

## Puljongid ja supid: suppide valmistamine

### Tööjuhised

1. Tuleta meelde suppide liigitus, märgi kastidesse suppide juhendi järgi liigitus näidetega.
2. Täida tabel 1 (lk 2), tuues välja etteantud suppide valmistamise kirjelduse, toorained, valmistamine ja serveerimine.



### Ülesanne 1. Suppide liigitus

Too välja suppide liigitus ning lisa näiteid.

A large, empty rectangular box with a black border, intended for writing the classification of soups.A large, empty rectangular box with a black border, intended for writing the classification of soups.A large, empty rectangular box with a black border, intended for writing the classification of soups.A large, empty rectangular box with a black border, intended for writing the classification of soups.

## Ülesanne 2. Tükeldatud toiduainetest erinevate suppide valmistamine.

Tabel 1. Tükeldatud toiduainetest suppide valmistamine.

supi nimetus kirjeldus	BORŠ	MINESTROONE	KANA-RIISISUPP
supivedelik			
tooraine			
maitseained			
tükelduskujud			
valmistamise järjekord			
serveerimine ja sobivad lisandid			
serveerimise temperatuur			