



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ БУЛЬЙОНІВ

1. Вставте пропущені слова.

Бульйон — це _____ з м'яса, кісток, сільськогосподарської птиці, риби з додаванням _____, моркви, цибулі. У бульйон з продуктів переходять _____, білки, жири, мінеральні та _____.

Кістковий бульйон. Для варіння бульйону використовують оброблені трубчасті, тазові, грудні, хребетні, крижові яловичі, свинячі, телячі і баранячі кістки.

Їх _____, щоб повністю виварилися з них харчові речовини, телячі і свинячі злегка _____ у жаровій шафі для поліпшення смаку і зовнішнього вигляду бульйону.

Підготовлені кістки кладуть у казан, заливають _____ водою і швидко доводять до _____, знімають з поверхні _____, щоб бульйон був _____ і ароматним, а потім варять на _____ вогні в посуді із _____ кришкою.

Потрібно також періодично знімати _____, оскільки при тривалому варінні він розщеплюється на жирні кислоти і гліцерин, а це призводить до погіршення зовнішнього вигляду і смаку бульйону. Він стає _____ і набуває салистого присмаку. Бульйони з яловичих кісток варять 3-4 год., свинячих, телячих і баранячих — 2-3 год. При більш тривалому варінні погіршуються смакові й ароматичні якості бульйону. За 30-_____ хв до закінчення варіння кладуть злегка _____ моркву, біле коріння, цибулю, пряні овочі, зв'язані в пучки (для ароматизації і поліпшення смаку).

Готовий бульйон охолоджують і проціджують.



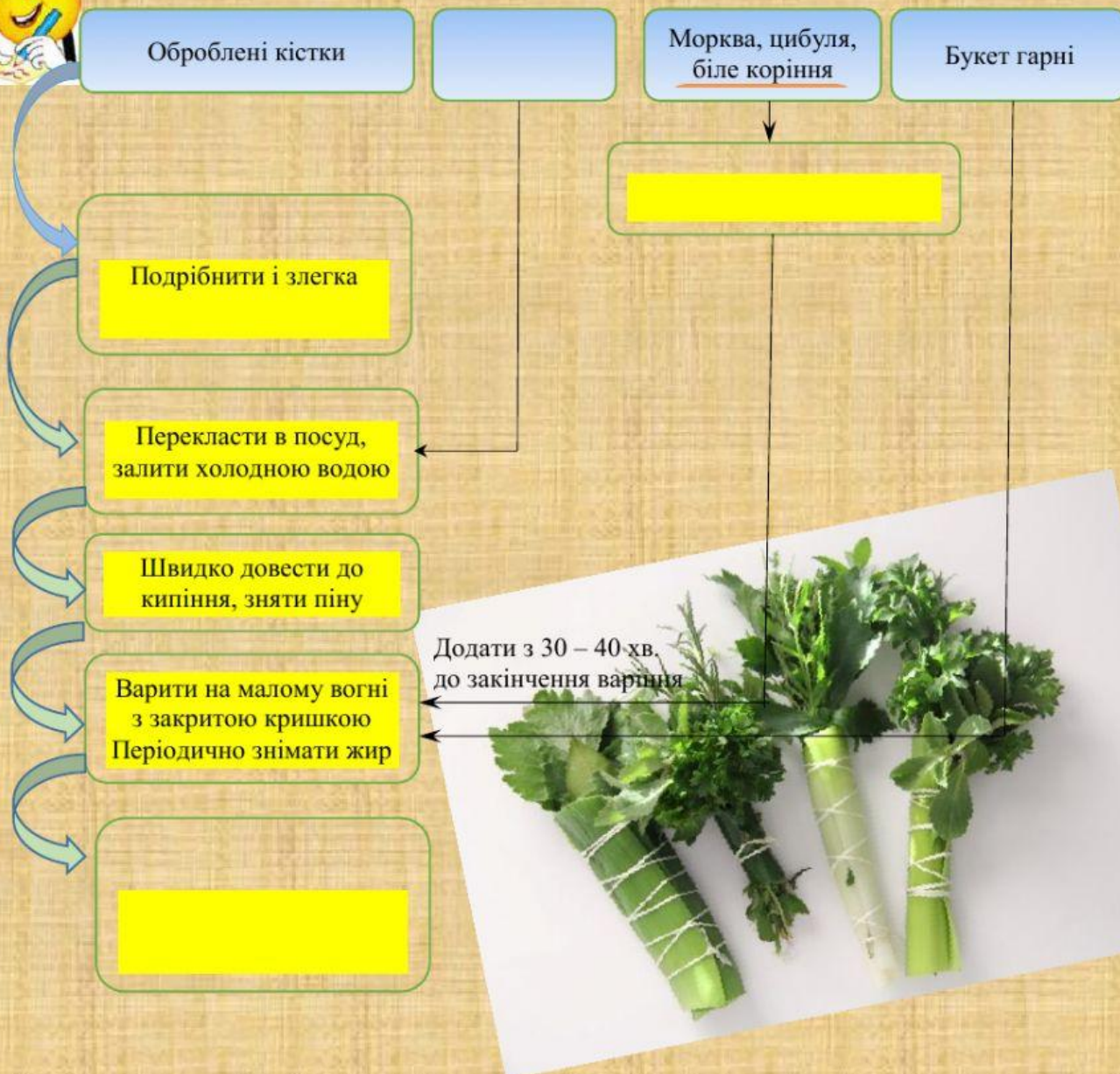
2. Вкажіть від чого залежить смак бульйону

3. Вкажіть. Що таке нормальний і концентрований бульйон?

4. Поясніть. Чому м'ясні продукти для приготування бульйону закладають в холодну воду?



Заповніть технологічну схему приготування кісткового бульйону



Поясніть.

Що таке букет гарні?

Що таке підпікання овочів?



Вставте пропущені слова.

Рибний бульйон готують з риби (краще родини окуневих) і рибних оброблених (голів, плавників, шкіри, кісток). З голови видаляють зябра й очі, великі голови риб з хрящовим скелетом розрубують на частини.



Інші відходи добре промивають, кладуть у казан, заливають водою (на 1 кг продуктів 3-3,5 л води), доводять до кипіння, знімають, додають овочі (біле коріння й цибулю) і варять при слабкому кипінні 50-60 хв.

Поясніть. Появу пластівців на поверхні бульйону при варінні.

Дайте пояснення. Чому бульйони збуджують апетит?

