



Супи : навч. посіб. / М. Ф. Кравченко, М. П. Демічковська, І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва ; за ред. А. А. Мазараки. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 200 с.
 ISBN 978-966-629-942-3
 DOI: <http://doi.org/10.31617/np.knute.2019-503>

У навчальному посібнику розглянуто питання щодо асортименту супів, технології обробки сировини й виготовлення напівфабрикатів для супів, особливості технології супів; діагностики технологічних процесів виробництва; вимог до якості, правил оформлення і подачі; термінів зберігання та реалізації супів у закладах ресторанного господарства.

Навчальний посібник розрахований на студентів, що навчаються за спеціальностями «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа», «Менеджмент», викладачів вищих навчальних закладів, практичних працівників закладів ресторанного господарства та усіх, хто цікавиться кулінарією.

Зам. 503/19

Ціна 170,00 грн

ЗМІСТ

ВСТУП	4
Розділ 1. Роль супів у харчуванні людини, їхня класифікація та асортимент	5
Концентрати і напівфабрикати для супів	11
<i>Питання для самоконтролю</i>	12
Розділ 2. Технологія заправних супів	13
Супи картопляні з овочами, крупою, бобовими і макаронними виробами	14
Основний асортимент заправних супів	15
Супи з риби	31
Супи з крупами і бобовими	35
Розсольники і солянки	37
Куліші	38
Розсольники	39
Солянки	44
Щі	51
Борщі	60
<i>Питання для самоконтролю</i>	74
Розділ 3. Технологія прозорих супів	75
<i>Питання для самоконтролю</i>	86
Розділ 4. Технологія супів-пюре	87
Основні прийоми приготування супів-пюре	89

<i>Питання для самоконтролю</i>	108
Розділ 5. Технологія молочних супів	109
<i>Питання для самоконтролю</i>	117
Розділ 6. Технологія холодних супів	118
<i>Питання для самоконтролю</i>	159
Розділ 7. Технологія солодких супів	160
<i>Питання для самоконтролю</i>	190
Розділ 8. Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості супів	191
<i>Питання для самоконтролю</i>	195
Список використаних джерел	196