

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОЗРАЧНЫХ СУПОВ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ №5

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОЗРАЧНЫХ СУПОВ

К этой группе относятся супы, состоящие из осветленного (прозрачного) бульона и гарниров, которые готовят отдельно. Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления (оттягивания) и насыщения экстрактивными веществами костных бульонов, бульонов из птицы, дичи и рыбы. В качестве гарниров к прозрачным бульонам используют различные овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, крупы, а также гренки, пирожки, расстегаи, кулебяки и др.

При отпуске в тарелку или порционную миску кладут гарнир и наливают бульон или в бульонную чашку наливают бульон, а гарнир — гренки, пирожки, кулебяки, расстегаи — подают отдельно на пирожковой тарелке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОЗРАЧНЫХ БУЛЬОНОВ

Прозрачные, или осветленные, бульоны получают из обычных бульонов. Для осветления в готовый бульон вводят раствор белков (вытяжка из сырого мяса, костей, яичных белков). Для того чтобы они равномерно распределились по всему объему, бульон перемешивают, а затем нагревают. При нагревании белки денатурируют и свертываются с образованием хлопьев, которые захватывают взвешенные в бульоне частицы, в результате чего происходит его осветление.

Мясной прозрачный бульон. Вначале варят костный бульон. Для этого используют говяжьи кости, кроме позвоночных, так как в них имеется спинной мозг, который придает бульону мутность и затрудняет его осветление. Для получения более крепкого бульона в нем дополнительно варят мясные продукты, предназначенные для вторых блюд. Готовый бульон процеживают и осветляют оттяжкой.

Приготовление оттяжки. Нежирную говядину (голяшку, шейную часть) нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, заливают холодной водой (1,5... 2 л на 1 кг мяса, можно добавить пищевой лед вместо части воды), добавляют соль и ставят в холодильник на 1... 2 ч для настаивания. При этом растворимые белки переходят в воду. После настаивания добавляют слегка взбитые яичные белки и перемешивают. В оттяжку можно добавить сок, вытекающий при оттаивании мяса, печени.

Осветление бульона. Процеженный бульон нагревают до 50...60 °С, вводят оттяжку, хорошо размешивают, кладут слегка подпеченные корни и лук и варят до кипения. Затем с поверхности снимают пену и жир, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении 1...1,5 ч. Во время варки растворимые белки свертываются и с измельченным мясом образуют плотный сгусток, который захватывает взвешенные эмульгированные частицы жира и пену, придающие бульону мутность. Таким образом, бульон осветляется и одновременно обогащается экстрактивными веществами. Бульон считается готовым, когда оттяжка опустится на дно и жидкость станет прозрачной. Готовому бульону дают отстояться, с поверхности снимают жир, процеживают жидкость через салфетку и доводят до кипения.

Для осветления можно использовать оттяжку из моркови и яичного белка. При ее приготовлении сырую очищенную морковь натирают, соединяют со слегка взбитыми белками яиц и тщательно перемешивают.

В бульон, охлажденный до 70 °С, вводят приготовленную оттяжку, перемешивают, добавляют подпеченные морковь, петрушку и лук, закрывают котел крышкой и доводят до кипения. После закипания с поверхности бульона снимают жир и пену и варят

бульон при слабом нагреве 30 мин. Затем бульон настаивают 30 мин, снова снимают жир с поверхности, после чего бульон процеживают и доводят до кипения.

Разновидностями мясного прозрачного бульона являются бульон-борщок и бульон с сельдереем.

Бульон-борщок. Готовят так же, как мясной прозрачный бульон, но в оттяжку при настаивании добавляют кости свинокопченостей и шинкованную свеклу. Ее предварительно можно обрызгать уксусом и слегка прогреть. Готовый бульон заправляют по вкусу красным молотым перцем и сахаром. Можно добавить прокипяченное вино — мадеру.

Подают в бульонной чашке с острыми гренками (дьябли) или с гренками пай.

Бульон с сельдереем. Для приготовления этого бульона в оттяжку при настаивании добавляют шинкованные корни и стебли сельдерея. Отпускают бульон с пирожками, простыми гренками, тостами.

Бульон из кур или индеек прозрачный. Его можно приготовить и без осветления. Кости птицы измельчают, кладут в котел, на них — заправленные тушки, предназначенные для вторых блюд. Все заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 1,5 ... 2 ч, в зависимости от возраста птицы. За 40 ... 60 мин до окончания варки в бульон кладут подпеченные лук и морковь. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и хранят на мармите.

Если бульон получился мутным, то его осветляют оттяжкой из измельченных костей птицы. Их заливают холодной водой (1 ... 1,5 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают в холодильнике 1 ... 2 ч. Слегка взбитый белок соединяют с костями, вводят оттяжку в охлажденный до 50 ... 60 °С бульон, проваривают в течение 1 ч при слабом кипении, после этого бульон обезжиривают и процеживают. Так же готовят бульон из идейки.

Бульон из птицы должен быть желтоватого цвета; жир с поверхности не удаляют.

Бульон рыбный прозрачный (уха). Варят из выпотрошенной рыбной мелочи с чешуей или рыбных пищевых отходов, добавляя к ним сырые лук и петрушку (корень).

В охлажденный до 50 °С бульон вводят оттяжку, размешивают, кладут сырую петрушку или сельдерей и доводят до кипения. Затем снимают пену и варят при медленном кипении 20 ... 30 мин. Готовый бульон отстаивают, чтобы оттяжка осела на дно, и процеживают.

Для приготовления оттяжки сырые яичные белки соединяют с небольшим количеством холодного бульона или воды, хорошо перемешивают, добавляют соль и мелко нарезанный репчатый лук. Оттяжку можно приготовить также из икры щуки или судака. Икру растирают с небольшим количеством воды до получения однородной массы, добавляют мелко нарезанный лук, соль, разводят холодной водой в 4—5-кратном размере и перемешивают.

В уху из стерляди и другой рыбы добавляют окрашенное сливочное масло (предварительно на нем пассеруют измельченную на терке морковь и процеживают). Отдельно подают лимон и мелко нарезанную зелень петрушки.

На основе рыбного бульона готовят уху ростовскую и уху рыбацкую.

Уха рыбацкая. В рыбный бульон кладут куски рыбы. Лучше использовать рыбу разных пород. Когда бульон закипит, снимают пену и варят рыбу до готовности. Куски рыбы вынимают, а бульон процеживают. В процеженный бульон кладут картофель (мелкие очищенные клубни целиком, крупные — нарезанные дольками), лук (мелкие головки — целиком, крупные — нарезанные кольцами) и варят 15... 20 мин, соль и специи вводят за 5... 10 мин до готовности. При подаче в тарелку кладут куски вареной рыбы, заливают ухой и посыпают рубленой зеленью.

Уха ростовская. Ее готовят из судака и в конце варки добавляют свежие помидоры, нарезанные дольками или кружочками. В остальном рецептура совпадает с ухой рыбацкой.

СУПОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГАРНИРОВ К НИМ

Прозрачные супы отпускают в бульонной чашке, тарелке или суповой миске двумя способами.

Первый способ. В чашку наливают бульон, ставят ее на блюде или тарелку, отдельно на пирожковой тарелке подают гарнир.

Второй способ. При отпуске в тарелку сначала кладут гарнир, затем наливают бульон. Нормы отпуска бульона на порцию — 300 или 400 г.

В качестве гарниров для прозрачных супов используются тосты, гренки, пельмени и др.

Тосты. Пшеничный хлеб без корок нарезают ломтиками и обжаривают без жира в тостерах.

Гренки с сыром. Батоны пшеничного хлеба без корок нарезают тонкими ломтиками, кладут на противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу.

Гренки острые (дьябли). Для их приготовления ломтики пшеничного хлеба прямоугольной формы (4×6 см) толщиной 0,5 см слегка обжаривают на масле с обеих сторон.

Тертый сыр смешивают с томатной пастой, яичными желтками, сливочным маслом и молотым красным перцем. Полученной массой густо намазывают ломтики хлеба и запекают их в жарочном шкафу.

Гренки-соломка (пай). Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и нарезают на полоски шириной 5...6 см (с ровно обрезанными по длине краями). Из теста нарезают в поперечном направлении полоски шириной 0,5 см, укладывают на сухой лист, соблюдая интервалы 2 см, и выпекают при 220...230 °С.

Вермишель, лапша. Их отваривают и откидывают на дуршлаг, кладут в тарелку при отпуске.

Пельмени. Перед отпуском пельмени варят 5...7 мин в подсоленной воде (4 л воды и 20 г соли на 1 кг пельменей).

Гарниры из мяса, птицы, дичи, рыбы. В прозрачный бульон при отпуске кладут кусочки мякоти вареной курицы, индейки, говядины, клецки из кнельной куриной или рыбной массы, фрикадельки мясные или рыбные. Перед подачей все эти гарниры предварительно прогревают в бульоне.

Яйца, сваренные в мешочек. Яйцо варят 4...4,5 мин, затем быстро охлаждают в воде, очищают от скорлупы и хранят до отпуска в теплом бульоне (50...60 °С).

Омлет натуральный. Яйца взбивают с молоком (на 5 яиц берут 250 г молока), добавляют соль, процеживают, разливают в формы или противни, смазанные маслом, и варят на водяной бане или в пароварочном шкафу. Можно добавлять в омлетную массу пюре моркови, томата, шпината, зеленого горошка.

Овощные гарниры. С бульонами подают отваренные в подсоленной воде кочешки брюссельской капусты, соцветия цветной капусты, головки спаржи, нарезанные кусочками, припущенные овощи (морковь, петрушку, сельдерей, капусту белокочанную) в различных сочетаниях. Овощи нарезают соломкой, брусочками, мелкими кубиками.

Рис запеченный. Рис промывают, припускают с маслом и томатным пюре, охлаждают до 70 °С, вводят сырые яйца, половину нормы тертого сыра, перемешивают, выкладывают в формы и запекают, посыпав оставшимся сыром.