

«Суп гороховый с гренками»



Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде (3-4°C). Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный, пассированный лук и варят до готовности. При подачи в тарелку кладут гренки.

«Суп пюре с яйцом»



Технология приготовления:

Картофель варят, в небольшом количестве воды, до готовности, протирают сквозь сито в горячей воде. Муку пассируют, разводят небольшим количеством воды, в которой варился картофель, туда же добавляют протертый картофель и остальное количество воды, кипятят. Затем заправляют маслом и крутым, протертым на мелкой терке, яйцом.

«Суп рисовый»



Технология приготовления:

Рис промыть несколько раз. В кипящий бульон кладут крупу, доводят до кипения, затем кладут картофель. За 10 минут до конца варки добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. В конце варки заправляют зеленью и доводят до кипения.

«СУП ФАСОЛЕВЫЙ»



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ФАСОЛЬ ПЕРЕБИРАЮТ, МОЮТ, ВЫДЕРЖИВАЮТ В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ (3-4°С). ЕСЛИ ВОДА НЕ ГОРЧИТ, ВАРЯТ В ТОЙ ЖЕ ВОДЕ ДО РАЗМЯГЧЕНИЯ БЕЗ СОЛИ. ПОДГОТОВЛЕННУЮ ФАСОЛЬ КЛАДУТ В БУЛЬОН, ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ. ДОБАВЛЯЕМ КАРТОФЕЛЬ НАРЕЗАННЫЙ КУБИКАМИ, ПРИПУЩЕННЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ МОРКОВЬ, БЛАНШИРОВАННЫЙ, ПАССИРОВАННЫЙ ЛУК И ВАРЯТ ДО ГОТОВНОСТИ.

«БОРЩ»



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ПОДГОТОВЛЕННЫЕ СВЕКЛУ, МОРКОВЬ, БЕЛЫЕ КОРЕНЬЯ НАРЕЗАЮТ СОЛОМКОЙ. ЛУК, МОРКОВЬ И БЕЛЫЕ КОРЕНЬЯ ПАССИРУЮТ, ДОБАВЛЯЮТ ТОМАТ, И ТУШАТ ВМЕСТЕ СО СВЕКЛОЙ 5-7 МИНУТ. КАРТОФЕЛЬ, КАПУСТУ НАРЕЗАЮТ КУБИКАМИ, КЛАДУТ В БУЛЬОН, ДОБАВЛЯЮТ ОВОЩИ, САХАР, ВАРЯТ 20 МИНУТ, ЗАПРАВЛЯЮТ СПАСИРОВАННОЙ МУКОЙ. ОСТАВЛЯЮТ БОРЩ НА ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ И НАСТАИВАЮТ 20-30 МИНУТ. ПРИ ПОДАЧЕ КЛАДУТ ПРОКИПЯЧЕННУЮ СМЕТАНУ.

«СУП РЫБНЫЙ ИЗ САЙРЫ»



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ПШЕНО ПРОМЫВАЕТСЯ НЕСКОЛЬКО РАЗ, КЛАДЕТСЯ В КИПЯЩИЙ БУЛЬОН. ЗАТЕМ КАРТОФЕЛЬ, НАРЕЗАННЫЙ КУБИКАМИ. ЗА 10 МИНУТ ДО ОКОНЧАНИЯ ВАРКИ ДОБАВЛЯЮТСЯ ПРИПУШЕННЫЕ МОРКОВЬ, ЛУК, И РЫБНУЮ КОНСЕРВУ «САЙРУ», ВАРИМ ДО ГОТОВНОСТИ. В КОНЦЕ ВАРКИ ДОБАВЛЯЕТСЯ ЗЕЛЕНЬ И ДОВОДИТСЯ ДО КИПЕНИЯ. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 65°С.

«СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ»



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ПШЕНО ПРОМЫВАЕТСЯ НЕСКОЛЬКО РАЗ, КЛАДЕТСЯ В КИПЯЩИЙ БУЛЬОН. ЗАТЕМ КЛАДЕТСЯ КАРТОФЕЛЬ, НАРЕЗАННЫЙ КУБИКАМИ. ЗА 10 МИНУТ ДО ОКОНЧАНИЯ ВАРКИ ДОБАВЛЯЮТСЯ ПРИТУШЕННЫЕ МОРКОВЬ И ЛУК, И ВАРИТСЯ ДО ГОТОВНОСТИ. В КОНЦЕ ВАРКИ ДОБАВЛЯЕТСЯ СМЕТАНА И ЗЕЛЕНЬ И ДОВОДИТСЯ ДО КИПЕНИЯ. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 65°С.

«СУП С ЗЕЛЕННЫМ ГОРОШКОМ»



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В БУЛЬОН ДОБАВЛЯЮТ КАРТОФЕЛЬ, НАРЕЗАННЫЙ КУБИКАМИ, ПРИПУЩЕННЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ МОРКОВЬ, БЛАНШИРОВАННЫЙ, ПАССИРОВАННЫЙ ЛУК И ВАРЯТ ДО ГОТОВНОСТИ. ЗЕЛЕНЬ ГОРОШЕК ЗАКЛАДЫВАЮТ В СУП ВМЕСТЕ С ПРИПУЩЕННЫМИ ОВОЩАМИ.

РАССОЛЬНИК «ЛЕНИНГРАДСКИЙ» СО СМЕТАНОЙ



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

КРУПУ ПЕРЕБИРАЮТ, ПРОМЫВАЮТ НЕСКОЛЬКО РАЗ, МЕНЯЯ ВОДУ. В КИПЯЩИЙ БУЛЬОН КЛАДУТ ПОДГОТОВЛЕННУЮ КРУПУ, ВАРЯТ 10 МИНУТ, ДОБАВЛЯЮТ КАРТОФЕЛЬ, ПРИПУЩЕННУЮ С МАСЛОМ МОРКОВЬ, ПАССИРОВАННЫЙ ЛУК. ЧЕРЕЗ 10-15 МИНУТ ВВОДЯТ ПРИПУЩЕННЫЕ ОГУРЦЫ, СОЛЬ И ВАРЯТ ЕЩЕ 10 МИНУТ. В КОНЦЕ ВАРКИ ЗАПРАВЛЯЮТ СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ, ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 65°С.