



Подготовка продуктов для супов



2.2.2. Подготовка продуктов для гарнира

Для приготовления супов необходимо в первую очередь подготовить продукты.

Пассерование овощей. Пассеруют лук репчатый, морковь. При пассеровании моркови каротин растворяется в жире, благодаря чему лучше усваивается, а суп приобретает красивую оранжевую окраску. Кроме каротина, в жире растворяются эфирные масла моркови. В таком состоянии они хорошо сохраняются при варке супов и придают им приятный вкусовой оттенок и аромат.

Пассерование овощей



Для пассерования овощей используют сотейники. Пассеруют нарезанные овощи слоем не более 4 см, добавляя 10 ... 15% жира. Овощи рекомендуется пассеровать порознь. При небольшом количестве лука и моркови их можно пассеровать в одной посуде, причем сначала в течение 5 мин пассеруют лук, затем добавляют морковь и пассеруют все вместе еще около 15 мин. Температура овощей при пассеровании не должна превышать 110 ... 120 °С.

В процессе пассерования овощи доводятся только до полуготовности, при этом они приобретают золотистый цвет. Для пассерования используют кулинарные жиры, топленое масло, костный жир, свиное и говяжье сало, растительные масла (для грибных, рыбных и вегетарианских супов), сливочное масло.

Пассерование томата-пюре. В томате содержатся жирорастворимые красящие вещества. Они окрашивают жир в оранжево-красный цвет. Кроме того, при пассеровании томатного пюре снижается кислотность, удаляется запах сырости, образуются новые ароматические вещества. Томатное пюре пассеруют на жире отдельно 15 ... 20 мин или добавляют к овощам перед окончанием их пассерования.

Пассерование муки. Для придания супам большей вязкости во многие из них (кроме картофельных, с крупами и макаронными изделиями) вводят пшеничную муку не ниже 1-го сорта, пассерованную с жиром или без него при температуре 120 °С.

Пассерование муки



В процессе пассерования овощи доводятся только до полуготовности, при этом они приобретают золотистый цвет. Для пассерования используют кулинарные жиры, топленое масло, костный жир, свиное и говяжье сало, растительные масла (для грибных, рыбных и вегетарианских супов), сливочное масло.

Пассерование томата-пюре. В томате содержатся жирорастворимые красящие вещества. Они окрашивают жир в оранжево-красный цвет. Кроме того, при пассеровании томатного пюре снижается кислотность, удаляется запах сырости, образуются новые ароматические вещества. Томатное пюре пассеруют на жире отдельно 15... 20 мин или добавляют к овощам перед окончанием их пассерования.

Пассерование томата



Пассерование муки. Для придания супам большей вязкости во многие из них (кроме картофельных, с крупами и макаронными изделиями) вводят пшеничную муку не ниже 1-го сорта, пассерованную с жиром или без него при температуре 120 °С.

Для того чтобы мука равномерно прогревалась, ее предварительно просеивают. Сухую мучную пассеровку охлаждают, разводят небольшим количеством охлажденного бульона или овощного отвара (4 л на 1 кг муки), размешивают венчиком, проваривают 5 ... 10 мин и процеживают. Супы заправляют ею за 5 ... 10 мин до окончания варки. Жировую мучную пассеровку разводят горячим бульоном. Иногда вместо мучной пассеровки супы заправляют протертым картофелем.

Нарезка овощей. Обработанные овощи нарезают, используя ту или иную форму нарезки (брусочки, дольки, соломка, кубики) в зависимости от вида супа. Для крупяных супов овощи нарезают мелкими кубиками, для супов с вермишелью — соломкой. Если белокочанная капуста нарезана шашками, то остальные овощи нарезают ломтиками или кружочками. При нарезке капусты соломкой остальные овощи лучше нарезать так же.

Нарезка овощей



Подготовка круп. Крупы перебирают и тщательно промывают. При использовании перловой крупы ее после промывания заливают горячей водой (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности. Затем отвар сливают, так как он имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид, а крупу снова промывают.

Подготовка круп



Подготовка бобовых



Подготовка бобовых. Бобовые перебирают, промывают и замачивают в холодной воде (2... 3 л на 1 кг бобовых): фасоль и чечевицу — в течение 5... 8 ч, лущеный горох — 3... 4 ч. Затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до готовности.

Подготовка свеклы. В связи с тем что протопектин свеклы довольно устойчив к гидротермической обработке, ее вводят в борщи, подвергнув предварительной тепловой обработке. Важно по возможности сохранить цвет свеклы, придающий борщам характерную окраску.

Положительно влияет на сохранение окраски свеклы кислая среда, поэтому корнеплод тушат с добавлением уксуса. Учитывая факторы, способствующие сохранению окраски свеклы, ее подготовку производят различными способами.

Подготовка свёклы для борща



Первый способ. Нарезанную сырую свеклу заливают водой или бульоном, добавляют уксус, томат-пюре, жир и тушат от 20 ... 30 мин (молодая свекла) до 1 ... 1,5 ч (зрелые корнеплоды).

Второй способ. Свеклу варят очищенной или неочищенной. В том и другом случае ее следует заливать холодной водой, так как при погружении свеклы в горячую воду ухудшается ее цвет. При варке очищенной свеклы в воду добавляют уксус, неочищенную свеклу можно варить без уксуса, а кожицу очистить после варки.

Сваренную свеклу шинкуют или нарезают ломтиками и прогревают с уксусом или добавляют к тушеной квашеной капусте.

Для ускорения варки свеклу можно варить до полуготовности в течение 45...75 мин, затем прекратить нагрев, слить воду и залить холодной водой или выдержать свеклу на воздухе до полного размягчения.

Третий способ. Хорошо промытые одинаковые некрупные клубни запекают в жарочном шкафу 60...90 мин при 250 °С, а затем охлаждают и нарезают.

Борщи со свеклой, подготовленной по второму и третьему способам, имеют яркую малиново-красную окраску и более нежный вкус. Эти способы рекомендуются для варки борща с картофелем.

Борщевая заправка. При массовом приготовлении, чтобы обеспечить доготовку борща по мере реализации и долго не хранить готовое блюдо на раздаче, обычно готовят борщевые заправки. Для этого свеклу моют, очищают от кожицы, еще раз промывают, шинкуют соломкой, добавляют бульон или воду (15... 20% от массы свеклы), жир, томатное пюре и тушат в закрытой посуде от 20... 30 мин (молодая свекла) до 1... 1,5 ч (зрелые корнеплоды). Перед окончанием тушения добавляют пассерованные лук, морковь, белые коренья, уксус.

Настой свеклы. Для придания борщам яркой окраски (малинового цвета) используют настой свеклы. Для его приготовления берут свеклу наиболее яркой окраски, нарезают ее тонкими ломтиками или натирают на терке. Подготовленную свеклу закладывают в кастрюлю или котел, заливают горячим бульоном или водой (2 л на 1 кг свеклы), добавляют уксус, доводят до кипения, настаивают на борту плиты 20 ... 30 мин и процеживают.

Тушение капусты. Квашеную капусту перебирают, крупные куски дополнительно шинкуют или рубят, промывают холодной водой, если она кислая. Затем тушат 2 ... 2,5 ч на противнях или электросковородах с добавлением бульона или воды (20 ... 25% от массы капусты), жира (10 ... 15%), томатного пюре, периодически помешивая.

Морковь, корень петрушки, лук шинкуют соломкой или нарезают мелкими кубиками (если капуста была рубленой), пассеруют и добавляют в капусту за 10 ... 15 мин до окончания тушения. Для щей суточных капусту тушат с добавлением томата и костей свиного копченостей 3 ... 4 ч.

Свежую белокочанную капусту, если она немного горчит, и репу рекомендуется перед закладкой в супы ошпаривать (бланшировать) кипящей водой.

Припускание соленых огурцов. Для рассольников и солянок огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают соломкой или ромбиком и припускают в небольшом количестве воды или бульона в течение 15 мин, а затем вводят в супы за 10 мин до готовности.

Подготовка щавеля, шпината. Щавель припускают в собственном соку, шпинат припускают в небольшом количестве воды, затем все протирают. Можно половину щавеля и шпината не протирать, а закладывать нарезанными.

Подготовка лезона. Некоторые рассольники, супы-пюре заправляют лезоном. Для его приготовления прокипяченное и охлажденное до 60°C молоко (сливки) соединяют с желтками, размешивают и при постоянном помешивании прогревают до загустения ($70 \dots 75^{\circ}\text{C}$), следя за тем, чтобы не произошло свертывание желтков, а затем процеживают. При массовом приготовлении суп охлаждают до 70°C и заправляют лезоном. Супы, заправленные лезоном, кипятить нельзя.