



SOUP

ATAT SITI NURANI

**Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
2010**

Pengertian Soup

- Kata Soup berasal dari kata “SOUPE” (Perancis) yang berarti bermacam-macam bahan makanan yang ditambahkan ke dalam kaldu atau cairan.
- Jadi soup diartikan sebagai makanan berkuah atau cairan yang mungkin dalam keadaan bening (thin) ataupun kental (thick) tergantung pada bahan-bahan lain yang ditambahkan ke dalamnya.
- Dalam pembuatan Soup, kualitas kaldu sangat menentukan kualitas Soup itu sendiri.

Penggolongan Soup

- Soup Jernih (Clear soup atau Thin Soup)
- Soup kental (thick soup)
- Cream soup
- Puree Soup
- Special Soup dan Nasional Soup

A. Soup Jernih (Clear soup atau Thin Soup)

- Jenis Soup ini kelihatan jernih menggunakan cairan dengan rasa dan aroma yang kuat, dibuat tanpa mempergunakan tepung atau bahan pengental lainnya. Termasuk ke dalam jenis Soup ini adalah : Bouillon dan Broth , Consomme,

1. Bouillon dan Broth

- Istilah Bouillon dan Broth pada prakteknya adalah sama. Pada cairan yang dipakai, sayuran atau hasil laut dimasak perlahan-lahan (simmer) bersama-sama, sehingga mendapatkan rasa yang kuat dan terlihat cairannya lebih jernih dari warna kaldu yang masih murni.

Consomme

- Consomme dibuat dari kaldu dan daging beserta sayuran yang dicincang kemudian dimasak seperti membuat kaldu. Consomme seolah-olah merupakan kaldu yang dikaldukan kembali sehingga Soup ini mempunyai rasa yang lebih kuat. Nama Soup diberikan berdasarkan garnish yang diberikan, misalnya : Consomme Julienne, Consomme Brunoise, Consomme Kevier, Consomme Royal dsb



B. Soup kental (thick soup)

- Soup ini dibuat dengan menambahkan bahan pengental atau dikentalkan dengan bahan itu sendiri.
- *Potage* dan *Broth* adalah jenis Soup yang tidak di saring, terbuat dari *stock* yang di isi dengan macam-macam sayuran yang di potong rapi, tetapi sering juga di tambahkan biji-bijian/'*cereal*, dihidangkan tidak di saring dan kekentalannya di dapat dari tambahan bahan isi. *Potage* selalu di hidangkan dengan *crouton* (roti yang dipotong-potong dadu kecil, kemudian digoreng dengan mentega), sedangkan *broth* di hidangkan panas ditaburi *chopped parsley*. Contoh hidangan *Potage* dan *Broth*

C. Cream soup

- Umumnya baik cream maupun veloute sebagai bahan dasar pengentalnya adalah roux kemudian dikentalkan dengan cream. Perbedaan dari kedua jenis Soup ini adalah pada cara penyelesaiannya.
- Penyelesaian veloute selalu dengan liaison yang dibuat dari campuran kuning telur dan cream, sedangkan pada cream soup cara penyelesaiannya hanya dengan cream saja.

Contoh

- Bisque adalah jenis cream soup yang kental umumnya dibuat dari jenis ikan berkulit keras (shellfish)
- Chowder adalah Soup kental, umumnya dibuat dari ikan dengan sayuran, dan diselesaikan dengan cream.
- Mushroom cream Soup

D. Puree Soup

- adalah Soup yang pengentalnya diperoleh dari bahan Soup itu sendiri. Soup puree dapat menggunakan atau tidak menggunakan cream.
- Contoh : Corn puree soup, Greenbeans puree soup, Potatoes puree soup,

CONTOH HIDANGAN SOUP



Special Soup dan Nasional Soup

- merupakan jenis-jenis Soup yang terkenal pada suatu negara dan menjadi cirikhas dari negara tersebut. Jenis Soup ini dapat kental maupun jernih.
- Minestrone dari Italia, English Broth dari Inggris, Mulligatawny dari India, Polish Borsch dari Polandia, Cocky leeky dari Scotlandia, Gaspacho Andalouse dari Spanyol, Vichysoise dari Perancis, Soto dari Indonesia.

CONTOH HIDANGAN SOUP



Gaspacho Andalouse dari
Spanyol



Minestrone dari Italia

Fungsi Soup

- Soup sebagai hidangan pembuka.
- Soup sebagai makanan utama, atau
- Soup sebagai hidangan yang berdiri sendiri sebagai Soup

Aturan Umum dalam membuat Soup

- Pakailah kaldu yang kuat rasanya. Baik atau enak tidaknya Soup sangat tergantung pada mutu kaldu yang dipakai.
- Kaldu harus bebas dari lemak.
- Masak semua sayuran dengan sempurna, agar didapatkan rasa yang lebih baik.

- Tambahkan bumbu-bumbu pada saat terakhir untuk mendapatkan rasa yang maksimum. Beri rasa secukupnya jangan berlebihan.
- Apabila tepung akan ditambahkan pada saat sayuran baru dipanaskan, hendaknya tepung ikut dimasak ± 5 menit atau lebih agar Soup tidak berasa tepung mentah.
- Apabila cream akan ditambahkan, campurkan cream tersebut dengan sedikit Soup kemudian baru dimasukkan, padamkan api agar cream tidak pecah.

Bahan-Bahan Pembuat Soup

a. Baha dasar adalah kaldu (stock) disebut bahan cair



b. Bahan pengisi :

- Berasal dari nabati: bermacam-macam sayuran
- Berasal dari hewan: daging, unggas, hasil laut

C. Bahan pengental, terdiri dari tepung, puree dari sayuran, susu, cream, dan telur.



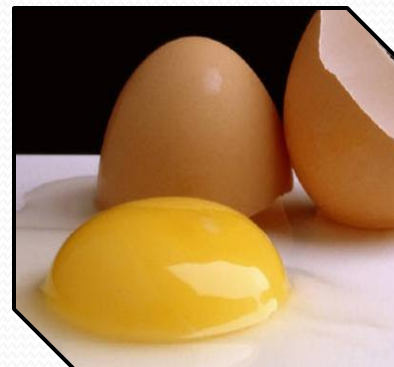
Susu



Cream

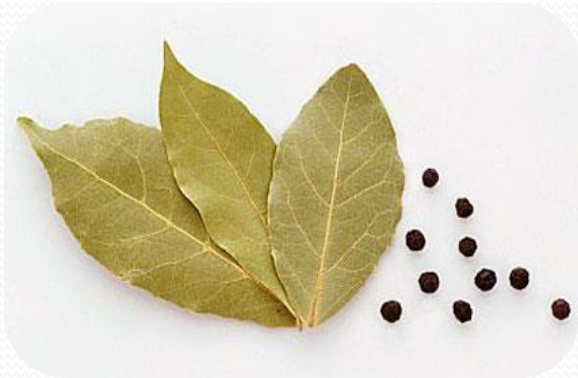


Puree sayuran



Telur

d. Bahan pemberi aroma dan rasa, terdiri dari lada, garam, *bouquette garnie*, *mirepoix*



bay leaf & black papper



daun bawang dan seledri



bouquette garnie, mirepoix

Penyajian Soup

- Penyajian Soup disesuaikan dengan jenis Soup yang akan dihidangkan.
- Alat hidang yang diperlukan yaitu *soup bowl* atau *boillon cup* (pinggan Soup) dilengkapi dengan alas *soup bowl* yaitu *saucceer*.
- Apabila Soup yang akan dihidangkan banyak maka alat hidangnya menggunakan *soup tureen* dan dilengkapi dengan *soup ladle*.

- Hidangan penyerta yang biasa digunakan dalam penyajian Soup antara lain berbagai macam *bread* antara lain : *Hard roll/french bread, muffin, plain bread, croissant* dapat juga nasi.
- Pada saat penyajian Soup sebaiknya disertakan *condiment* berupa *salt, pepper, L & P sauce*.

1). Suhu Penyajian Soup

- Soup dapat disajikan panas maupun dingin, Soup panas disajikan pada suhu antara 70-80°C sedangkan untuk Soup dingin dengan suhu antara 5-7 °C.
- Apabila menyajikan Soup panas dalam jumlah banyak maka alat penghidang harus dilengkapi dengan menggunakan pemanas, begitu pula apabila menyajikan Soup dingin maka alat hidang yang digunakan juga harus *chilled* terlebih dulu.

2). Porsi Penyajian Soup

- Penyajian Soup sebagai *appetizer* dengan porsi 2 – 2½ dl, sedangkan untuk *main course* dengan porsi 3 - 3½ dl.

3). *Garnish Soup*

- *Garnish* yang ada dalam Soup atau *garnish* yang digunakan sebagai bahan isi. Misalnya ; sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian, produk pasta
- *Garnish* yang ditaburkan di atas Soup atau sebagai *topping*. Misalnya : *chopped parsley*, keju parut, *cream*, *crouton*, *paprika powder*.
- *Garnish* yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (*accompaniment*). Misalnya : *crackers*, *corn chip*, *wafer*, *french bread*.

Soup cair kreterianya

- Soup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan.
- Soup tidak berlemak
- Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
- Temperatur harus sesuai dengan jenis Soup

Kriteria Soup kental

- Mempunyai tekstur kental namun masih dapat dituang/ mengalir baik dalam keadaan suhu panas maupun dingin.
- Penampakan Soup transparan
- Tidak berbutir atau bergumpal
- Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
- Temperatur harus sesuai baik untuk Soup panas atau dingin



SELESAI