



Suppen

Küchen und Restaurantführer für Anfänger

F&B4YOU

Projekt website

<http://fb4you.leogems.org/>

Leonardo da Vinci Projekt 2010 – 2012

SREDNJA GOSTINSKA IN TURISTIČNA ŠOLA IZOLA - SLOVENIA

Suppen



Heutzutage

- werden Suppen aus verschiedenen Lebensmitteln hergestellt, wie z.B. Fleisch, Knochen, Gemüse, Obst, Kräutern und Gewürzen
- es werden Herstellungsmethoden genutzt, die die besten Inhaltsstoffe der Zutaten extrahieren

Suppen

In Abhängigkeit des Nährwertes teilen wir Suppen ein in
zwei große Gruppen

- Suppen (niedriger Nährwert)
 - gewöhnlich als Vorspeise zu einem Dreigang Menü
- Eintöpfe (hoher Nährwert)
 - können als eigenständiges Gericht serviert werden

Suppen

Suppen

als Vorspeise zum
Mittagessen



Eintöpfe

zum Brunch oder leichten
Abendessen



Suppen

5 Suppenarten

1 klare Suppen



2 gebundene Suppen



3 kalte Suppen



4 Fertigsuppen



5 nationale traditionelle Suppen



Suppen



1 - klare Suppen

- Rinderbrühe
- Geflügelbrühe
- Fischbrühe
- Wildbrühe
- Kraftbrühe (consommé)
- doppelte Kraftbrühe (Consommé double)



Suppen



2 - gebundene
Suppen

- **Cremesuppen** – gebundene Gemüsesuppen



- **Gemüsesuppen** – beinhalten eine Vielzahl frischer Gemüse

Suppen



3 - kalte Suppen

- **Fruchtkaltschalen** werden aus einer oder mehreren Fruchtarten hergestellt, gemischt und mit Weißwein, Milch oder Mineralwasser zubereitet



- **Milchsuppen** werden aus Milch, Sahne und Eigelb hergestellt und mit Stärke oder Reis gebunden

Suppen



4 – Fertigsuppen

klare, gebundene oder lösliche Suppen



- sehr praktisch, aber sollten nicht zu häufig benutzt werden
- die Zubereitungshinweise auf dem Produkt befolgen
- frisches Gemüse oder Fleisch hinzufügen, um den Geschmack zu verbessern

Suppen



5 – NATIONALE TRADITIONELLE SUPPEN



Traditionelle Suppen und Brühen

Unsere Gegend ist für zwei Arten von Brühen berühmt, genannt JOTA und BOBIĆI. Für beide kochen wir geräuchertes Schweinefleisch. Für Jota benutzen wir eingelegten Kohl, Rüben, Bohnen und Kartoffeln, während wir für Bobic I Bohnen, Mais und Kartoffeln verwenden.



Suppen

Wir wir sie servieren

- Wenn wir Suppen servieren, benutzen wir Suppenterrinen, Suppenteller oder Suppenschüsseln.
- Um den besten Geschmack und das beste Aroma zu bewahren, sollten heiße Suppen sehr heiß und kalte Suppen nicht eiskalt serviert werden.

