



Culinary Art's School

SOPAS





SOPAS

Por lo general, la preparación consiste en un caldo en el cual se cocinan varios ingredientes como fideos, arroz, vegetales u otros alimentos, y que se sirve antes de la comida principal.

Las sopas se dividen en tres grupos :

- ✓ Sopas claras
- ✓ Sopas espesas
- ✓ Sopas especiales
- ✓ Sopas Regionales o Nacionales



CLASIFICACIÓN DE SOPAS

SOPAS CLARAS

Son todas basadas en fondos claros, estas pueden ser servidas puras o decoradas con carnes o vegetales.

SOPAS ESPESAS

Son opacas y espesas gracias a un agente espesante como el roux, o haciendo puré a uno o mas ingredientes para dar la consistencia deseada.

SOPAS ESPECIALES

Las sopas especiales incluyen aquellas que tienen un origen específico regional o nacional, tienen un sabor intenso específico que viene de algunas especies o ingredientes.

SOPAS REGIONALES O NACIONALES

Las sopas regionales/nacionales se caracterizaran por ser específicas de un país, provincia o de una región en particular.



SOPAS CLARAS

CALDOS O BOUILLON

Son sopas simples, claras sin ingredientes sólidos, que se han obtenido de la cocción de carnes o vegetales.

SOPA DE VEGETALES

Son fondos claros, sazonados y añadidos uno o mas vegetales y algunas veces carne, pollo o almidones.

CONSOMME

Fondo con mucho sabor, que ha sido clarificado para darle una transparencia y una claridad.

CLARIFICACIÓN

La Coagulación de las proteínas es un paso en el procedimiento la clarificación para conseguir una transparencia perfecta



Mezclar el fondo con los ingredientes para la clarificación y empezar a calentar.



La albúmina empieza a solidificarse mientras el agua se calienta y lleva las impurezas hacia la superficie



Luego de colar con un cernidor chino obtendremos nuestro consommé clarificado



SOPAS ESPESAS

CREMAS

Son sopas que por acción de un agente espesante a base de leche o crema de leche consiguen una textura parecida a una salsa bechamel. Son llamadas por el nombre del ingrediente que está en mayor cantidad.

PURÉS

Son mas espesos que las cremas, su consistencia se debe a que ha sido hecho puré uno o mas de sus ingredientes.

BISQUES

Son sopas hechas de bivalvos, preparadas como cremas y terminadas con crema de leche.



SOPAS ESPESAS

CHOWDERS

Son sopas hechas de pescados, bivalvos o vegetales, siempre contiene leche y papas.



POTAJES

Son sopas espesas y consistentes, pero actualmente es un termino para una sopa. Una sopa clara es llamada potage clair en francés

SOPAS ESPECIALES

FRÍAS

Se sirven de forma diferente a las demás, es decir bien frías, las sopas calientes con ciertas alteraciones en su estructura y sabor pueden servirse frías

VICHYSOISE

Son sopas frías hecha con puerros y papas. Cualquier sopa de frutas se puede servir también como postre.





SERVICIOS Y TEMPERATURAS

- ✓ Porción Estándar aperitivo:
120 cc (4 onzas)
- ✓ Porción Estándar entrada:
180 a 240 cc (6 a 8 onzas)
- ✓ Porción Estándar plato principal:
240 a 300 cc (8 a 10 onzas)

TEMPERATURAS

Servir las sopas calientes, en tazas calientes, tazones, o platos hondos.

Servir las sopas frías en tazones enfriados, o en un plato sobre una base de con hielo picado.



TOPPINGS, GARNISH

- La guarnición de una sopa pueden tomar múltiples formas. Los ingredientes principales inclusive pueden ser utilizados.
- Muchas veces se nombra a los consomés según su guarnición.
- Independientemente de lo que se escoja hay que procurar que actúe como una parte principal de la sopa, no simplemente como algo añadido.



Culinary Art's School



Víctor Hugo E10-13 y París
info@culinaryartschoolecuador.com
(593-2) 246 6975 / 224 1288