


Фламбирование

A row of test tubes is shown, each with a blue flame rising from its mouth. The background is dark with colorful bokeh lights in shades of blue, purple, and orange. The text 'Фламбирование' is overlaid in a large, red, sans-serif font.

Преподаватель ГБПОУ РО «ПАТТ»
Е.С. Новгородская

Фламбирование - одно из кулинарных понятий, отражающих завершающий процесс приготовления.

Произошел термин от французского слова flamber, что дословно переводится как "пылать, пламенеть".

Этот способ кулинарной обработки заключается в следующем – готовое блюдо поливают крепкими спиртными напитками и поджигают.

Благодаря такой пост-обработке блюдо становится более ароматным, приобретает своеобразный самобытный вкус.

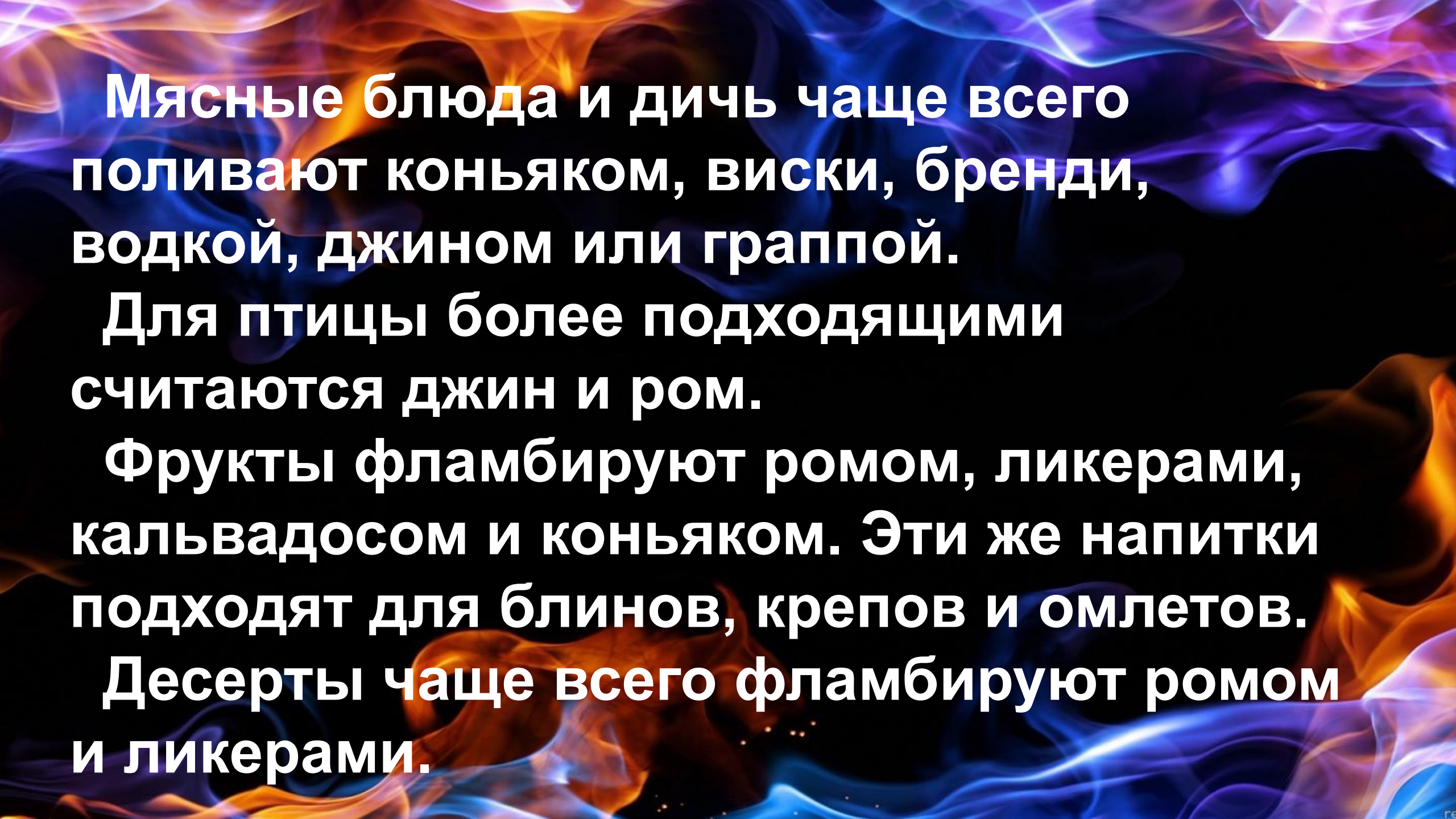


В ресторанах фламбирование выполняют чаще всего на глазах у посетителей, что делает его элементом своеобразного шоу. Это одна из высших ступеней кулинарного искусства, здесь требуется навык и соблюдение мер безопасности. Поэтому можно, правда, понадобится практика.



Что фламбируем и каким алкоголем

Фламбированием может завершиться процесс приготовления мясных блюд, блюд из домашней и дикой птицы. Некоторые фруктовые салаты и кондитерские изделия тоже хорошо подходят для фламбирования. Иногда алкоголем обливают не само изделие, а только края посуды, тогда само блюдо не меняет своего аромата и вкуса, а лишь становится элементом красивого шоу.



Мясные блюда и дичь чаще всего поливают коньяком, виски, бренди, водкой, джином или граппой.

Для птицы более подходящими считаются джин и ром.

Фрукты фламбируют ромом, ликерами, кальвадосом и коньяком. Эти же напитки подходят для блинов, крепов и омлетов.

Десерты чаще всего фламбируют ромом и ликерами.

Безопаснее всего для фламбирования использовать сковороду с высокими бортиками, длинной ручкой и крышкой. Крышка обязательно должна плотно прилегать. Если огонь вздымается слишком высоко, она может обезопасить вас от возгорания. Важно при малейшей опасности сразу же накрыть крышкой сковороду. Ни в коем случае нельзя тушить пламя водой.



**Для фламбирования
лучше всего
использовать
специальную спиртовку
для поджигания, а не
обычные спички или
зажигалку. Если
спиртовки у вас нет, то
подойдут только
длинные спички для
камина.**



Самая распространенная ошибка новичков – наливать на блюдо алкоголь прямо из бутылки.

Этого нельзя делать, поскольку пары алкоголя очень легко возгораются, и вы рискуете получить не только ожоги, но и порезы из-за лопнувшего стекла.

Наливают алкоголь в блюдо исключительно при помощи неглубокого половника.



Полезные советы

- ✓ **Подготовленное для фламбирования блюдо обязательно держите максимально горячим вплоть до самого процесса поджигания, иначе алкоголь может не загореться.**
- ✓ **Никогда не медлите с поджиганием. Как только влили алкоголь, сразу же поджигайте. В противном случае ваше блюдо будет насквозь пропитано запахом и вкусом спирта.**
- ✓ **Если есть возможность, блюдо в процессе горения нужно перемешать, тогда алкогольная жидкость вся выгорит.**
- ✓ **Если вы хотите, чтобы на десерте была коричневая корочка, то предварительно присыпьте его сахаром.**

Поскольку демонстрация процесса фламбирования является неотъемлемой частью удовольствия от блюда фламбе, рестораторы заботятся о том, чтобы все было обставлено наилучшим образом. Специально для этого заказывают тележки-фламбе, оборудованные горелкой, изящные сковороды и сотейники из меди или посеребренной нержавеющей стали, металлические

е зеркала для



Однако кулинарам-любителям не следует считать, что фламбирование — удел одних лишь профессиональных шеф-поваров.

Безопасности своей этот метод достаточно прост и требует только элементарной осторожности при обращении с огнем.



Температура горения спирта может достигать 900 градусов, поэтому для приготовления фламбе лучше отказаться от использования эмалированной посуды и посуды с антипригарным покрытием, так как, несмотря на кратковременное воздействие открытого пламени, покрытие все же может быть повреждено. При фламбировании лучше отдать предпочтение посуде из непокрытого чугуна или из нержавеющей стали.

Чтобы уберечь руки от ожогов, используйте сковороду или сотейник с длинной ручкой из жаростойкого материала, а для поджигания — длинные каминные спички. Чем дальше от себя вы будете держать пылающей лепикатес, тем безопаснее

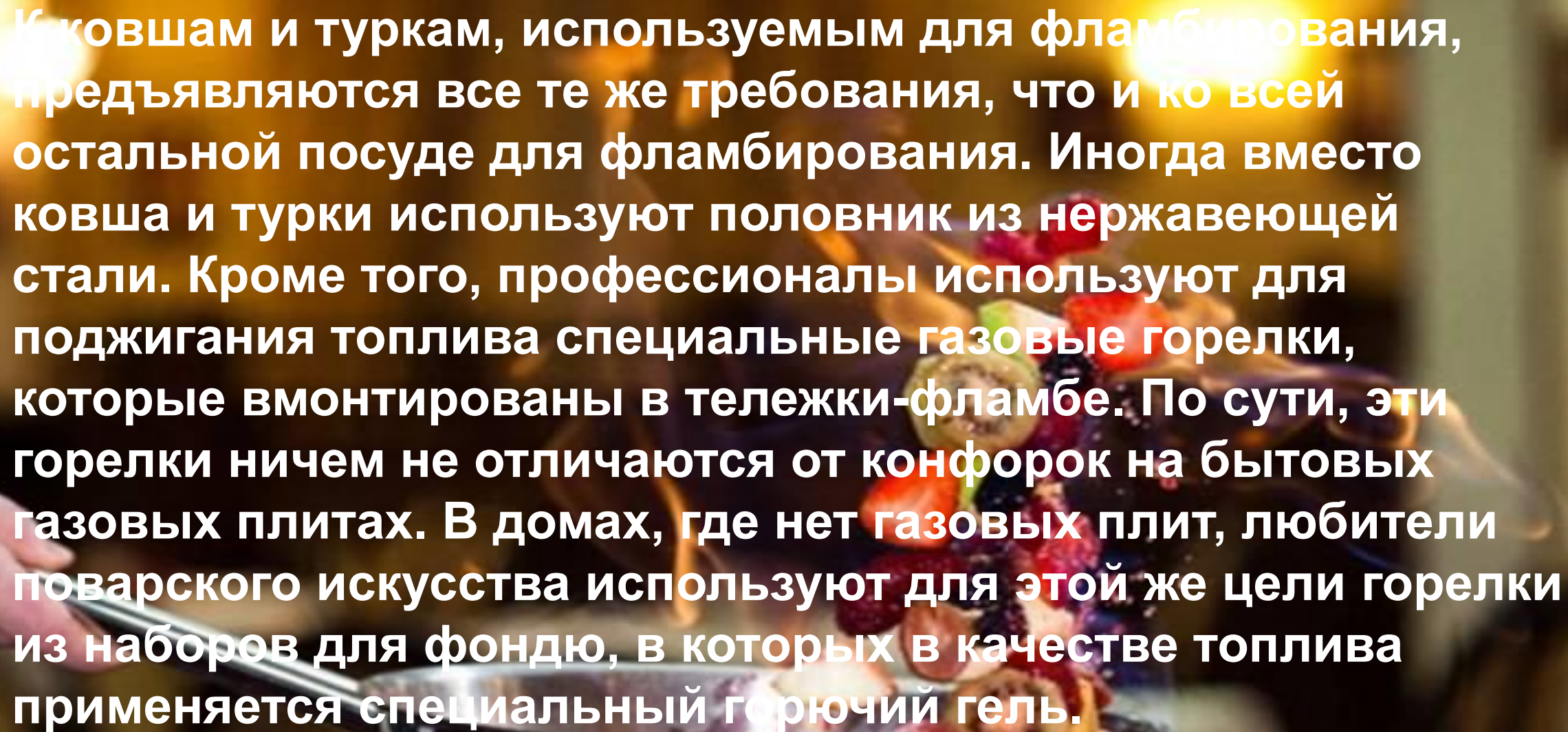


Существует еще одна техника, которая требует немного больше опыта и аккуратности.

Алкоголь наливают в отдельную посуду (это может быть ковш или турка с длинной ручкой) затем поджигают.

Горящую жидкость аккуратно выливают на горящее блюдо и ждут, пока огонь потухнет.





Ковшам и туркам, используемым для фламбирования, предъявляются все те же требования, что и ко всей остальной посуде для фламбирования. Иногда вместо ковша и турки используют половник из нержавеющей стали. Кроме того, профессионалы используют для поджигания топлива специальные газовые горелки, которые вмонтированы в тележки-фламбе. По сути, эти горелки ничем не отличаются от конфорок на бытовых газовых плитах. В домах, где нет газовых плит, любители поварского искусства используют для этой же цели горелки из наборов для фондю, в которых в качестве топлива применяется специальный горючий гель.

Алкоголь мгновенно вспыхивает, жарко горит, но быстро затухает, что позволяет не беспокоиться о том, что ваше блюдо будет безвозвратно испорчено. Главное — не переборщить с горючим. Если вы сомневаетесь или фламбируете что-то особенно нежное, то используемым алкоголем можно облить не само блюдо, а только край сковороды или сотейника, образовав кольцо пламени, которое лишь слегка коснется вашего деликатеса.



Секреты фламбирования

Подавать готовое блюдо можно в тех же самых тарелках, в которых вы обычно подаете горячее на стол.



Еще одним очень популярным в Европе блюдом, которое вы вполне можете освоить дома — это креп фламбе.

Крепом называют не что иное, как обыкновенный блин.







Фламбирование фруктов.

Для фламбирования подходят бананы, ананасы, абрикосы, персики, яблоки и другие фрукты.

На сковороде слегка карамелизуют часть сахара и сразу добавляют масло. После того как масло растопилось, кладут фрукты, очищенные от кожуры и нарезанные, слегка обжаривают с обеих сторон, посыпают сахаром, а затем заливают нагретым до воспламенения напитком - ромом или коньяком. Как только сгорит ром или коньяк, фрукты выкладывают на тарелку, заливают соусом со сковороды и подают.

При фламбировании свежих фруктов их следует заранее обжарить, чтобы они стали мягкими, а при фламбировании фруктов из компота - отцедить, чтобы удалить сироп.

Все виды фруктов можно посыпать сверху толчеными орехами (миндальными, грецкими, арахисом), тертым шоколадом или подавать со взбитыми сливками.

