

Technika podawania zup

Zupa – potrawa mająca zazwyczaj postać wywaru powstającego podczas gotowania różnorodnych składników. W tradycji polskiej zupa jest zwykle pierwszym daniem obiadu. Podczas gotowania warzyw, owoców, mięs i kości uwalnia się znaczna ilość zawartych w nich składników. Bez takiego przygotowania niektóre z nich nie zostałyby wchłonięte przez układ pokarmowy człowieka i dlatego zupy są daniem bogatym w niezbędne składniki. Przygotowanie zup zazwyczaj wymaga użycia żaroodpornego naczynia. Zwykle jest to garnek lub kociołek umieszczony nad ogniem lub grzejnikiem elektrycznym.

Serwowane zupy powinny być, dlatego naczynia i talerze, w których się je podaje powinny być wstępnie

Sposoby podawania zup:

-;
-;
-;
-;
-

Ogólny podział zup ze względu na rodzaj:

- [illegible]

Rodzaj zupy	Naczynie i sztucce	Dodatki	Uwagi
Esencjonalne – bogate w składniki odżywcze - jarzynowe			mogą być podawane w wazach lub w specjalnych kubkach
Zupa z wkladką mięsną lub rybną			do zupy z wkladką rybną należy podać nóż i widelec do ryby oraz talerzyk na odpadki
Zupy czyste (bulion, barszcz)		pasztecik, diablotka lub słone paluszki, żółtko	
Zupa typu consomme		pokrojone mięso	
Zupy kremy		grostek ptysiowy, grzanki	stosuje się również przeciery z homarów, krewetek, łososia i skorupiaków
Zupy specjalne, np. rakowa, żółwiowa		jaja przepiórcze, szyjki rakowe	
Zupy zimne – chłodniki			mogą być również podane w specjalnych kubkach platerowanych
Zupy zimne typu consomme w postaci galaretek		cytryna	mogą być również podane na gorąco z kanapkami z sera lub sałatką z kurcząt
Zupy zapiekane typu francuskiego lub włoskiego z dodatkiem tartego sera			
Zupy jako dania główne – gulaszowe, rybne typu bonillabaise		kawałki mięsa, bekon lub ryby z dodatkiem wina	mogą być podawane w specjalnych czarkach lub ogrzewanych kociołkach

Opisz co to za zupa?

- Rybna typu bonillabaise



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Zupa typu consommé



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Serwowanie zup:

Zupy podawane na talerzach



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[illegible][illegible]

A white bowl filled with a light-colored soup, topped with a slice of melted cheese. The bowl sits on a white plate with a green and red border. Accompanying the soup are a wedge of Swiss cheese, a round cracker, a rectangular cracker, and a small bottle of red hot sauce. A silver spoon and fork are also on the plate.

[illegible]

.....

.....

.....

.....

.....

Dobierz naczynia i sztucce do różnych zup

1.  łyżka stołowa	2.  łyżka do obiadów i deserów	3.  łyżka do bulionu
4.  łyżeczka do herbaty	5.  łyżeczka do kawy	6.  widelec do ryby
7.  nóż do ryby	8.  widelec do obiadów i deserów	9.  nóż do obiadów i deserów
10.  nóż do masła	11.  łyżka wazowa	12.  czepak do sosu
13.  talerz deserowy	14.  talerz obiadowy	15.  talerz głęboki
16.  waza	17.  flaczarka	18.  bulionówka
19.  spodek pod bulionówkę	20.  filiżanka	21.  spodek do filiżanki

Wpisz numery odpowiadające elementom nakrycia:

Zupa jarzynowa								
Zupa rakowa								
Zupa gulaszowa								
Chłodnik z boćwiną								
Zupa bonillabaise								
Barszcz z diablótką								

Opisz sposoby podawania zup, w zależności od sposobu ich przygotowania, określ rodzaj serwisu itp.

Zupa jarzynowa

Zupa rakowa

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Zupa gulaszowa

Chłodnik z boćwiną

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Zupa bonillabaise

Barszcz z diablótką

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(zakładamy, że stół jest nie nakryty, nagi drewniany blat...)

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.