

ПРИГОТУВАННЯ БУЛЬЙОНІВ.

Бульйон – це відвар з м'яса, кісток, сільськогосподарської птиці, риби, білого коріння моркви, цибулі, прянощів та спецій. Смак бульйону залежить від співвідношення в ньому воду та харчових складників, ступеня їх подрібнення, тривалості варіння. Рідкою основою багатьох перших страв є розсоли.

Від чого залежать смакові властивості бульйону?

Скільки води беруть для варки нормального бульйону на 1 кг продукту? _____

Скільки води беруть для варки концентрованого бульйону на 1 кг продукту?

Як получити із концентрованого бульйону нормальний? _____



Кістковий бульйон



Для цього бульйону використовують трубчасті, тазові, грудні, хребетні кістки, яловичі, свинячі й баранячі.

Для чого для приготування бульйонів кістки подрібнюють?

Скласти технологічну схему приготування кісткового бульйону:
кістки подрібнюють;
обсмажують у жаровій шафі;
кладуть казан, заливають холодною водою;
варять;
знімають піну, жир;
бульйони з яловичих кісток варять 3-4 год.;
кладуть овочі, прянощі;
охолоджують і проціджують.

Бульйон із птиці.

Чому при варінні бульйонів на поверхні з'являється піна?

Чому піну при варінні бульйону треба знімати?
