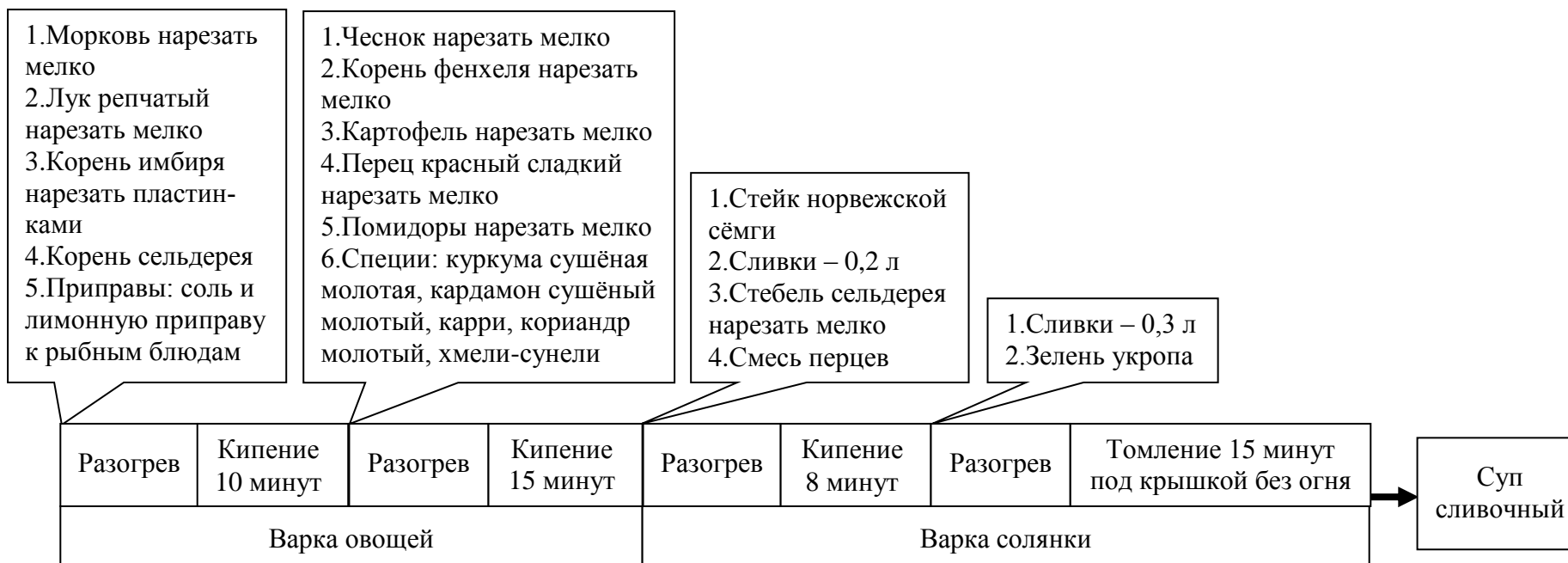


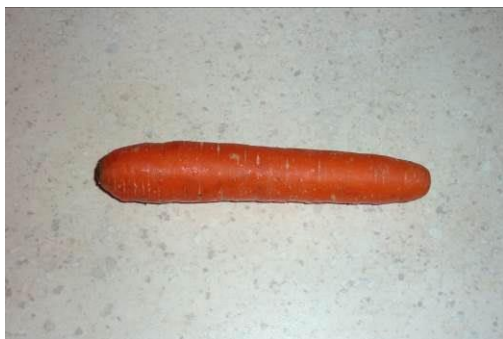
Суп сливочный с сёмгой, кореньями, стеблем сельдерея и зеленью "Гармония" (Хурс С.П. - 04.04.2014)



- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Морковь – 1 шт. | 13. Куркума сушёная молотая |
| 2. Лук репчатый – 1 шт. | 14. Кардамон сушёный молотый |
| 3. Стейк норвежской сёмги – 0,4 кг | 15. Карри |
| 4. Картофель 2-4 шт. | 16. Кориандр молотый |
| 5. Корень имбиря | 17. Хмели-сунели |
| 6. Корень сельдерея | 18. Смесь перцев молотая |
| 7. Стебель сельдерея – 2 шт. | 19. Лимонная приправа к рыбным блюдам |
| 8. Помидоры 4-5 шт. | 20. Перец красный сладкий – 1 шт. |
| 9. Корень фенхеля | 21. Соль |
| 10. Сливки жирностью 10% - 0,5 л | 22. Вода – 2-2,5 л |
| 11. Зелень укропа | |



Суп сливочный с сёмгой, кореньями, стеблем сельдерея и зеленью "Гармония" (Хурс С.П. - 04.04.2014)



1. Берём морковь



2. Режем морковь мелкими сегментами



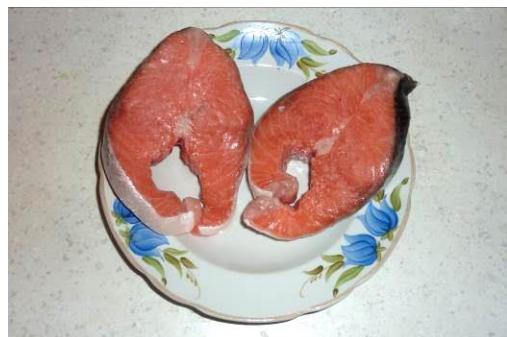
3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



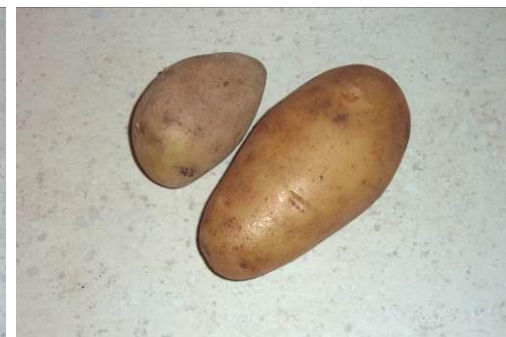
5. Режем лук репчатый мелко



6. Берём стейки норвежской сёмги



7. Режем стейки сёмги мелко, удаляем косточки



8. Берём картофель



9. Режем картофель мелко



10. Берём помидоры



11. Режем помидоры мелко



12. Берём корень фенхеля

Суп сливочный с сёмгой, корнями, стеблем сельдерея и зеленью "Гармония" (Хурс С.П. - 04.04.2014)



13. Отмеряем корень фенхеля



14. Очищаем и режем корень фенхеля мелко



15. Берём корень сельдерея



16. Отмеряем корень сельдерея



17. Режем корень сельдерея брусочками



18. Берём перец красный сладкий



19. Режем перец красный сладкий мелко



20. Берём чеснок



21. Чистим чеснок



22. Режем чеснок мелко



23. Берём стебель сельдерея



24. Режем стебель сельдерея соломкой

Суп сливочный с сёмгой, кореньями, стеблем сельдерея и зеленью "Гармония" (Хурс С.П. - 04.04.2014)



25. Берём корень имбиря



26. Чистим корень имбиря



27. Режем корень имбиря пластинами



28. Берём соль и лимонную приправу к рыбным блюдам



29. Готовим специи



30. Отмеряем пропорции основных специй



31. Берём сливки жирностью 10%



32. Берём зелень укропа



33. Греем воду



34. Кладём корень имбиря в кастрюлю



35. Кладём корень сельдерея в кастрюлю



36. Кладём морковь в кастрюлю

Суп сливочный с сёмгой, кореньями, стеблем сельдерея и зеленью "Гармония" (Хурс С.П. - 04.04.2014)



37. Кладём лук репчатый в кастрюлю



38. Кладём соль и лимонную приправу в кастрюлю



39. Готовим



40. Кладём чеснок в кастрюлю



41. Кладём корень фенхеля



42. Кладём картофель в кастрюлю



43. Кладём перец красный сладкий в кастрюлю



44. Кладём помидоры в кастрюлю



45. Кладём специи в кастрюлю



46. Перемешиваем и варим кастрюлю



47. Кладём семгу в кастрюлю



48. Готовим первую порцию сливок

Суп сливочный с сёмгой, кореньями, стеблем сельдерея и зеленью "Гармония" (Хурс С.П. - 04.04.2014)



49. Вливаем первую порцию сливок в кастрюлю



50. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



51. Готовим смесь перцев



52. Кладём смесь перцев в кастрюлю



53. Перемешиваем суп



54. Вливаем вторую порцию сливок в кастрюлю, перемешиваем суп



55. Кладём зелень укропа в суп



56. Доводим суп до кипения и отключаем огонь



57. Томим суп под крышкой



58. Подаём сливочный суп на стол