



Co-funded by
the European Union

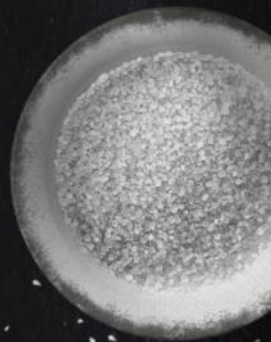


CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Suppen

EINHEIT 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

EINHEIT 6

Suppen

Themen

6.1. Suppen und Grundprinzipien





6.1. Suppen und Grundprinzipien

Es handelt sich um Lebensmittel, die warm oder kalt verzehrt werden können und diese können aus jeder Art von Lebensmittel hergestellt werden (Brühe, Gemüsebrühe, Bouillon usw.).

Suppen sind appetitanregend, sie können zu jeder Tageszeit verzehrt werden und manchmal sogar als Hauptgericht.

Suppen und Brühen können auch dazu verwendet werden, um andere Lebensmittel zu garen, wie Gemüse, Nudeln, Fleisch und Fischstücke.

Wenn die Lebensmittel gegart sind, können diese mit der Brühe/Suppe oder getrennt davon verzehrt werden.

Klare Suppen

Das ist eine Suppe, die ein klares Aussehen hat und sogar wie Wasser aussieht, aber einen sehr hohen Nährwert hat. Die Beilage wird je nach Art später hinzugefügt.

Gemüsesuppen, Brühsuppen und Consommés sind Beispiele für klare Suppen.

Pürée-Suppen oder gebundene Suppen

Um dicke Suppen zuzubereiten, kann es notwendig sein, zu pürieren und/oder Verdickungsmittel hinzuzufügen.

Reis, Kartoffeln, Stärke oder Eigelb können bei der Zubereitung vieler dicker Suppen als Verdickungsmittel verwendet werden.

Cremige Suppen können auch unter dem Titel gebundene Suppen bewertet werden.

Körner-Suppen

Bei körnigen Suppen werden Getreideprodukte ins Wasser gegeben. Sie kann klar oder zähflüssig aussehen. Sie enthält geschnittenes Gemüse, frisches Gemüse, getrocknetes Gemüse, Getreide, Getreideprodukte und Hülsenfrüchte.



Co-funded by
the European Union

Kalte Suppen

Im Sommer wird sie bevorzugt zur Abkühlung oder als Hauptgang serviert, besonders in heißen Klimazonen. Kalte Suppen können ohne Kochen zubereitet werden oder durch Abkühlen nach dem Kochen serviert werden.

Obwohl die Verwendung von tiefen Tellern eine bevorzugte Methode für das Servieren / die Präsentation sind, werden manchmal auch Tassen und Gläser - je nach Menü - verwendet.

Es ist wichtig, dass die Teller, Tassen oder Gläser für heiße Suppen heiß sind, während für kalte Suppen gekühlte Schalen verwendet werden.

Beilagen, die die Suppe geschmacklich und optisch bereichern, können direkt neben der Suppe auf einem Extrateller serviert oder kurz vor dem Servieren der Suppe beigefügt werden.



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