



Co-funded by
the European Union

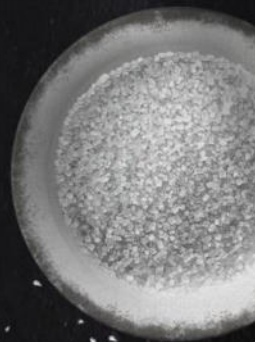


CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Zuppe

UNITÀ 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

UNITÀ 6

Zuppe

Argomenti

6.1. Zuppe e principi basilari





6.1. Zuppe e principi basilari

Sono alimenti che possono essere consumati caldi o freddi e possono essere prodotti con qualsiasi tipo di alimento (brodo, brodo vegetale, brodo, ecc.). Le zuppe sono appetitose, possono essere consumate in qualsiasi momento della giornata e talvolta anche come piatto principale. Anche se ci sono differenze nel modo di preparazione, gli ingredienti vengono aggiunti al liquido da preparare e fatti bollire insieme. Quando gli ingredienti della zuppa sono cotti, possono essere consumati direttamente, oppure a volte possono essere utilizzati schiacciandoli, passandoli in un frullatore e aggiungendovi vari addensanti.

Zuppe chiare: È un tipo di zuppa che ha un aspetto chiaro e sembra addirittura acqua, ma ha un valore nutrizionale molto elevato. Il condimento viene aggiunto in un secondo momento, a seconda del tipo. Le zuppe di verdure, le zuppe di brodo e i consommé sono esempi di zuppe chiare.

Zuppe dense: Per preparare zuppe dense, può essere necessario schiacciare, ridurre in purea e aggiungere agenti addensanti. Il riso, la patata, l'amido o il tuorlo d'uovo possono essere utilizzati come addensanti nella preparazione di molte zuppe dense. Anche le zuppe cremose possono essere valutate sotto il titolo di zuppe dense.

Zuppe granulari: Nelle zuppe granulari, gli ingredienti immessi nell'acqua sono visti come grani. L'aspetto può essere chiaro o viscoso. Contengono verdure tritate, verdure fresche, verdure secche, cereali, prodotti a base di cereali e legumi.

Zuppe fredde: Si preferisce raffreddare o mangiare a sazietà in estate, soprattutto nei climi caldi. Le zuppe fredde possono essere preparate senza cottura, oppure possono essere preparate raffreddando dopo la cottura.

Sebbene l'uso di ciotole profonde sia il metodo preferito per la presentazione delle zuppe, a volte si possono preferire tazze e bicchieri, a seconda del menu che si vuole applicare. È importante che le ciotole da utilizzare per le zuppe calde siano calde, mentre per la presentazione delle zuppe fredde si utilizzano ciotole refrigerate. Le guarnizioni che arricchiscono la zuppa in termini di gusto e aspetto possono essere servite accanto alla zuppa o aggiunte poco prima di servirla.

