

Преподаватель: Крылова Ирина Константиновна

Тема 1.1. БУЛЬОНЫ

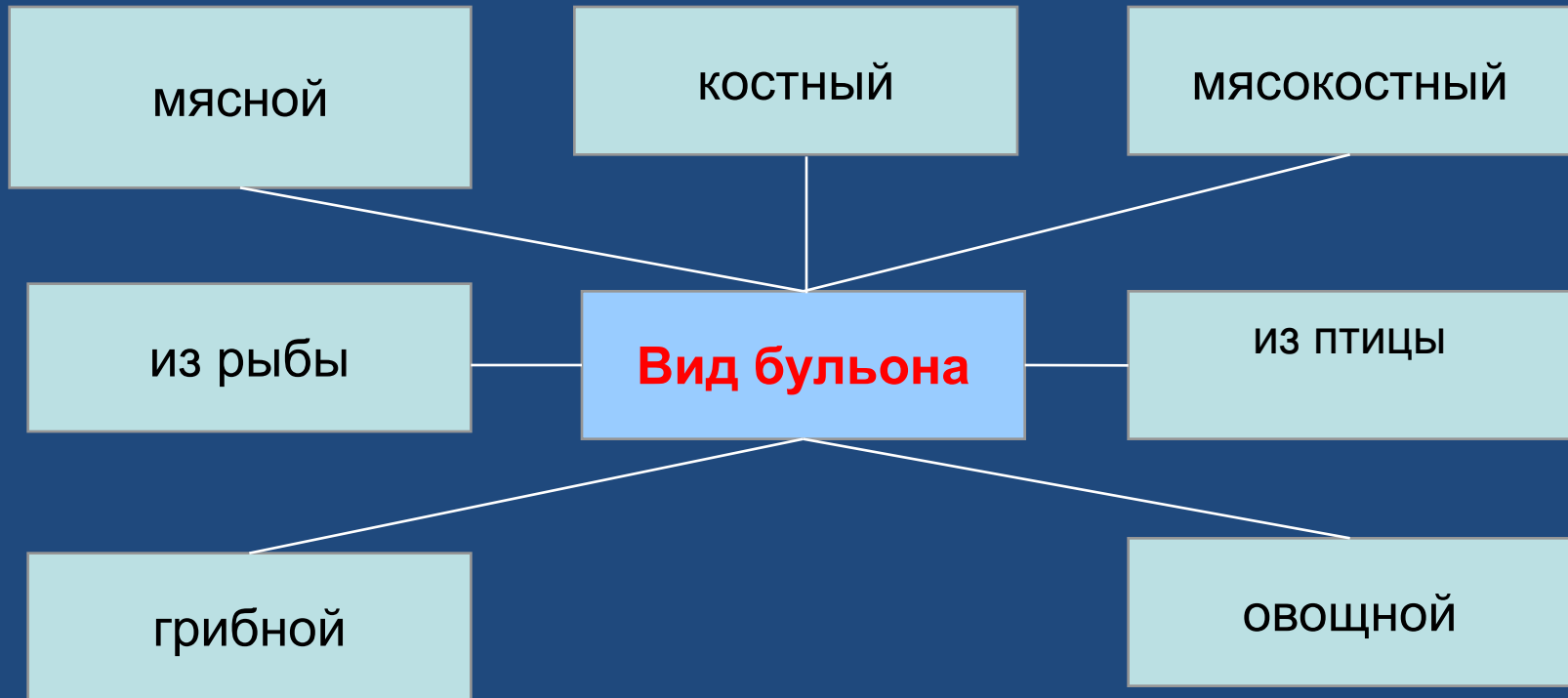
1 Общая характеристика

- Супы - жидкие блюда.



2. Бульон -

(отвар, который получают при варке в воде различных продуктов)



Бульон

```
graph TD; A[Бульон] --- B[нормальный  
(на 1 кг продукта  
берут  
3,5-5,0 л воды)]; A --- C[концентрированный  
(на 1 кг продукта – 1,25 л  
воды)];
```

нормальный
(на 1 кг продукта
берут
3,5-5,0 л воды)

концентрированный
(на 1 кг продукта – 1,25 л
воды)

**Концентрированный бульон разводят:
1 л бульона на 3-4 л горячей воды.**

Бульон зависит:

От исходного сырья;
Соотношения воды и продуктов;
Режима варки (продолжительность и температура).

Для приготовления прозрачных супов, бульон осветляют при помощи оттяжки. Для приготовления оттяжки используют котлетное мясо говядины, кости птицы и дичи, измельченную морковь и белок яйца. В результате оттягивания происходит насыщение бульона экстрактивными веществами и удаление взвешенных частиц белка и жира.

Мясокостный бульон

- Варят из мяса и костей домашних животных;
- Кости измельчают, обжаривают в жарочном шкафу;
- Мясо нарезают небольшими кусками;
- Мясопродукты заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом кипении ($t=95-98^{\circ}\text{C}$) до готовности мяса;
- В процессе варки с поверхности бульона снимают жир и пену;
- За 40-60 минут до окончания варки кладут подпеченные коренья;
- Солят бульон за 30 минут до готовности;
- Готовый бульон процеживают.

Рыбный бульон

- Готовят из рыбной мелочи или из рыбных пищевых отходов (кожа, кости, головы, плавники);
- Продукты заливают холодной водой (на 1 кг продукта – 3-3,5 л воды), доводят до кипения, снимают пену, кладут сырые корни, лук, соль.
- Варят 50-60 минут;
- Готовому бульону дают отстояться, затем процеживают.

Бульон из домашней птицы

- Готовят из целых заправленных тушек, костей, потрошков (кроме печени);
- Продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, удаляют пену и варят при слабом кипении. Через 20-30 минут кладут сырые корни и лук, солят.
- Продолжительность варки зависит от вида и возраста птицы – 1-2 ч.
- Готовые тушки вынимают, бульон процеживают.