

КЛАСИФІКАЦІЯ ПЕРШИХ СТРАВ

Перші страви



Гарячі

На бульйонах і відварах з овочів, круп, макаронних виробів

Заправні



Прозорі



Протерпі

На молоці

Молочні



A white bowl filled with a creamy, light-colored soup, possibly a vegetable or cream of mushroom soup. The soup is garnished with a sprig of fresh herbs, likely basil or parsley, on top. The bowl sits on a matching saucer on a wooden surface.

На фруктових і ягідних відвалах

Солодки



Холодні

На хлібному і буряковому квасі, кефірі, кислому молоці, сироватці



ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ ТА ВІДПУСКУ ЗАПРАВНИХ ПЕРШИХ СТРАВ

1.

Бульйон або відвар проціджають і доводять до кипіння



2.

Підготовлені продукти кладуть у киплячий бульйон або воду в певній послідовності залежно від тривалості варіння, щоб вони одночасно дійшли до готовності.

Після закладання кожного виду продукту бульйон повинен швидко закипати



Тривалість теплової обробки продуктів

№ з/п	Продукт	Тривалість варіння, хв.
1	Рис	30
2	Перлові крупи (запарені)	40-50
3	Квасоля замочена	60-70
4	Горох лущений	30-50
5	Макарони	30-40
6	Локшина	20-25
7	Вермішель	12-15
8	Супова засипка	10-12
9	Капуста квашена тушкована	25-30
10	Капуста білоголова свіжая	20-30
11	Капуста цвітна	20-25
12	Овочі пасеровані	12-15
13	Буряки тушковані	10-12
14	Картопля нарізана	12-15
15	Лопаточки зеленого горошку	8-10
16	Квасоля стручкова	8-10
17	Шпинат	5-7

Сирими закладають свіжу капусту, картоплю, вироби з борошна, крупи, крім перлової

3.

6.

Пасерованими овочами заправляють перші страви за 10-15 хв. до готовності, пасеровкою з борошна або протертю картоплею - за 5-10 хв. до закінчення варіння



Для поліпшення смаку перших страв рекомендується додавати перець солодкий (20-40 г [нетто] на 1000 г супу), при цьому відповідно зменшується закладання інших овочів

7.

8.

Заправні супи варять при слабкому кипінні, оскільки при сильному кипінні овочі дуже розм'якашуються, не зберігають форму і, крім того, вивітрюються ароматичні речовини



Спеції (лавровий лист, перець) і сіль кладуть у перші страви за 5-7хв. до готовності

9.

10.

Зварені заправні супи настоюють, залишаючи їх на плиті на 10-15 хв., щоб сплив жир. Після цього вони стають прозорішими й ароматнішими



СУПИ

Суп - це страва, яка складається з рідкої основи і гарніру

Рідка основа - бульйон, молоко, відвар з овочів, крупів, фруктів, молоко

Гарнір - овочі, гриби, крупи, бобові і макаронні вироби, риба, м'ясо і сільськогосподарська птиця

Містять розчинні білки, органічні кислоти, мінеральні, екстрактивні і ароматичні речовини, що перейшли при варенні в розчин. Сприяють підвищенню апетиту та стимулюють діяльність травних залоз, поліпшують засвоюваність їжі

Містять білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни. Завдяки цьому мають високу харчову цінність і калорійність (солянки, розсолінники, борщи української кухні, куліш, молочні супи)



За характером рідкої основи

На бульйонах
і відвалах

На молоці

На хлібному квасі,
сироватці, кислому
молоці, охолоджених
бульйонах і відвалах,
відвалах з житніх
сухарів

На фруктових і
ягідних відвалах

Гарячі
температура 75°C
і вище

Холодні
Температура
не вище за 14°C

весняно-літній
період – *холодні*,
осіньо-зимовий –
гарячі

За способом приготування

Заправні
(борщі, супи
картопляні, солянки,
розсольники, ші,
капусняки та інші)

Прозорі
(консоме)

Пюреподібні

Різні
(солодкі,
холодні,
молочні)

Посуд для подавання



1. Порціонна тарілка
2. Бульйонна чашка
3. Касса
4. Горщик

