

# КЛАССИФИКАЦИЯ СУПОВ

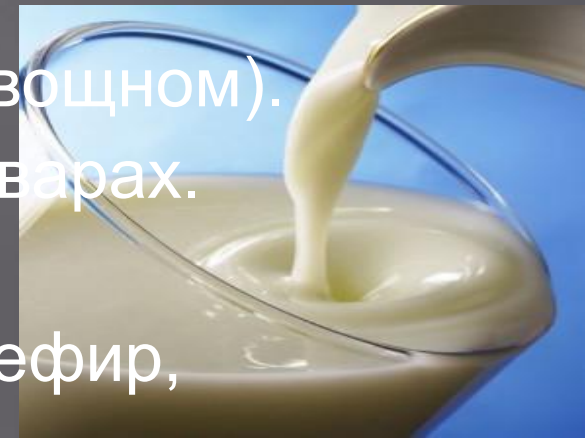
Супы классифицируем:

- По жидкой основе
- По температуре подачи
- По способу приготовления

ПОДГОТОВИЛИ: НАЗАРОВА Л.П.,  
ПОДЕЛЯКИНА Г.А. ПРЕПОДАВАТЕЛИ

# По жидкой основе супы

- ✓ На бульонах (костном, мясокостном, рыбном и из птицы).
- ✓ На отварах (грибном, крупяном, овощном).
- ✓ На хлебном квасе, свекольных отварах.
- ✓ На фруктово-ягодных отварах.
- ✓ На кисло-молочных продуктах (кефир, простокваша).



## По температуре подачи

- ❖ **Горячие супы** (температура подачи 75-80\*С, супы-пюре – температура подачи 55-60\*С).
- ❖ **Холодные супы** (температура подачи 10-14\*С).

# По способу приготовления

- Заправочные супы.
- Прозрачные супы.
- Молочные супы.
- Холодные супы.
  - Супы-пюре.
  - Сладкие супы

# ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ

✓ это разновидности супов, приготавливаемые на основе бульонов и отваров с обязательным дополнением помимо основных продуктов, так называемые заправки, которые состоят из пассерованного лука, моркови, кореньев.

Заправочные супы делятся на:

- Щи ,
- борщи ,
- овощные ,
- рассольники ,
- солянки,
- картофельные , крупяные и с макаронными изделиями



# Щи , Борщи



# Рассольники , солянки



# Молочные супы.

Готовят их на цельном молоке или смеси молока и воды, на сухом или сгущенном стерилизованном без сахара молоке.





# Молочные супы из лапши, макаронных изделий



# Молочные супы из овощей



# Холодные супы.

- К холодным или летним относятся супы, приготавливаемые из овощей, мясных продуктов и рыбы на хлебном квасе, овощных отварах, кислом молоке и молочной сыворотке, фруктах или ягодах.





# Окрошка на кефире



# свекольник



# СУПЫ-ПЮРЕ

Суп-пюре — это густой суп, приготовленный из протертых овощей, круп, мяса, птицы или рыбы. Суп-пюре часто используют в диетическом и детском питании





# Суп-пюре из морепродуктов



# Суп пюре из овощей





# СЛАДКИЕ СУПЫ

это десертные блюда, которые приготавливаются на основе фруктово-ягодных отваров. В качестве основных продуктов выступают фрукты, плоды и

ягоды



# схема классификаций супов

