

# 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

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОЗРАЧНОГО МЯСНОГО СУПА



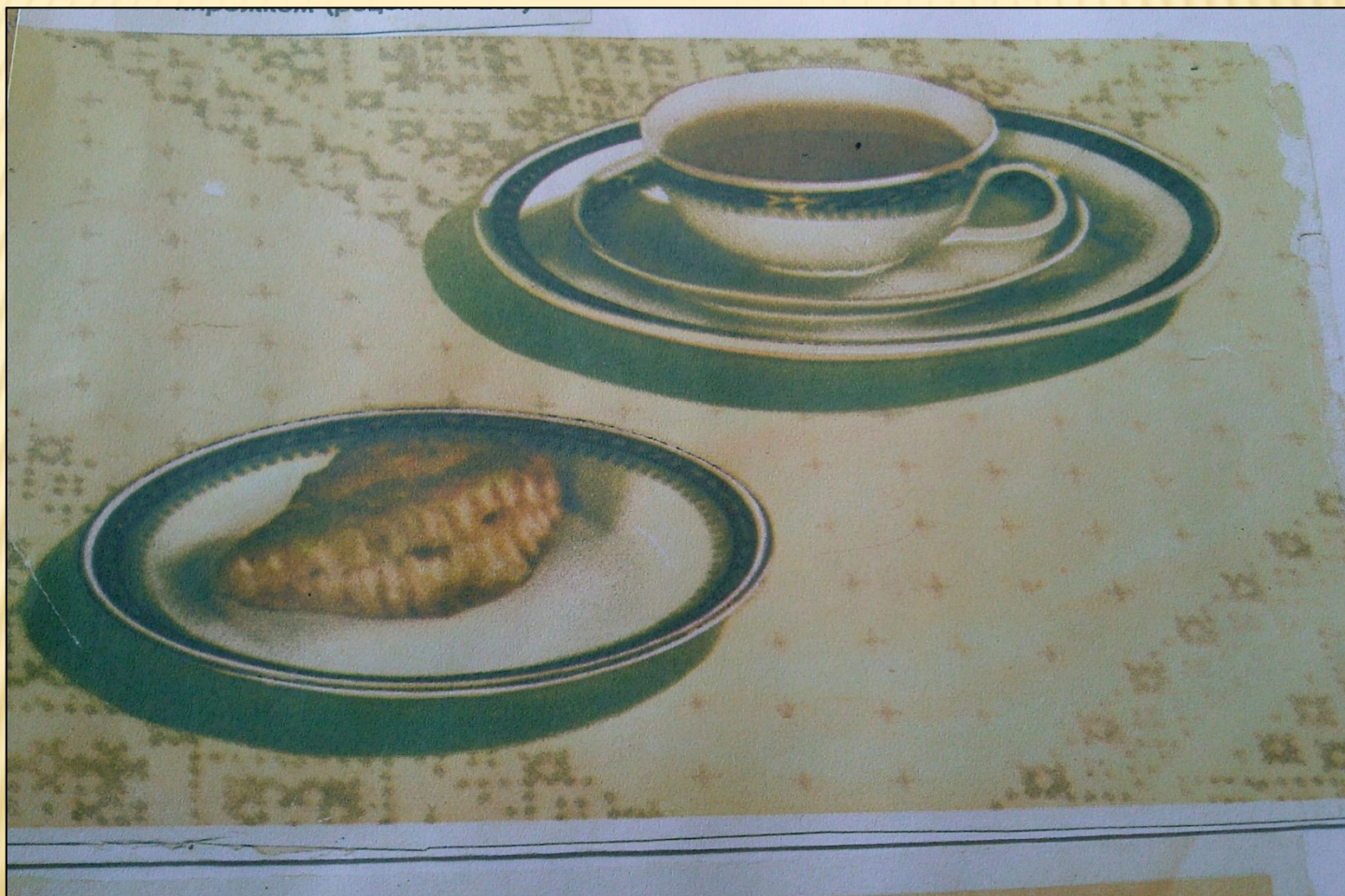


## ПРАВИЛА ПОДАЧИ ПРОЗРАЧНЫХ СУПОВ

- 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
- в) «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**