

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОЗРАЧНЫХ СУПОВ



ЦЕЛИ УРОКА

1. Общие сведения о прозрачных супах
 2. Приготовление «оттяжки»
 3. Осветление бульона
 4. Правила подачи прозрачных супов
-

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНА ОБЫКНОВЕННОГО:



ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРОЗРАЧНЫХ СУПАХ:

- ❖ Основой супов являются, прозрачные бульоны: костный, куриный, рыбный, мясной
 - ❖ Прозрачный бульон получают путем осветления обыкновенного бульона и насыщение его экстрактивными веществами. Этот способ называют «оттягиванием»
 - ❖ При этом удаляются взвешенные частицы белка и жира и он получается прозрачным
 - ❖ Прозрачные бульоны хранят 2-3 часа, при длительном хранении ухудшается вкус, аромат и нарушается прозрачность
-

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТТЯЖКИ, ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ БУЛЬОНА.



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНОЙ ОТТЯЖКИ

- Нежирную говядину (голяшку, шейную часть) нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, заливают холодной водой (1,5-2 литра на 1 кг мяса) добавляют соль и ставят в холодильник на 1-2 часа для настаивания. После настаивания добавляют слегка взбитые яичные белки и перемешивают. В оттяжку можно добавить сок вытекающий при настаивании из мяса

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТТЯЖКИ ИЗ МОРКОВИ

- Сырую морковь очищают, натирают на терке, и соединяют со слегка взбитыми белками яиц и тщательно перемешивают

ПРАВИЛА ПОДАЧИ ПРОЗРАЧНЫХ СУПОВ

- Существует два способа подачи прозрачных супов. При первом способе бульон наливают в бульонную чашку, а гарнир подают отдельно на пирожковой тарелке (пирожки, расстегаи, гренки, профитроли, тосты)

БУЛЬОН С РАССТЕГАЕМ



ПРОФИТРОЛИ С БУЛЬОНОМ



ГРЕНКИ



БУЛЬОН С ПИРОЖКАМИ



ПРАВИЛА ПОДАЧИ

При втором способе гарнир подают вместе с бульоном: в бульонную чашку, глубокую столовую тарелку, суповую миску кладут подготовленные продукты (овощи, крупы, фрикадельки, пельмени) и заливают прозрачным бульоном.

БУЛЬОН С ЯЙЦОМ



СУП С ОВОЩАМИ И ЗАПЕЧЕННЫМ РИСОМ



БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ



КУРИНЫЙ БУЛЬОН



УХА



ИЗ ПРИВЕДЕННЫХ ВАРИАНТОВ
ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ
«КАКОЙ ПРИЗНАК УКАЗЫВАЕТ НА ТО,
ЧТО БУЛЬОН ОСВЕТЛИЛСЯ?»

- а) Образование хлопьев свернувшегося белка
- б) «оттяжка» всплывает наверх толстым слоем
- с) «оттяжка» оседает на дно

**ОПРЕДЕЛИТЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИ ОСВЕТЛЕНИ
БУЛЬОНА:**

Бульон нагревают до t 50-60С

Вводят «оттяжку», размешивают

**Кладут слегка запеченные коренья и
лук**

Дают отстояться

**Доводят до кипения, варят 1-1,5 снимая
с поверхности пену и жир**

Процеживают и доводят до кипения