рисом»** (немецкое блюдо) свежие помидоры разрезают, варят, протирают (готовят так же, как и суп-пюре из гороха). Затем заправляют пассерованными кореньями, нарезанными мелкими кубиками, и дают прокипеть. Перед подачей в суп кладут отварной рассыпчатый рис и сметану. Гренки, поджаренные на масле, подают отдельно.

В элементы оформления супов входят: соблюдение установленной формы нарезки продуктов, красивая окраска жира, равномерно расположенный гарнир, а также зелень, которая придает блюду красивый внешний вид и улучшает его аромат.

**Борщ с уткой (украинское блюдо)**

В мясном бульоне варят говяжью грудинку (примерно на половину ее готовности), овощи нарезают соломкой. Свеклу, коренья (петрушка, сельдерей) и лук вместе пассеруют с жиром, снятым с бульона.

В процеженный бульон кладут капусту, пассерованные овощи, слегка обжаренную утку, говяжью грудинку для доваривания, сушеные грибы, предварительно размоченные и нарезанные, специи, «букет» с добавлением майорана и гвоздики и варят борщ до готовности.

Готовые мясные продукты вынимают из борща, «букет» удаляют.

Борщ заправляют сметаной, свекольным настоем и по вкусу солью, сахаром.

Отпускают борщ с куском грудинки, утки, слегка обжаренной сосиской и добавляют зелень.

**Борщ с ушками (украинское блюдо)**

Для ушков: из гречневой муки, яиц и воды делают тесто, раскатывают жгутиком толщиной 2 см и нарезают брусочками по 2 см. Ушки отваривают в бульоне.

В бульон кладут шинкованную капусту, после 10-15-минутной варки - картофель, нарезанный брусочками или дольками, а через 5-6 мин - подготовленную свеклу и коренья. Одновременно кладут болгарский перец, специи, белый соус, добавляют ушки и варят до готовности.

Отпускают борщ со сметаной и зеленью.

**Борщ белорусский**

Кости ветчинные варят в мясном бульоне, предназначенном для борща. Свеклу варят отдельно в кожице. В остальном готовить борщ по традиционной технологии. Готовый борщ доводят до вкуса.

Отпускают борщ с куском вареного мяса, сосиской, сметаной и зеленью.

**Огуречник (украинское блюдо)**

Из костей и сердца варят бульон. Коренья, нарезанные дольками или брусочками, и шинкованный лук пассеруют с жиром. В горячий бульон кладут картофель, коренья, специи, а через 10-20 мин варки нарезанные огурцы, вареное сердце кусочками (в форме брусочков), белый соус, шпинат или салат и варят до готовности. Огуречник заправляют по вкусу.

Отпускают со сметаной и зеленью.

**Чихиртма (грузинское блюдо)**

Варят бульон из курицы или из баранины. Репчатый лук рубленый пассеруют с жиром, перед окончанием пассерования добавляют муку и вместе пассеруют около минуты, затем соединяют с процеженным бульоном и варят 10-15 мин.

Готовый суп заправляют льезоном (на 1 желток 100 г бульона, 10 г уксуса и немного настойки шафрана) и проваривают при 80-850 до загустения. После соединения с льезоном суп не кипятят.

Отпускают суп с 2-3 кусочками вареной курицы или баранины и зеленью.

**Острый хайнаньский суп из баранины с лапшой**

Срезают с баранины жир. Мясо нарезают крупными продолговатыми кусками. Очищают и крупно нарезают имбирь и чеснок. Вливают в большую кастрюлю воду, кладут бадьян, чеснок и имбирь, доводят до кипения, варят 5 мин. Затем кладут мясо. Доводят на сильном огне до кипения, снижают огонь до слабого, снимают всю пену, добавляют соль. Варят до мягкости мяса, примерно 50 мин.

Жир, срезанный с баранины, нарезают помельче, кладут в вок или в большую сковороду и вытапливают (шкварки не понадобятся). Всыпают молотый чили в мисочку, заливают топленым бараньим жиром, солят, перемешивают и охлаждают.

Лапшу варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (не переварить!). Затем откидывают на дуршлаг и промывают кипятком.

Мясо вынимают из бульона, нарезают тонкими широкими лепестками. Мелко нарезают зеленый лук и кинзу.

Раскладывают лапшу по глубоким широким мискам, сверху кладут лепестки мяса, посыпают рубленой зеленью, заливают кипящим бульоном, приправляют острым бараньим жиром. Подают сразу после приготовления.

**Суп овощной мавританский**

Коренья и лук шинкуют соломкой и пассеруют с жиром. Цветную капусту делят на отдельные кочешки, стручки фасоли шинкуют, стручки горошка (лопаточки), если они крупные, разрезают наискось на 2-3 части, картофель нарезают брусочками или дольками, помидоры - дольками.

В кипящий бульон кладут пассерованные коренья, а после вторичного закипания - остальные овощи и картофель в определенной последовательности (по мере готовности), варят 15-20 мин. За 5-6 мин до окончания варки кладут помидоры и доводят суп до вкуса.

При отпуске овощной суп посыпают укропом или зеленью. В вегетарианский овощной суп, кроме того, добавляют сметану или подают ее отдельно в соуснике.

**Чорба (молдавское блюдо)**

Коренья, нарезанные соломкой, слегка пассеруют с жиром, добавляют к ним уксус. В процеженный куриный бульон кладут картофель, нарезанный брусочками, а через 5-6 мин - пассерованные коренья и муку, разведенную бульоном. Суп заправляют по вкусу солью, красным перцем и варят до готовности.

Отпускают суп с куском вареной курицы, сметаной и зеленью.

**Суп полевой (украинское блюдо)**

Свиной шпик нарезают кубиками размером около 1 см и слегка поджаривают с мелко нарезанным луком, после чего кладут в кипящий бульон или воду. Одновременно в бульон (воду) кладут предварительно хорошо промытое пшено. Нагревают суп до кипения и добавляют картофель, специи, соль. Варят 20-25 мин. При отпуске кулеш посыпают зеленью.

**Китайский рыбный суп с креветками**

Лук-порей хорошо моют и нарезают кружками. Морковь очищают и тоже нарезают тонкими кружками. Чеснок очищают и измельчают. Рыбу нарезают кусочками длиной 5 см. Креветки оставляют цельными.

Вливают в кастрюлю бульон и соевый соус, доводят до кипения. Добавляют лапшу и варят 5 мин.

Кладут кусочки рыбы и креветки, варят 3 мин.

В конце добавляют в суп лук-порей и морковь и варят 2 мин.

Снимают с огня, добавляют чеснок и острый перец, накрывают суп крышкой и дают настояться 10 мин.

Во многих китайских рецептах овощи и зелень не разваривают, а закладывают в самом конце приготовления, буквально на 1-2 мин. Овощи получаются чуть хрустящими и сохраняют больше витаминов.

**Суп рисовый (армянское блюдо)**

В мясной бульон кладут рис, поджаренный мелкорубленый лук с жиром, лавровый лист, перец и варят до готовности. Отдельно готовят льезон из яичного желтка с бульоном.

При отпуске суп заправляют льезоном и кладут кусок вареного мяса.

**Замэ из фасоли (молдавское блюдо)**

Бульон для супа варят с копченой свиной лопаткой или грудинкой. Отдельно варят фасоль, петрушку, нарезанную в форме кубиков, и мелко нарезанный лук, пассеруют с жиром, соединяют с бульоном, добавляют подготовленную фасоль, специи, букет с чимброй и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки добавляют квас и кипятят.

Отпускают суп с куском вареной свинины и зеленью.

**Бозбаш ереванский (армянское блюдо}**

Готовят гороховый суп так же. В суп добавляют картофель, яблоки, чернослив, томат-пюре, специи и вареную баранину, нарезанную на порционные куски, и все вместе варят 10-15 мин при слабом кипении.

Отпускают суп с кусками вареной баранины.

**Пити (азербайджанское блюдо)**

В порционный горшочек кладут баранину с косточкой - 2-3 куска (грудинка, шея и др.), заливают водой, добавляют горох (для ускорения варки горох предварительно замачивают, закрыв горшочек крышкой) и варят около 60 мин. За 15-20 мин до окончания варки добавляют в горшочек картофель, лук, нарезанный дольками (сырой), нарезанную алычу, томат-пюре или нарезанные помидоры, рубленое курдючное сало, лавровый лист, перец, водный настой шафрана, соль и, закрыв горшочек, варят до готовности.

Отпускают суп на стол в горшочке.

**Суп с лапшой (азербайджанское блюдо)**

Баранину с косточкой нарезают по 2-3 куска на порцию и варят вместе с горохом. За 15-20 мин до окончания варки добавляют поджаренный лук с бараньим салом, лавровый лист, перец и соль.

Отдельно готовят тесто для лапши. Нарезают лапшу в форме треугольника или ромба. За 5-6 мин до окончания варки добавляют в суп лапшу. Готовый суп заправляют уксусом и посыпают зеленью.

**Суп грибной с ушками {белорусское блюдо)**

Грибы белые сушеные варят для бульона, который процеживают и заправляют пассерованной (без жира) мукой (10 г), варят 10-15 мин и добавляют уксус и соль.

Грибы мелко рубят, готовят фарш с жареным луком, заправляют солью и перцем. Из муки делают тесто и разделывают ушки.

При отпуске наливают в тарелку грибной бульон, заправленный мукой, и кладут ушки.

**Французский луковый суп**

Луковицу нарезают как можно тоньше и кладут в кастрюлю с растопленным маслом. Обжаривают до золотистого цвета помешивая, примерно 40-45 мин. Затем заливают бульоном, добавляют черный перец и проваривают минут 20-25. С помощью блендера измельчают до пюреобразного состояния, разбавляют его бульоном, если получится слишком густо, и подают, украсив зеленью.

**Требования к качеству и хранению супов**

Цвет молочных супов - белый или с небольшими оттенками. Вкус - сладковатый, слабосоленый. Не допускается запах пригорелого молока.

Молочные супы с макаронными изделиями при длительной варке и хранении быстро густеют. Их следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать в течение 30-40 мин.

Готовые национальные супы хранят на мармите не более 2 часов, за исключением супов с макаронными изделиями - 30-40 мин. Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60--65 °С, мясные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне при температуре 60 °С на мармите. Супы следует подавать на раздачу небольшими порциями. Новую партию супа на раздаче нельзя смешивать с остатками прежней.

Наливать суп следует осторожно, стараясь сохранить форму гарнира, и чтобы края тарелок оставались чистыми. При подаче суп перемешивают, чтобы жир распределился равномерно. Сначала кладут мясо и густую часть супа, а затем добавляют бульон. Гарниры в прозрачные супы кладут перед подачей, а некоторые (гренки, профитроли) подают отдельно. Зелень часто подают отдельно на розетке. Так же подают ломтик лимона к солянкам. Сметану кладут в суп при отпуске или подают в соуснике. Обязательно соблюдение следующей температуры супов при отпуске: горячие 75-80 °С, холодные 12-14 °С.

Для отпуска супов используют суповые миски, глубокие тарелки, бульонные чашки. При подаче горячих супов их нагревают до 60 °С, а при подаче холодных охлаждают до 12 °С.