

Прозрачные супы

Приготовление супов



Общие правила

- Прозрачные супы состоят из прозрачного бульона и гарнира. Прозрачные бульоны получают, осветляя обычные.
- Гарниром к прозрачным супам могут быть отварные макаронные изделия, крупы, овощи, пельмени, клецки и т. Д. Одна порция супа может содержать 300...400 г бульона и 40...120 г гарнира. Температура подачи, как и для всех горячих супов, 75...80 С.

Как получить прозрачный бульон?

- Для приготовления прозрачного бульона применяют процесс оттягивания бульона с помощью оттяжки. Она может быть трех видов: для мясного бульона – из мяса с ~~большим содержанием соединительной ткани~~; для рыбного бульона – из икры различных видов рыб; из сырой моркови, соединенной с белком яйца. Водорастворимые белки оттяжки при варке переходят в бульон и свертываясь, образуют шапку пены толщиной в несколько сантиметров, Эта пена и есть своеобразный фильтр. Оседая на дно после оттягивания бульона, она собирает все взвешенные частицы и осветляет бульон, фильтруя его. В то же время оттяжка насыщает бульон экстрактивными веществами.
- Наряду с обычным способом осветления прозрачных бульонов можно рекомендовать осветление оттяжкой, приготовленной из смеси моркови с яичными белками.
- Для осветления 1000 г бульона необходимо взять моркови 100 г (массой нетто) и 1 1/2 шт. яйца. Очищенную морковь натирают, добавляют слегка взбитые белки яиц. Смесь тщательно перемешивают.

Порядок осветления

- В охлажденный до 70 °С бульон вводят приготовленную оттяжку, перемешивают, добавляют подпеченные морковь и лук, накрывают котел крышкой и доводят бульон до кипения. После закипания с поверхности бульона снимают жир и пену и варят бульон при слабом кипении в течение 30 мин. После окончания варки бульон настаивают 30 мин., снимают жир с поверхности, после чего бульон процеживают.

Правила подачи

- В качестве гарниров к прозрачным бульонам используют различные овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, крупы, а также гренки, пирожки, кулебяки, расстегаи и др.
- При отпуске в порционную посуду кладут гарнир и наливают бульон. В бульонных чашках отпускают только прозрачный бульон. Пирожки, кулебяки, расстегаи, гренки пшеничные отпускают отдельно на пирожковой тарелке. Выход бульона дан в рецептурах на 1000 г, гарниры - на порцию. Рекомендуемая порция бульона - 300 и 400 г.

Гарниры для прозрачных супов

Гарниры для этих супов готовят отдельно и в бульоне не проваривают.

Условно их делят на две группы:

- Первая группа - гарниры, которые подаются вместе с бульоном. К ним относят- пельмени, клецки, омлеты, яйцо отварное, кусочки мяса, рыбы и т. д.
- Вторая группа - гарниры, которые подают отдельно от бульона. Это - гренки, кулебяки, пирожки с различными фаршами, сухарики.



Бульон мясной прозрачный



- Из костей готовят бульон, как указано выше. Для приготовления оттяжки мясо пропускают через мясорубку, заливают холодной водой (1,5 - 2 л воды на 1 кг мяса), добавляют соль и настаивают на холоде в течение 1 - 2 ч. Можно добавить пищевой лед вместо части воды. Перед окончанием настаивания в смесь добавляют слегка взбитые яичные белки и перемешивают оттяжку.
- Для придания мясному прозрачному бульону собственного ему коричневого оттенка и аромата морковь, лук и белые коренья подпекают до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Сваренный бульон охлаждают до 50 - 60 °С, частью его разводят оттяжку, вводят ее в бульон и осторожно размешивают, добавляют подпеченные лук и коренья. Бульон с оттяжкой нагревают и проваривают при слабом кипении 1 - 1,5 ч до тех пор, пока оттяжка не осядет на дно. При этом бульон не только осветляется, но и обогащается из оттяжки растворимыми питательными веществами. По окончании варки с бульона снимают жир, осторожно процеживают и снова доводят до кипения. Хранят на мармите не более 2 ч.

Бульон из кур или индеек



- Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40 - 60 мин. до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и хранят на мармите.
- Для осветления бульона готовят оттяжку. Для приготовления оттяжки расходуют дополнительно кости птицы по 200 г на 1000 г бульона. Измельченные кости кур или индеек заливают холодной водой (1 - 1,5 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают 1 - 2 ч на холоде при температуре 5 - 7 °С, затем добавляют слегка взбитый яичный белок. Бульон охлаждают до 50 - 60 °С, вводят оттяжку, хорошо перемешивают и варят при слабом кипении 1 - 1,5 ч, затем процеживают.
- Бульон из кур или индеек отпускают с кусочком вареной курицы или индейки.

Борщок



- Готовят костный бульон, с добавлением костей свинокопченостей. Можно измельченные кости свинокопченостей добавлять в оттяжку.
- В осветленный бульон вводят уксус, мелко нарезанную или натертую свеклу и варят 5 - 10 мин., затем процеживают. Борщок отпускают в бульонных чашках, гриенки подают отдельно.

Рыбный бульон (уха) с фрикадельками



- Рыбу-мелочь, не очищая от чешуи, потрошат и удаляют жабры. Подготовленную рыбу-мелочь или рыбные пищевые отходы заливают холодной водой, после закипания снимают пену, добавляют петрушку и лук и варят 40 - 50 мин. при слабом кипении.
- Готовый бульон процеживают и осветляют яичными белками, для чего в рыбный бульон, охлажденный до температуры 50 - 60 °С, вводят яичные белки, тщательно смешанные с 5-кратным количеством холодного бульона, соль, размешивают и варят при слабом кипении 20 - 30 мин. Готовый бульон процеживают. Фрикадельки припускают отдельно и кладут в бульон при отпуске.

Уха рыбацкая



- Из рыбы-мелочи варят бульон и процеживают. В кипящий бульон закладывают картофель целыми клубнями, лук головками, петрушку, нарезанную тонкими кружочками, и варят. За 15 мин. до готовности ухи кладут подготовленные порции рыбы (филе судака с кожей и реберными костями и филе налима без кожи с реберными костями). По окончании варки в уху кладут масло сливочное. Мелко нарезанную зелень подают к ухе отдельно.
- При массовом приготовлении ухи рыбацкой рыбу варят отдельно и кладут при отпуске.
- Рыбацкую уху можно приготовить и без масла. Ее можно готовить из одного судака или налима, или из сома, щуки, кеты, сазана, соответственно увеличив закладку рыбы

Требования к качеству

- Бульон должен быть прозрачным; куриный — с золотисто-желтым оттенком, говяжий и из дичи — желтый с коричневым оттенком, рыбный — желтый. Аромат бульона должен быть резко выраженным. На поверхности бульона не должно быть блесок жира.
- Лапша и вермишель в супе должны сохранять свою форму, иметь белый или желтый цвет.
- Цвет овощей должен быть натуральным (стручки фасоли — зеленые, репа — желтая, морковь — красная, спаржа — белая и т. д.). Профитроли, гренки и пирожки подают отдельно.

С какой целью в общественном питании используют прозрачные супы:

- а/ не знаю
- б/ супы предназначены для возбуждения аппетита
- в/ для внесения в основной перечень блюд

Что является основой прозрачных супов:

- а/ костный бульон и грибы
- б/ бульон из кубиков
- в/ прозрачный бульон и гарнир, который готовят отдельно

Как получить прозрачный бульон из обыкновенного:

- а/ путем осветления обыкновенного бульона и насыщения его экстрактивными веществами
- б/ сварить только из молодой птицы
- в/ сварить из говядины

Как называется процесс осветления обычного бульона:

- а/ лезонирование
- б/ оттяжка
- в/ обвязка

Из каких компонентов состоит «оттяжка»:

- а/ из мяса говядины, воды или пищевого льда, соли, взбитые яичные белки
- б/ морковь и яичный белок
- в/ картофельного пюре и пищевого льда

Какие правила отпуска прозрачных супов:

- а/ отпускают смешивая подготовленные продукты
- б/ отпускают в бульонной чашке, тарелке или суповой миске, отдельно подают гарнир
- в/ гарнир кладут в суповую миску, заливают прозрачным бульоном, посыпают зеленью и добавляют сметану

Подберите правильную технологию приготовления бульона с пельменями:

- а/ пельмени варят в кипящей воде подают в этом же бульоне
- б/ пельмени варят в кипящем бульоне и подают в этом же бульоне
- в/ пельмени варят до готовности в воде, вынимают, кладут в тарелку и заливают горячим прозрачным бульоном

К какому виду супа относят уху:

- а/ к заправочным супам
- б/ к прозрачным супам
- в/ к супам из картофеля