



Co-funded by
the European Union

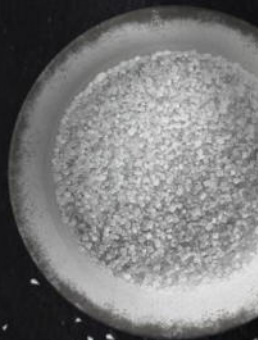


CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Soppor

KAPITEL 6





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

KAPITEL 6

Soppor

Ämnen

6.1. Soppor och grundprinciper





6.1. Soppor och grundprinciper

Soppor är en rätt som kan konsumeras både varm och kall och kan tillverkas av alla slags livsmedel. De kan ätas när som helst på dagen, både som förrätt, varmrätt och efterrätt.

Även om det finns skillnader i beredningssätt så är grunden i regel någon form av buljong där man tillsätter andra livsmedel.

Klara soppor: Det är en soppa som är klar och som nästan kan se ut som om den är gjord på vatten men som har ett högt näringsvärde. Garneringen tillsätts senare, beroende på vad det är för klar soppa man gjort. Grönsakssoppor, buljongsoppor och consommés är exempel på klara soppor.

Tjocka soppor: För att tillreda tjocka soppor kan det vara nödvändigt att mosa, puréa eller tillsätta förtjockningsmedel. Ris, potatis, stärkelse eller äggula kan användas som förtjockningsmedel.

Spannmålsoppor: I granulära soppor ses ingredienserna i vattnet som spannmål. Det kan vara klart eller trögflytande till utseendet. Den innehåller hackade, färska eller torkade grönsaker, spannmål, spannmålsprodukter och baljväxter.

Kalla soppor: På sommaren när det är varmt kan det vara trevligt med en kall soppa. Dessa soppor kan tillagas både utan tillagning eller så kan de tillredas och sedan kylas ned efteråt.

Även om djupa tallrikar eller skålar är vanligaste sättet att servera soppa på, kan man ibland föredra att använda koppar eller glas beroende på vilken meny som används. Det är viktigt att skålarna som används till varma soppor är varma och att skålar till kalla soppor är kylda inför serveringen.

Garnering som berikar soppan vad gäller smak och utseende kan serveras precis bredvid soppan eller läggas på soppan precis före servering.

