



**Технология приготовления
сложной горячей кулинарной
продукции (часть 1)**

▣ *Цель дисциплины* - приобретение теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности.



Предметом дисциплины являются:

- технология производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания;
- физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке;
- требования к качеству кулинарной продукции;
- способы управления технологическими процессами.



ЗАДАЧИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА:

- **обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;**
- **выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания (аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному составам и т. д.)**
- **обеспечение хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимого аромата, вкуса, внешнего вида;**
- **снижение отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов;**
 - **использование мало отходных и безотходных технологий;**
 - **максимальная механизация и автоматизация производственных процессов, сокращение затрат ручного труда, энергии, материалов.**

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства.

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи:

- осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов,
- варка бульона,
- приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд,
- производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

Кроме того, в цехе готовят горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов.

Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

- **Горячий цех** занимает в предприятии общественного питания **центральное место.**
- Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.
- **Блюда, изготавливаемые в горячем цехе, различают по следующим основным признакам:**

виду используемого сырья - из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;

способу кулинарной обработки - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;

характеру потребления - супы, вторые блюда, гарниры, напитки и др.;

назначению - для диетического, школьного питания и др.;

консистенции - жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки).



МИКРОКЛИМАТ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

- Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23°C , поэтому более мощной должна быть при-точно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха $1-2\text{ м/с}$);
- **относительная влажность 60-70%.**
- Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в **45-50** раз площади пола.



Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия (торгового зала) и форм отпуска готовой продукции.

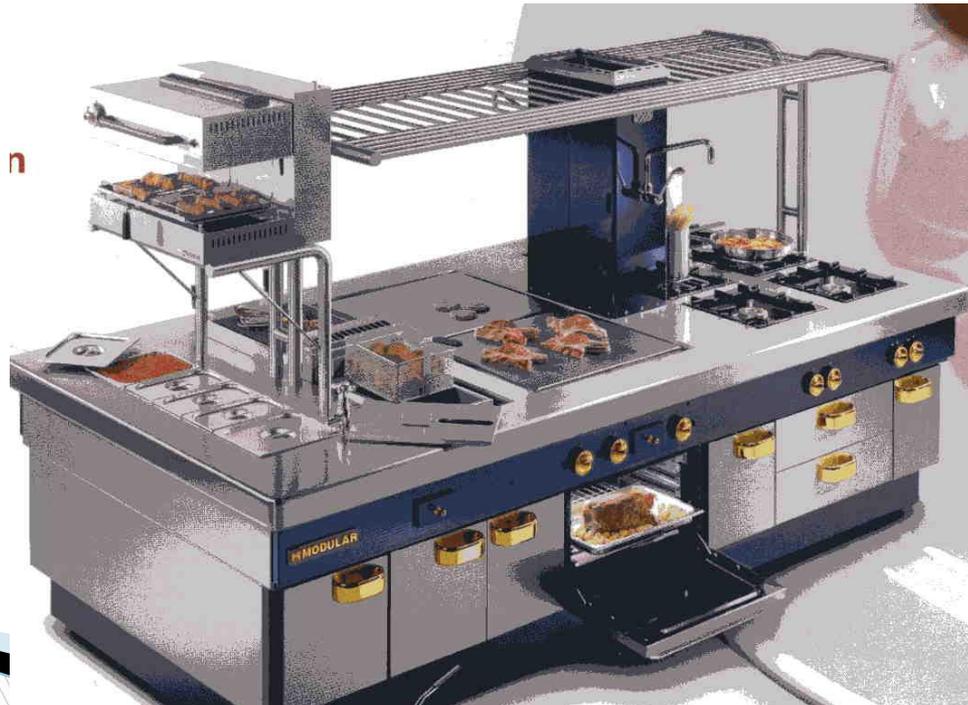
Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее чем за два часа до открытия торгового зала.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием тепловым, холодильным, механическим и немеханическим:

плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

- В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования (универсальный привод П-II, машина для приготовления картофельного пюре).
- Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.
- Так, в ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями, меньше требуется стационарных пищеварочных котлов, чем в столовых, имеющих столько же посадочных мест.

- В горячем цехе для удобства организации процессов приготовления горячих блюд целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать островным способом, или организовывать несколько технологических линий - для приготовления бульонов и первых блюд, вторых блюд; гарниров и соусов.



Секционное модулированное оборудование экономит производственную площадь на 5-1%, повышает эффективность использования оборудования, снижает утомляемость работников, повышает их трудоспособность.

Для рациональной организации рабочего места повара следует применять также секционные модулированные производственные столы и другое немеханическое оборудование.



- ▣ **Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное.**
- ▣ **В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд.**
- ▣ **В соусном - приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.**

Количество поваров в каждом отделении определяется соотношением 1 : 2, т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше, чем в соусном.

В горячих цехах малой мощности такого деления, как правило, нет.

Суповое отделение

Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий:

- приготовления бульона
- приготовления супов.

В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2-3 наименования), супы готовят большими партиями, поэтому требуется много бульона.

На рабочем месте повара, приготавливающие бульоны, устанавливают в линию стационарные котлы – электрические или паровые.



- В ресторане готовят бульоны в небольшом количестве и поэтому для варки бульона устанавливают котлы КЭ-100 или секционный модулированный котел КПЭСМ-60.
- Вблизи котлов для удобства работы устанавливают в линию производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций.

В горячем цехе готовят костный, мясо-костный, куриный, рыбный и грибной бульоны.

Наибольшая продолжительность варки - костного и мясо-костного бульонов (4-6 ч).

Их готовят заранее, обычно за несколько дней до текущего дня.



В ресторане, где бульоны готовят в небольших количествах, для их варки используют наплитные котлы 50 и 40 л.



Кроме стационарных пищеварочных котлов рабочее место для приготовления супов включает линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования.

- ▣ **Линия теплового оборудования состоит из электрических плит, электросковороды. Плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей.**



Электросковороду используют для пассерования овощей.



Секции-вставки к тепловому оборудованию применяют в качестве дополнительных элементов в линиях секционного модулированного оборудования, создают дополнительные удобства для работы повара.



Линии немеханического оборудования включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гарниров к прозрачным бульонам.



На рабочем месте повара, приготавливающего первые блюда, используются:
стол с вмонтированной ванной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов.



www.bau.ua/f/met_kov/



Организация технологического процесса приготовления супов

Накануне повара знакомятся с планом-меню, где указано количество и ассортимент первых блюд на следующий день.



Унифицированная форма № ОП-2
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 № 132

Ресторан "Оазис"		Форма по ОКУД	Код
организация		по ОКПО	0330502
структурное подразделение		Вид деятельности по ОКДП	
		Вид операции	

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель

должность

Номер документа	Дата составления
Клк-00000	27.07.2000

ПЛАН-МЕНЮ

на " " _____ г

подпись _____
" " _____
расшифровка подписи

Но- мер по по ряд -ку	Блюдо и гарнир				Количе- ство	Цена продажи, руб.коп.	Сумма, руб.коп.
	наименование и краткая характеристика	код	номер блюд по сборнику рецеп- тур, по ТТК, СТК	выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Борщ украинский	2055			10	0.00	0.00
2	Картофель фри	2079			10	0.00	0.00
3	Картофельное пюре	2057			5	0.00	0.00
Итого							0.00

- Бульоны костный и мясо-костный варят накануне концентрированными или нормальной концентрации.
- В начале рабочего дня повара в соответствии с заданием и технологическими картами получают необходимое количество продуктов массой нетто, подготавливают рабочее место - подбирают посуду, инвентарь, инструменты.



При четкой организации производства на подготовку рабочего места и получение продуктов должно уходить не более 15 мин рабочего времени повара.



Рабочее место шеф-повара

© Федор Кондратенко / Фотобанк Лори



lori.ru / 4.566.491

Остальные операции, которые выполняют повара, зависят от ассортимента первых блюд.

Вначале повара процеживают (для этого используют сито, марлю) бульон, ставят варить мясо, птицу, шинкуют овощи, тушат свеклу для борща, пассеруют овощи и томат-пюре, перебирают крупы и др.



В ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями, в горячем цехе устанавливают мармиты, что обеспечивает сохранение температуры и вкусовых качеств супов.



Для приготовления супов-пюре продукты протирают и измельчают, используя универсальный привод со сменными механизмами, кухонную универсальную машину УКМ со сменными механизмами.

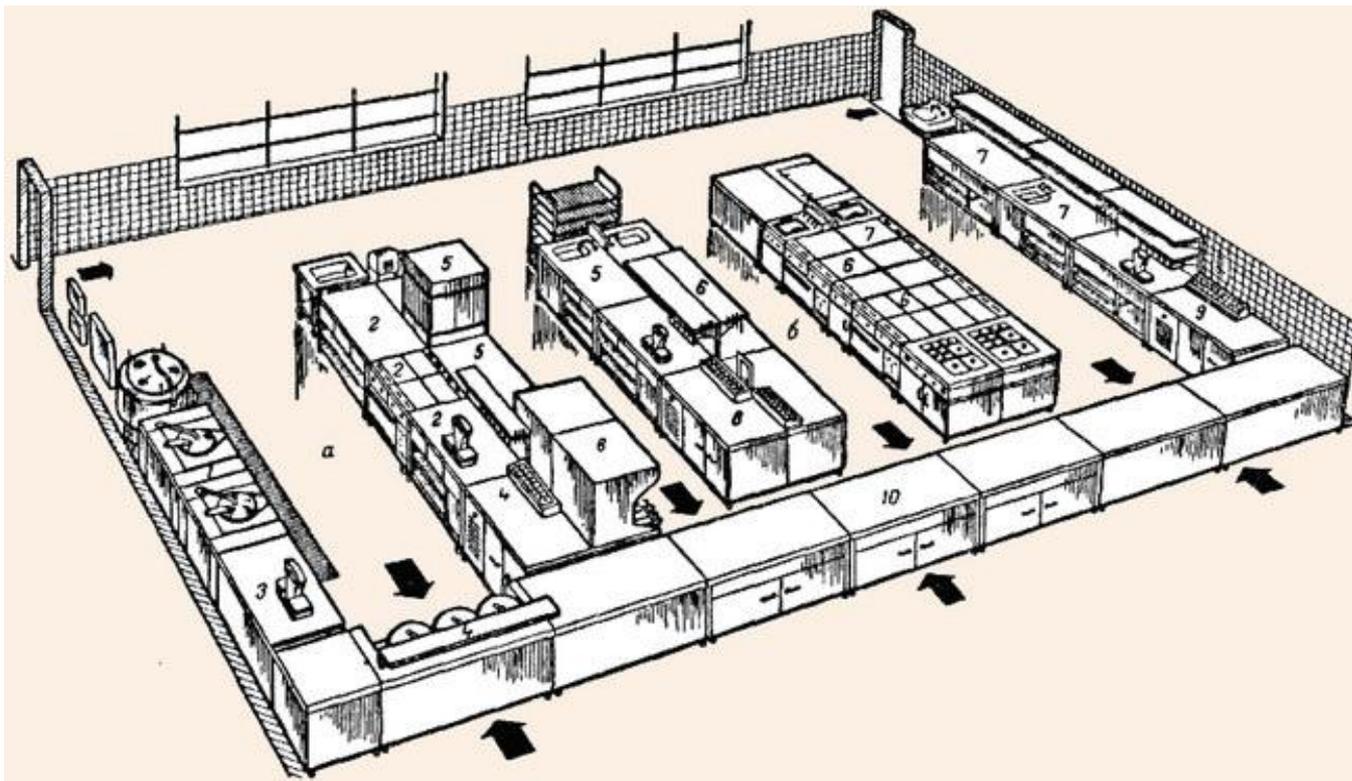


К прозрачным бульонам приготавливаются мучные кулинарные изделия (пирожки, ватрушки, расстегаи).

Для их изготовления организуют дополнительные рабочие места.

Замешивают тесто в наплитных котлах, разделявают на производственном столе с деревянным покрытием, используя скалки. ручные тесто





Организация рабочих мест в горячем цехе:

а - суповое отделение:

1 - приготовление бульонов; **2** - приготовление супов;

3 - порционирование мяса, рыбы, птицы;

4 - порционирование и отпуск первых блюд;

5 - приготовление гарниров к супам;

б - соусное отделение:

6 - процессы варки, жаренья, припускания, тушения;

7 - приготовление гарниров, соусов;

8 - жаренье овощей и порционирование,

9 - порционирование вторых блюд;

10 - раздаточная линия

Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже 75°C, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении - не более 2-3 ч.



СОУСНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

- ▣ Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов.
- ▣ Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем.
- ▣ Подбирают тепловое и механическое оборудование в соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания.

- ▣ Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров.



- Ускорение варки пицци может быть достигнуто применением сверхвысокочастотных аппаратов.

В СВЧ-аппаратах прогрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на значительную глубину.

- Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф



- ▣ **Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в две-три технологические линии.**
Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде.
- ▣ **Вторая линия предназначена** для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы
На производственных столах подготавливают к тепловой обработке мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформления блюд.

Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы.

В ресторанах, где в основном готовят сложные гарниры в небольших количествах, вместо стационарных пищеварочных котлов используют наплитную посуду.



□ Работа поваров соусного отделения начинается с ознакомления с производственной программой (планом-меню), подборки технологических карт, уточнения количества продуктов, необходимых для приготовления блюд.

Затем повара получают продукты, полуфабрикаты, подбирают посуду.



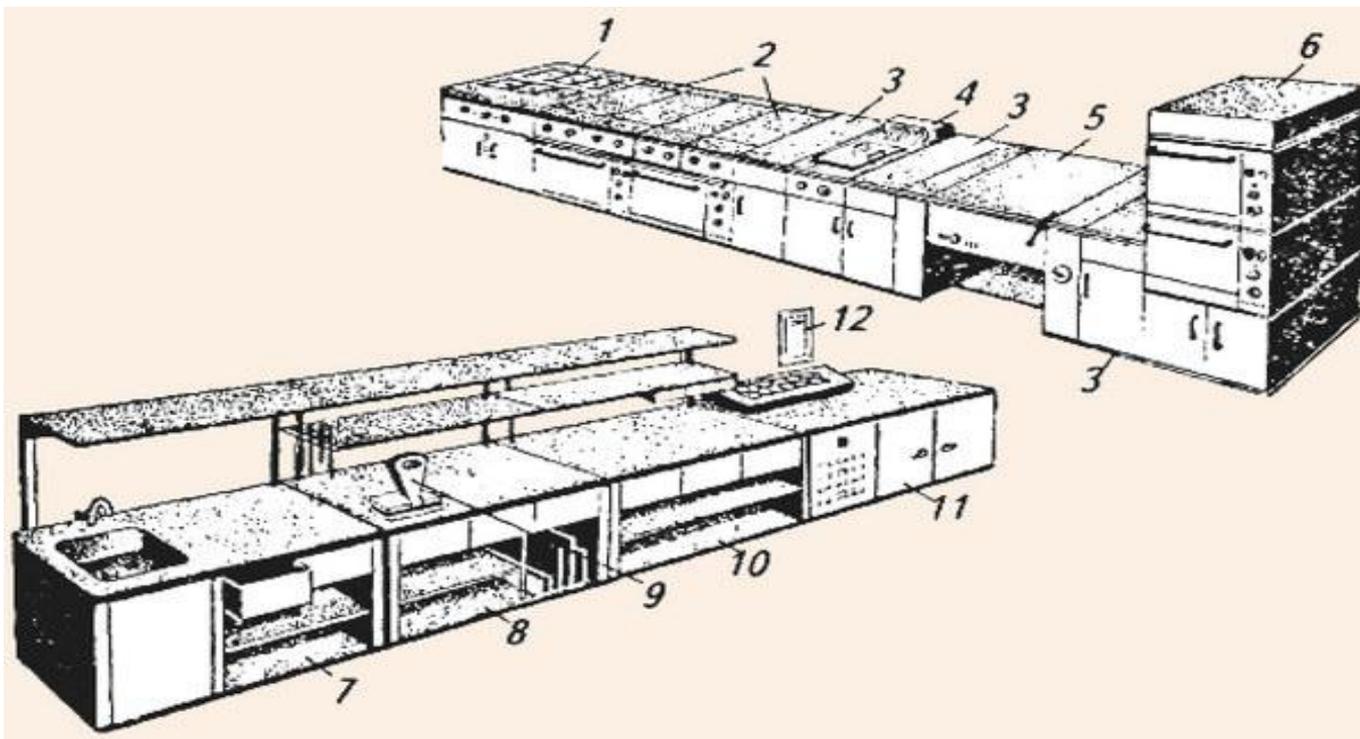
- ▣ В ресторане блюда жареные, запеченные готовятся только по заказу посетителей;
 - ▣ трудоемкие блюда, которые требуют много времени на приготовление (тушеные, соусы), готовят небольшими партиями.
 - ▣ На других предприятиях при массовом изготовлении, необходимо учитывать, что жареные вторые блюда (котлеты, бифштексы, антрекоты и др.) должны быть реализованы в течение 1 ч;
- вторые блюда отварные, припущенные, тушеные - 2 ч,
- овощные гарниры - 2 ч;
- каши рассыпчатые, капуста тушеная - 6 ч;
- горячие напитки - 2 ч.

- В исключительных случаях, в соответствии с требованиями Санитарных правил вынужденного хранения оставшейся пищи ее необходимо охладить и хранить при температуре 2-6°С не более 18 ч.
- Перед реализацией охлажденная пища проверяется и дегустируется заведующим производством, после чего обязательно подвергается тепловой обработке.
- Срок реализации пищи после этой тепловой обработки не должен превышать одного часа.
- Запрещается смешивать остатки пищи от предыдущего дня или с пищей, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки.

Запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха:

- блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
- соусы;
- омлеты;
- картофельное пюре, отварные макаронные изделия.





Рабочее место повара соусного отделения:

- 1 - мармит МСЭСМ-50 для соусов;**
- 2 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш;**
- 3 - вставка ВСМ-420;**
- 4 - фритюрница ФЭСМ-20;**
- 5 - сковорода СЭСМ-0,2;**
- 6 - шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2;**
- 7 - стол со встроенной моечной ванной СМ ВСМ;**
- 8 - стол производственный СГИ470;**
- 9 - весы циферблатные ВНЦ-2;**
- 10 - стол для установки средств малой механизации СММСМ;**
- 11 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3;**
- 12 - планшет настенный для технологической карты**

Посуда, используемая в горячем цехе:

а - для варки, припускания и тушения:

1 - котлы наплитные емкостью 20-50 л;

2 - котел для варки рыбы и его составные части;

3 - котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем;

4 - кастрюли емкостью 2-15 л;

5 - сотейники емкостью 2-10 л;

б - для жаренья:

1 - сковороды общего назначения чугунные диаметром 140-500 мм;

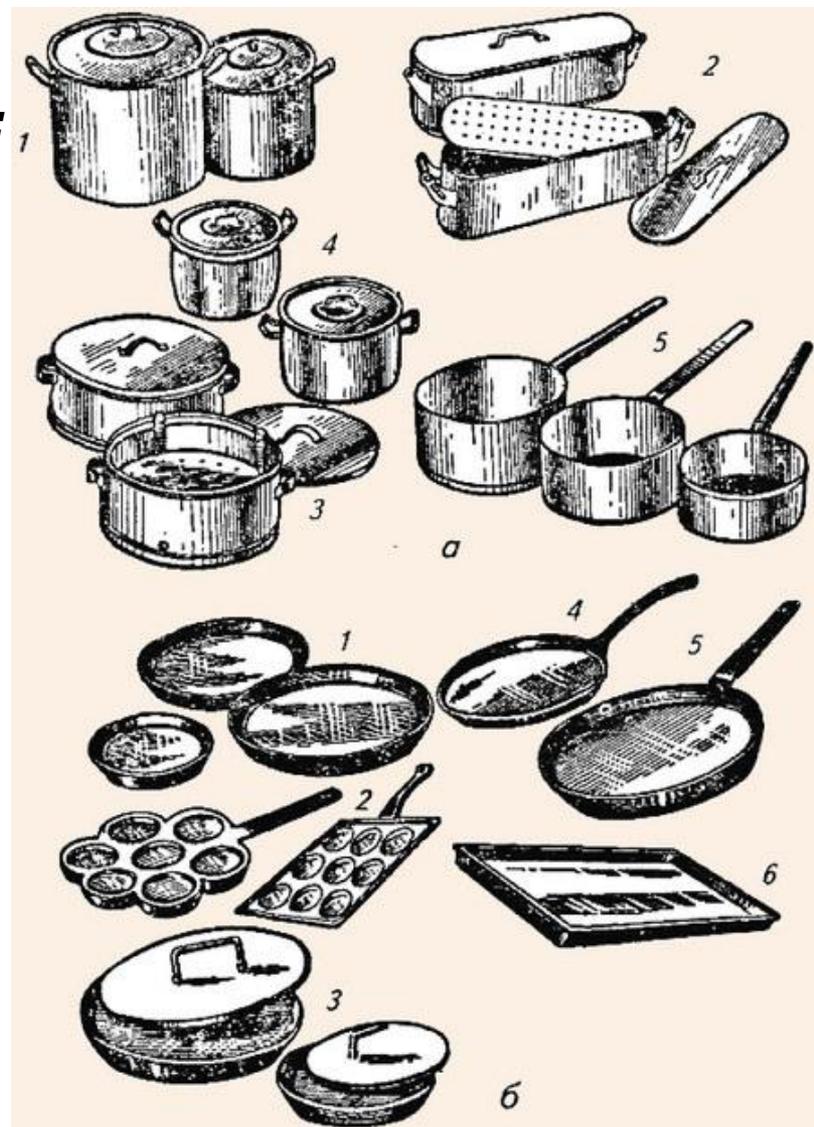
2 - сковороды для жаренья яиц в ячейках;

3 - сковороды с прессом для жаренья цыплят-табака;

4 - сковороды с ручкой стальные;

5 - сковороды для жаренья блинов чугунные;

6 - противни для жаренья порционных изделий



Инвентарь горячего цеха:

- 1 - сита;**
- А - со съемными сетками и пластмассовой обечайкой;**
- Б - с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой;**
- В - с волосяной сеткой и деревянной обечайкой;**
- 2 - грохот металлический;**
- 3 - дуршлаг металлический емкостью 7 л;**
- 4 - сито коническое металлическое;**
- 10 - лопатка поварская со сбрасывателем;**
- 11 - вилка поварская;**
- 5 - шумовки;**
- 12 - шпажки для жаренья шашлыков**
- 6 - ковши-сачки;**
- 7 - черпак;**
- 8 - цедилка металлическая;**
- 9 - приспособление для процеживания бульона;**



Организация труда

- Так как работа в горячем цехе очень разнообразная, там должны работать повара различной квалификации.
- Рекомендуется следующее соотношение поваров в горячем цехе:
 - **VI разряда - 15-17%,**
 - **V разряда - 25-27%,**
 - **IV разряда - 32-34%**
 - **III разряда - 24-26%.**
- В производственную бригаду горячего цеха входят также мойщицы кухонной посуды, кухонные подсобные работники.
- Повар VI разряда, как правило, является бригадиром или старшим поваром и несет ответственность за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд. Он следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные, банкетные блюда.

- ▣ **Повар V разряда** **приготавливает и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки.**
- ▣ **Повар IV разряда** **готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассерует овощи, томат-пюре.**
- ▣ **Повар III разряда** **подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из котлетной массы и др.).**
В небольших горячих цехах работу цеха возглавляет заведующий производством.



ОБОРУДОВАНИЕ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА ПОП

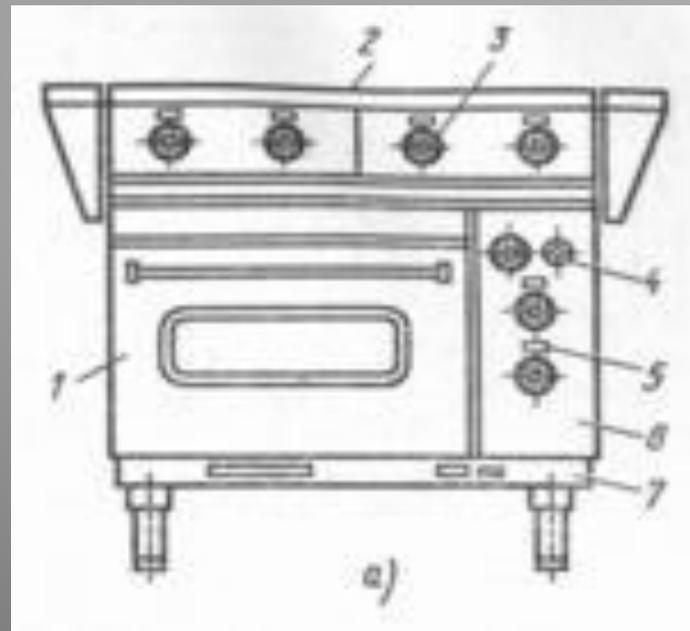


Плита электрическая секционно-модулированная ПЭСМ - 4ШБ.

Предназначена для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также для жаренья, запекания и выпечки кулинарных изделий в жарочном шкафу.

Состоит из четырех прямоугольных конфорок и жарочного шкафа с бортами для перемещения посуды.

- Плита может работать как самостоятельный аппарат или использоваться в составе технологической поточной линии.
- Корпус плиты представляет собой каркас, к которому крепится рабочая поверхность и жарочный шкаф. Рабочая поверхность имеет четыре прямоугольные конфорки, образованные в два унифицированных блока.



- 1 — жарочный шкаф,
- 2 — конфорки,
- 3 — переключатели,
- 4 - лимб терморегулятора,
- 5 — сигнальные лампы,
- 6 — панель управления,
- 7 — нижние ТЭНы

- Каждая конфорка имеет свой четырехпозиционный переключатель, с помощью которого регулируется мощность ее нагрева в соотношении 4:2:1.
- **Жарочный шкаф** представляет собой камеру, состоящую из двух стальных коробов — внутреннего и наружного, а пространство между ними заполнено теплоизоляционным материалом. Нагрев жарочного шкафа осуществляется тенами, расположенными по три сверху и снизу и имеющими раздельное включение.
- Температура в шкафу поддерживается автоматически терморегулятором. Переключатели управления и сигнализации работы плиты установлены на передней панели с правой стороны.



Эксплуатация электрических плит

Лица, обслуживающие плиту, должны иметь диплом об образовании по профилю работы. Пройти обучение и сдать экзамены по правилам техники безопасности, пройти медицинский осмотр и иметь допуск к работе, а так же закрепленные за данным оборудованием согласно приказа по предприятию общественного питания.

Перед началом работы обязательно проверяется заземление, санитарное состояние и техническое состояние плиты. При выполнении этих работ рукоятки всех переключателей должны быть установлены в положении «0» (выключено).

Для разогрева конфорок до рабочей температуры необходимо установить ручки переключателей в положение «3» (сильный нагрев). После разогрева конфорок до требуемой температуры.

При эксплуатации плит необходимо особое внимание уделять жарочной поверхности, которая должна быть ровной, гладкой, без трещин и находиться на одном уровне с бортовой поверхностью.

Не допускать чтобы на нагретую поверхность попадали жидкость, так как при этом они могут потрескаться.

Во избежание этого посуду необходимо заполнять не более чем на 80% объема.

Для лучшей передачи тепла от конфорки, наплитная посуда должна иметь ровное дно и плотно прилегать к поверхности конфорки.

Использование наплитной посуды с неровным дном увеличивает время, затрачиваемое на приготовление пищи, ухудшает ее качество снижает КПД плиты. Размеры наплитной посуды должны соответствовать размерам конфорки, что повышает КПД плиты.

- **Для разогрева жарочного шкафа переключатели верхних и нижних нагревателей устанавливают в положение «3» и после разогрева шкафа лимб терморегулятора устанавливают на отметку соответствующей температуры и только потом производят загрузку камеры продуктом.**
- **После окончания работы на электрической плите нужно обязательно отключить все конфорки и шкаф соответствующими переключателями, а также отключить электроплиту от электрической сети.**
- **После остывания плиты проводят санитарную обработку конфорок, поддона, противней и жарочного шкафа.**

СВЧ - шкаф «Электроника»

В правой части шкафа установлен генератор СВЧ, который связан с рабочей камерой волноводом, блоком питания и элементами автоматики.

В левой части шкафа расположена рабочая камера, закрываемая дверкой с уплотнителями и специальным стеклом, защищающими от утечки токов СВЧ.

На передней панели справа находится переключатель реле времени, ручка регулятора мощности и кнопки включения и выключения шкафа.



- ▣ **Нагрев продуктов в шкафу осуществляется в результате преобразования энергии электромагнитных волн сверхвысокой частоты в тепловую, что дает уменьшение времени приготовления в два-три раза, сохранение питательных ценностей продуктов, их аромата и умеренный расход электроэнергии**
- ▣ **Безопасность работы шкафа обусловлена наличием специальной блокировки в электрической схеме, что дает автоматическое отключение подачи СВЧ-энергии при открытии дверцы камеры.**
- ▣ **Для приготовления пищи используется посуда, изготовленная из стекла, фарфора, керамики пищевой пластмассы или бумажной упаковки при условии, что на них нет металлической краски (золотого или серебряного ободка или орнамента).**

Правила эксплуатации

Перед включением нужно провести санитарную обработку рабочей камеры, вытереть ее насухо и проветрить.

Установить посуду с приготовленной пищей на поддон и закрыть дверцу рабочей камеры.

Перед включением повернуть ручку реле времени по часовой стрелке до отказа, а затем вращением ручки в обратном положении установить выбранное время приготовления пищи.

Включить печь нажатием на кнопку «Нагрев», при этом включается подсветка рабочей камеры.

После окончания работы шкаф отключить от электрической сети, промыть рабочую камеру теплой водой и просушить.

- ▣ **Требования по технике безопасности.** Шкаф должен быть установлен вдали от устройств, имеющих естественное заземление (газовые плиты, радиаторы отопления, водопроводных кранов и моек).

Запрещается эксплуатация печи:

- ▣ в помещениях с повышенной опасностью, характеризующейся наличием сырости, химически активной среды, токопроводящих полов, металлических, земляных, железобетонных.
- ▣ Не включать в одну розетку с печью другие приборы.
- ▣ Не допускать попадания посторонних предметов в отверстия для защелки двери.
- ▣ При повреждении шнура питания;
- ▣ В случае повреждения защитной сетки двери,
- ▣ Деформации или повреждения рабочей камеры, двери, механизма ее фиксации;
- ▣ В случае, если печь включается при неплотно прикрытой двери.

- ❑ **Запрещается при включении в сеть печи одновременно прикасаться и к устройству, имеющему естественное заземление.**

В случае перемещения ее в другое место, необходимо отключить от электрической сети, а так же во время санитарной обработки и для замены электрической лампочки.

Категорически запрещается самостоятельно устранять какие-либо неисправности печи, возникающие в процессе эксплуатации.

Сковорода электрическая СЭСМ -0,2

- ▣ **Предназначена** для жарения продуктов основным способом и во фритюре, пассерования овощей, тушения, припускания кулинарных изделий.
- ▣ **Сковорода имеет** прямоугольную чугунную чашу, облицованную стальными листами, покрытыми белой эмалью, установленную на двух тумбах.
- ▣ **Крышка сковороды** удерживается в любом положении с помощью двух пружин, размещённых внутри тумб. **Между чугунной чашей и облицовкой** проложен слой асбеста и фольги, служащий тепловой изоляцией.
- ▣ **Нагрев чаши сковороды** осуществляется электрическими спиралями, расположенными в канавках под днищем и изолированы фарфоровыми бусами.



Для автоматического поддержания заданной температуры сковороды на задней стороне ее чаши смонтирован терморегулятор.

Сковорода крепится с правой и левой стороны при помощи цапф и кронштейнов, которые расположены внутри тумб. Тумбы выполняют функцию вспомогательных столов.

В правой тумбе размещен механизм опрокидывания чаши, позволяющий поворачивать ее на 180 0С.

На передней облицовке левой тумбы смонтированы кнопки управления и две сигнальные лампочки, а внутри её панель с электроаппаратурой.

Емкость чаши 36 дм3 (л). Время разогрева до 350°С 45 мин.

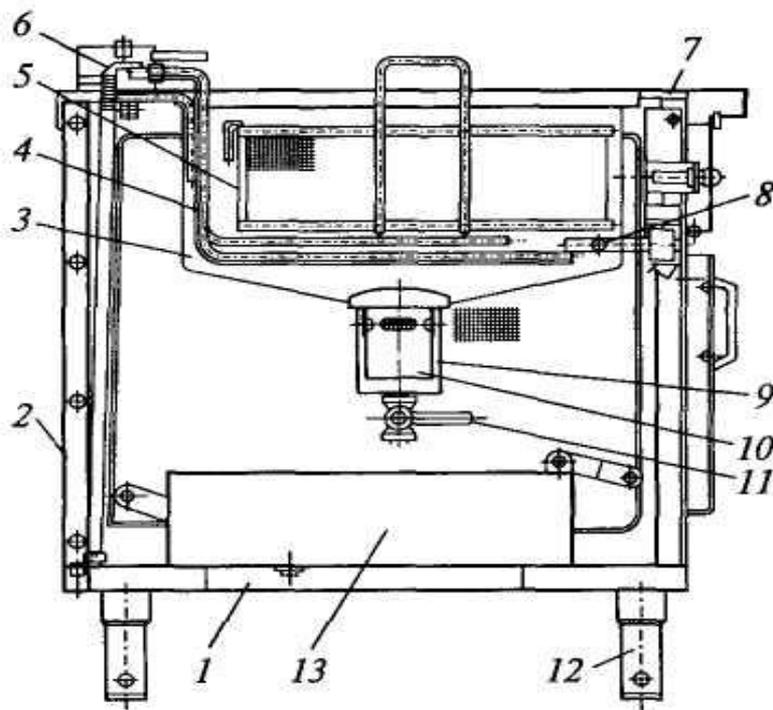
Правила эксплуатации

- При эксплуатации электросковороды соблюдают следующие последовательные операции: осмотр аппаратов, включение их в работу, контроль за работой аппарата, выключение аппарата.**
- Перед началом работы проверяют санитарно-техническое состояние. Особое внимание обращается на исправность заземления.**
- В электрические сковороды с непосредственным или косвенным обогревом сначала в чашу наливают необходимое количество жира и только потом включают ее в работу. При достижении заданной температуры в чашу сковороды загружают продукты.**

- **Сковороды с непосредственным обогревом включают в работу нажатием кнопки «Вкл.».**
- **Если аппарат не имеет автоматического регулирования, его включают на полную мощность, а после разогрева переключают на температурный режим, необходимый для данного процесса.**
- **Не следует включать сковороду и оставлять ее без присмотра, а так же если в чаше нет жира. Несоблюдение этого требования может привести к обгоранию чаши, а также к преждевременному выходу из строя нагревательных элементов.**
- **После окончания работы сковороду отключают, охлаждают, терморегулятор устанавливают на «0» и проводят санитарную обработку.**
- **Пригоревшие к чаше частички продукта соскабливают деревянным скребком. После мытья чаши горячей водой ее на некоторое время оставляют открытой для просушки, а затем смазывают пищевым жиром.**

Фритюрница электрическая ФЭСМ - 20

- 1 — каркас;
- 2 — облицовка;
- 3 — жарочная ванна;
- 4 — ТЭНы;
- 5 — сетчатая корзина;
- 6 — тэнодержатель;
- 7 — стол;
- 8 — термобаллон терморегулятора;
- 9 — маслоотстойник;
- 10 — фильтр;
- 11 — сливной кран;
- 12 — ножки;
- 13 — сливной бак



Основанием фритюрницы служит стол с ванной на регулируемых ножках

Жарочная ванна имеет прямоугольную форму с переходом в нижней части в усечённую пирамиду, к которой приварен маслоотстойник с фильтром и краном для слива жира в бачок.

Нагрев жира осуществляется тэнами, погруженными непосредственно в его объем. Тены установлены на специальном держателе, что позволяет вынимать их из ванн для санитарного и технического осмотра.

Регулирование температуры нагрева жира происходит автоматически с помощью терморегулятора ТР-200.

На передней верхней части расположены сигнальные лампы и пакетный переключатель.

Зеленая лампа показывает включение тэнов, а желтая – достижение заданной температуры жира.

- ▣ **Жарение производится** в сетчатой корзине из нержавеющей стали, погруженной в жарочную ванну с горячим маслом.
- ▣ Производительность – 12 кг/ч.
- ▣ Количество заливаемого масла – 20 л.
- ▣ Время разогрева масла до 180°C – 20 мин.

Правила эксплуатации фритюрниц

Перед началом работы проверяют сан.тех. состояние.

После осмотра закрывают сливной кран и заливают ванную жиром до отметки на стенке ванны.

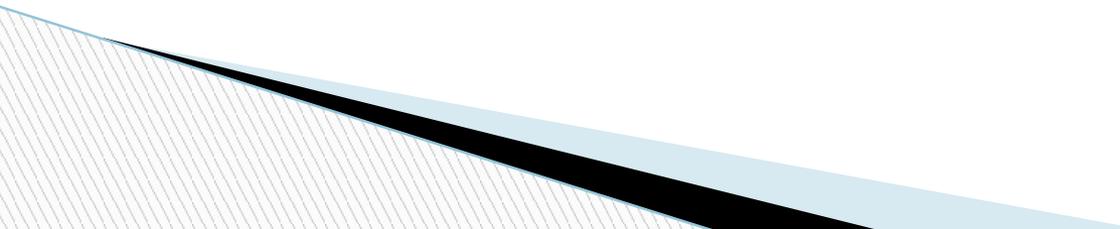
После выключения фритюрницы и загорания жёлтой сигнальной лампочки полуфабрикаты заложенные в корзину осторожно опускают в ванную для жаренья.

- Потом корзину с готовыми продуктами вынимают из ванны и вешают на скобу для стекания излишков жира в ванну.
- **После окончания работы** фритюрницу отключают, а оставшийся жир сливают через сливной кран в бачок и проводят сан. обработку. Во фритюре жир можно использовать не более 40 часов работы, после чего заменяют на новый.



УРОК 2. КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОВЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ СУПОВ И ВАРИАНТЫ ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

План

- 1. Кулинарное использование пряностей, приправ, пищевкусковых и ароматических смесей, пищевых добавок, вин, сыров для приготовления сложных супов. Варианты их использования.**
 - 2. Ассортимент сложных супов. Актуальные направления в технологии приготовления и сервировке супов. Современные требования к дизайну блюда.**
- 

- ▣ В настоящее время в России открывается много ресторанов, в меню которых широко представлены блюда европейской и азиатской кухонь, а также ранее забытые блюда кухни отечественной кухни.
- ▣ Российские повара принимают активное участие в международных кулинарных конкурсах, и необычность и оригинальность блюд, представленных там, поражают порой даже специалиста. Для их приготовления часто используются новые виды продуктов, ранее нам не доступные, и все чаще они становятся составляющими элементами блюд отечественной ресторанной кухни;
- ▣ в то же время известные продукты сейчас нередко используются совершенно по-новому.

ПРЯНОСТИ

- ▣ существует около 150 пряностей, и каждая имеет свои особенности применения.
- ▣ Хотя пряности не обладают особыми питательными свойствами, добавление их в небольшом количестве к пище значительно улучшает ее вкус, аромат, а иногда и цвет.
- ▣ Кроме того, за счет их использования уже известному кулинарному изделию может быть придана индивидуальность.
- ▣ Пряности возбуждают аппетит, улучшают пищеварение, многие обладают целебными свойствами.

Не случайно и в древности, да и сейчас они используются именно в лечебных целях (шалфей, можжевельник, мята).

Существуют две большие группы пряностей: классические и местные.

**Классические пряности используются в сухом обработанном виде,
а местные — в свежем, поскольку, как**



Классические (экзотические)

это пряности, применяемые с глубокой древности, получившие всемирное распространение и ставшие классическими для подавляющего большинства национальных кухонь, как западных, так и восточных.

Они относительно дороги, и диапазон их применения очень широк.



МЕСТНЫЕ

это пряности, имеющие меньший исторический и географический диапазон применения.

Местные пряности подразделяются на:

- ❖ *пряные овощи*
- ❖ *пряные травы*



© Сергей Сverdлик

<http://www.liveinternet.ru/users/4215838/>

Пряные овощи - это культурные растения (корнеплоды, луковые).

Обычно используется их подземная часть. Они культивируются во всем мире и имеют множество сортов.



У пряных трав используется надземная часть (листья с цветами, семена).

Они могут быть культивируемыми и дикорастущими.

Последние обычно сушат.

В эту группу входят также пряные части кустарниковых и полукустарниковых растений (можжевельник, рута и др.).

Одна и та же пряность в сочетании с различными продуктами ведет себя по-разному.



Точную рекомендацию по количеству пряностей, необходимому для приготовления того или иного блюда, трудно дать не только потому, что в рецептуре оно бывает весьма незначительно.

Это связано еще и с тем, что качество пряности может значительно варьироваться, влияя на степень насыщенности вкусовой и ароматической гаммы.

Работать с пищевкусовыми добавками, в том числе с пряностями, надо, сообразуясь с собственным вкусом.



Пряности можно использовать во время предварительной подготовки сырья, например, маринования, или добавлять непосредственно при приготовлении блюда.



- ▣ **Пряности прекрасно дополняют дизайн блюда. Например, такие виды пряностей, как звездчатый анис, веточки розмарина, мяты, петрушки, трубочки из корицы, часто используются для оформления.**
- ▣ **Пряности иногда применяются даже для ароматизации пара при приготовлении на нем кулинарной продукции.**



Ажгон (индийский тмин, зира)

В Средней Азии его используют при приготовлении супов.



Базилик

Существует множество видов, все они обладают разным вкусом.

Базилик незаменим при приготовлении куриных и сырных супов, который следует добавлять в сочетании с чабером

это усиливает остроту и придает блюду новый акцент.



ГВОЗДИКА

При тепловой обработке частично теряет аромат, а жгучесть усиливается.

Гвоздику можно добавить в уху, мясные бульоны.

Можно использовать для грибных и рыбных супов.



Каперсы

Нераскрытые бутоны цветков кустарника с горьким, пикантным вкусом.

Используются в соленом и маринованном виде.

Перед применением их следует промыть, слить жидкость и просушить.

Соленые каперсы промывают, чтобы удалить лишнюю соль.

Каперсы используют при приготовлении солянок, рыбных, мясных, грибных, овощных, используют в целом виде.



Куркума

Корневище пряного растения, которое применяется в виде интенсивно красящего желтого порошка.

Является антисептиком, нормализует обмен веществ

- ▣ Вкус свежий, ароматный, но жгучий.
- ▣ Куркуму используют для подкрашивания куриных и рыбных бульо



Майоран

Применяется для придания вкуса супов.

Обладает сильным вкусом, поэтому использовать следует осторожно.



Мелисса (мята лимонная)

Имеет выраженный лимонный вкус, который исчезает при засушивании.

Используется для приготовления супов.



Мята

**Хорошо подходит в
мясные супы из говядины,
баранины, телятины.**



Пастернак

Следует выбирать крепкие, ровные экземпляры, лучше среднего размера. Крупные старые имеют более резкий вкус, у них деревянистая середина, которую следует вырезать.

Применяют пастернак как петрушку, в основном в свежем виде.

Зелень добавляют в супы при подачи.

Используют пастернак для приготовления супов-пюре.



ПЕРЕЦ

Может быть черный, зеленый и белый в зависимости от степени зрелости.

При замораживании вкус перца становится ярко выраженным.

Применяют для приготовления холодных и горячих мясных, рыбных, овощных, грибных супов.

***Белый перец* менее ароматный, но более острый.**



Кайенский перец

является
разновидностью красного.
Он очень жгучий и
требует осторожного
обращения.
Улучшает вкус многих
первых блюд, особенно овощных.



Душистые перцы

не имеют ничего общего
с семейством перечных.
Они обладают стойким
ароматом самых разных
оттенков.
Их добавляют во все супы.



РОЗМАРИН

Использовать следует осторожно, так как он обладает интенгизным запахом и вкусом.

Из-за этого его вводят в состав букета гарни в значительно меньших количествах, чем остальные ингредиенты.

Розмарин рекомендуется использовать вместе с лавровым листом.

Для супов рекомендуется использовать сушеный розмарин



Свежая зелень

Аромат зелени базилика, укропа, мяты при нарезке уменьшается, так что добавлять их следует перед окончанием тепловой обработки.

Тимьян, розмарин от долгого нагрева выигрывают, так как их аромат медленно насыщает блюдо.

На интенсивность аромата влияет способ измельчения зелени.

Запах значительно усиливается, если зелень растолочь в ступке или обработать блендером.

Нарезка полосками дает менее терпкий вкус и больше подходит для зелени, такой как базилик.

Чтобы зелень мяты не почернела, перед использованием ее рекомендуется нарезать.

Тимьян

Применяется для улучшения вкуса и аромата супов гороховых, рисовых.



Тмин

Семена тмина добавляются в картофельные, луковые супы, супы с капустой.



Фенхель

Его семена по запаху напоминают семена аниса. Они маленькие, овальной формы, желтовато-коричневого цвета.

Для более богатого вкуса и аромата следует выбирать зрелые луковицы, крупные и округлые.

Их используют целыми и молотыми.

Они усиливают вкус рыбных супов, супов из капусты, свинины.

Перед применением для усиления аромата семена рекомендуется растереть в



Чабер

**Острая трава, по вкусу
похожая на тимьян и мяту.**

**Обычно используется в
блюдах из бобовых,
в паштетах, с мясными,
рыбными блюдами.**

Хорошо сохраняется в сушеном виде.



Чили

**Принадлежит к семейству
стручковых перцев.**

**Не все чили очень острые,
каждый из них обладает
собственным вкусом и
различается по степени жгучести.**

Используется для острых супов



Шалфей

Шалфеем посыпают непосредственно перед подачей куриные бульоны.



Эстрагон (тархун)

Листья в свежем и сухом виде используют для приготовления супов мясных, рыбных, борщей, куриных бульоно



Шафран

Оранжево-красные рыльца пестиков одной из разновидностей крокуса.

Эта самая дорогая пряность продается в виде тонких сухих нитей.

Лучшими производителями считаются Испания, Иран, штат Кашмир.

Перед употреблением замачивают в горячей воде, бульоне или молоке на 10 минут. Нити можно положить в блюдо в конце приготовления.

Шафран может быть и в виде порошка.

Используют шафран в прозрачные рыбные



Пищевкусовые и ароматические смеси

Букет гарни

Букет пряной зелени, связанной в пучок.

На практике часто зелень и пряности (лавровый лист, белый перец) заворачивают в лист лука-порей, перевязывают и в таком виде используют при варке бульонов.

Классические составляющие букета гарни:

тимьян, лавровый лист, петрушка, сельдерей, которые заворачивают в темно-зеленую часть лука-порей и плотно перевязывают ниткой.



Букет гарни можно также положить в марлевый мешочек.

Состав может меняться в зависимости от приготавливаемого блюда.

Так, в состав букета гарни для рыбного бульона рекомендуется использовать : петрушку, шнитт-лук, кервель, тимьян, лавровый лист, щавель.

Для молочного супа с тыквой — петрушку, тимьян, шнитт-лук, гвоздики



Японская смесь "Семь приправ"

Смесь саншо (японский перец), морских водорослей, чили, апельсиновой цедры, маковых семян, а также белых и черных семян кунжута.

Добавляют к блюдам из лапши и супам.



Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы и их заменители

Ворчестерский (ворчестерширский) соус.

Пикантный соус, приправа для супов.

Изготавливается по оригинальному рецепту, который держится в строгой тайне.

Утверждают, что в его состав входят уксус, патока, сахар, анчоусы, индийская пряность тамаринда, соевый соус, лук-шалот, чеснок, соль, сахар, специи и ароматические добавки.



vegetable beef mushroom steak mushrooms
© Zorka Vuckovic / Фотобанк Лори / PantherMedia



Соевый соус

Эту древнюю приправу получают из ферментированных соевых бобов, которые смешаны с жареной пшеницей.

Для полной готовности соус выдерживают два года.

Он прекрасно дополняет супы.



Уксус

Наиболее часто используемый в ресторанной кухне винный Уксус готовят из красного, белого вина, шампанского.



КРУПЫ И ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ КРУП

Кинуа

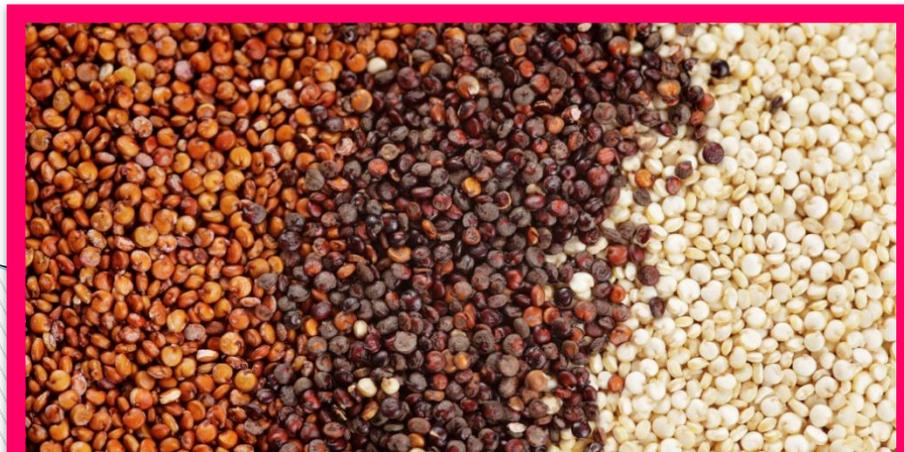
(по-русски киноа, кинуа или кинва) .

Мелкие семена травянистого растения, богатые белком.

Могут быть различного цвета. Семенами кинуа можно заменить рис и большинство зерновых.

Готовят так же, как рис.

Можно добавлять в супы.



Рисовая мука

Применяется для загущения протертых супов.



Бобовые

Бобы

Перед приготовлением сухие бобы замачивают 8-12 часов, но существует и быстрый способ:
прокипятить зерна 2 минуты, накрыть крышкой и выдержать 2 часа.



Нут

Мука из нута используется
в качестве загустителя в супы.



Чечевица

Перед употреблением чечевицу
не замачивают.

Время приготовления:

зеленая чечевица — 30-45 минут,

красная — 20 минут.

Чечевица может быть
использована для супов



**Супы готовят с макаронными изделиями
небольших размеров, лапшой и лапшой
домашней.**

**Корнелли (итальянские макаронные
изделия) подходят для приготовления
прозрачных супов.**



НОВЫЕ ВИДЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Применяемые в общественном питании способы тепловой обработки — варка, жарение, тушение, запекание в ресторанной кухне могут быть реализованы не совсем привычно с точки зрения отечественной технологии производства кулинарной продукции, например, путем использования новых приемов обработки или подготовки продуктов.



В практике современных ресторанов существует такое понятие, как **степень готовности кулинарного изделия.**

Обычно в отечественной технологии массового питания принято доводить продукт до полной готовности.

В ресторанной практике это требование соблюдается не всегда.



Приготовить **аль денте** (**al dente**, итал.),
дословно "к зубам", — термин,
означающий варку овощей или
макаронных изделий (пасты) не до конца,
а так, чтобы они чувствовались "на
зубах".



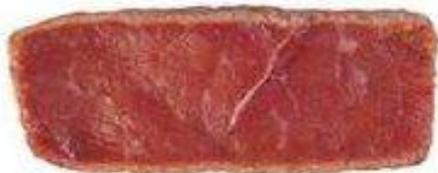


Применительно к мясу можно выделить разную степень готовности:

- **сырое (rare),**
- **полусырое (medium rare),**
- **средней прожаренности (medium),**
- **розовое внутри (medium well),**
- **хорошо прожаренное (well done).**



Такая степень готовности принята в английской терминологии



blue rare

практически сырое мясо,
у которого прожарена лишь
тонкая корочка.



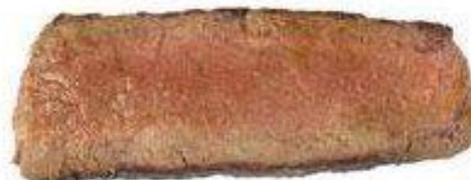
medium

(средней прожарки) -
внутри светло-розовый сок
(180 градусов, 6-7 минут)



rare

(с кровью) –
непрожаренное мясо с кровью
(200 градусов, 2—3 минуты),
обжаренное снаружи и красное внутри.



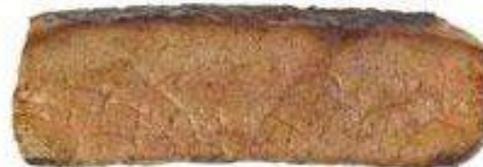
medium well

(почти прожаренное)
мясо с прозрачным соком
(180 градусов, 8-9 минут)



medium rare

(слабой прожарки) -
мясо лишь доведено
до состояния отсутствия крови,
с соком розового цвета
(190—200 градусов, 4—5 минут).



well done

(прожаренное)
абсолютно прожаренное мясо,
почти без сока
(180 градусов, не менее 10 минут).

В соответствии с французской терминологией мясо классифицируют следующим образом:

**почти сырое (blue),
с кровью внутри (saignant),
средней прожаренности (a point),
хорошо прожаренное (bien cuit).**

<i>Степень готовности</i>	<i>По-английски</i>	<i>По-русски</i>	<i>Упругость и внешний вид</i>	<i>Температура в середине куска</i>
Bleu	Very rare	Почти сырой	Очень мягкий, нежный	45 – 50 °С
Saignant	Rare	С кровью	Чуть упругий на прикосновение пальца	50 – 55 °С
Saignant- à point	Medium rare	Слегка с кровью	Сочащийся розовым соком	55 – 60 °С
A point	Medium	Слегка прожаренный	Слега упругий, капельки крови на срезе	60 – 65 °С
A point – bien cuit	Well done	Скорее прожаренный	Упругий и внутри полностью розовый	65 – 70 °С
Bien cuit	Very well done	Хорошо прожаренный	Упругий и поверхность покрыта корочкой	70 – 75 °С

Степеней прожарки стейков из говядины существует пять:

- ▣ **Rare (реп)** – обжаренный снаружи, красный внутри, температура внутри куска мяса 39-43°C.
- ▣ **Medium rare (медиум реп)** – стейк с кровью, красно-розовый внутри, температура – 42-47°C.
- ▣ **Medium (медиум)** – средне прожаренный стейк, розовый, 47-50°C. Это наиболее популярная степень прожарки.
- ▣ **Medium well (медиум вэл)** – почти прожаренный стейк, светло-розовый, температура 55-57°C.
- ▣ **Well done (вэл дон)** – максимально прожаренный стейк, мясо изнутри нагревается выше 60°C.

- Самый простой и самый надежный способ определить степень готовности стейка – измерить его температуру при помощи специального термометра.
- Чаще всего он выглядит как вилка с электрическим датчиком.
- Вилка погружается в центр куска мяса и показывает его температуру.
- В соответствии с которой и определяется степень прожарки.





БЛАНШИРОВАНИЕ

широко используется в кулинарной практике как вспомогательный способ тепловой обработки.

- ▣ Утку перед жаркой также рекомендуется бланшировать.
- ▣ При этом кожа становится прочнее, ее поры закрываются, и во время приготовления она становится хрустящей.
- ▣ Учитывая, что при приготовлении различных блюд помидоры используют в очищенном виде, в их основании делают X-образный надрез, а затем бланшируют в кипящей воде 10 секунд. После этого кипяток сливают, а помидоры погружают в ледяную воду и очищают.

- ▣ Необычностью отличается и способ использования бланширования для получения белого мяса, применяемый при приготовлении телятины.
- ▣ Он включает вымачивание мяса в холодной проточной или сменной воде с последующим **бланшированием.**
- ▣ При бланшировании телятину кладут в кастрюлю с большим количеством холодной воды, быстро доводят до кипения, затем ополаскивают в холодной воде, обертывают тканью и на некоторое время помещают под пресс.
- ▣ Полученное мясо называется **белым.**

Белое мясо издавна считается деликатесом и может украсить любое меню.

Подготовленное мясо можно нашпиговать ветчиной, трюфелями или языком, обернуть полосками ветчины.

Белое мясо жарят основным способом, на гриле, тушат.



При неизменном желании максимально сохранить пищевую ценность продукта в ходе кулинарной обработки такой своеобразный способ предварительной обработки мяса может показаться весьма странным (подобные приемы применяются и для снижения содержания нитратов в овощах).

Но дело в том, что из недожаренного куска телятины будет сочиться не кровь, а некая светло-розовая жидкость, довольно неприятная на вкус и весьма небезопасная для желудка.

Поэтому благодаря предварительной обработке достигаются не только хорошие органолептические свойства, но и частично безопасность продукта.

В современной кулинарной литературе этот способ обработки описывается как часть технологии приготовления блюда, называемого **бланкет из телятины.**

Речь идет о белом мясе, тушенном в белом соусе.

Сегодня технология приготовления бланкета считается модной и применяется также к рыбе и овощам.





Тушение

В отечественной технологии характеризуется как комбинированный процесс, включающий обжаривание продукта с последующим припусканием в небольшом количестве жидкости.

При этом ничего не говорится о степени обжаривания продукта, а ведь именно она влияет на конечный вкус блюда.



Можно обжаривать продукт до румяной корочки, а затем припускать.

Такой вид тушения называется **коричневое тушение**.

Также продукт можно обжарить быстро, не допуская образования румяной корочки (с минимальным окрашиванием), а затем припустить.

Иногда обжаривание вообще не используется.

Например, курицу заливают холодной водой, доводят до кипения, промывают холодной водой и тушат в белом соусе.

Такое тушение называют **белым**.

- Тушить продукты можно также в жарочном шкафу. В отличие от жарки и запекания в данном случае пищу готовят в жидкости на закрытом противне, в кастрюле из жаропрочного материала, помещая ее в духовку. Этот способ является сочетанием тушения и запекания.
- Тушение в жарочном шкафу также подразделяется на коричневое и белое. Коричневое тушение используют, например, для целых и порционных кусков мяса, белое — для овощей и поджелудочной железы теленка и ягненка.

При использовании коричневого тушения в жарочном шкафу:

Целые куски мяса (говядины, оленины) маринуют и шпигуют, затем, чтобы не вытекал сок, быстро поджаривают со всех сторон в духовом шкафу или на плите.

Далее куски мяса помещают на слой овощей в жаровне, добавляют жидкость и приправы, накрывают крышкой и медленно тушат в духовом шкафу.

Если кусок мяса подают целиком, крышку при тушении сдвигают на $3/4$, а потом снимают, мясо поливают жиром и обжаривают, чтобы придать ему глянец;

Порционные куски мяса (бифштексы, стейки, отбивные, печень) тушат так же, как и крупнокусковые полуфабрикаты;

Мелкокусковые полуфабрикаты (рагу из говядины), так же, как и в действующем сборнике рецептур, обжаривают, а затем тушат с пассерованными овощами, томатом, мукой и бульоном до готовности, но в духовке.



- При использовании белого тушения продукты (сельдерей, капусту и поджелудочную железу теленка и ягненка) бланшируют, охлаждают, заливают светлым бульоном и тушат в закрытой емкости в духовом шкафу.
- Тушить продукты также можно в глиняной посуде с крышкой (**daubiere**). Этот вариант используется часто в русской кухне.
- В европейской кулинарии он называется **доб(en daube)**.
- Для тушения также используется специальная посуда овальной формы — **кассерол (en casserole)**.
- Для создания большей герметичности место соприкосновения бортов посуды и крышки замазывают тестом.

Приготовление на водяной бане (бэн Мари).

Бэн Мари — это французский кулинарный термин.

При этом способе полуфабрикат выкладывают в форму, которую затем ставят в лоток с водой так, чтобы уровень воды доходил до $3/4$ высоты формы.

В отечественной технологии известно приготовление на водяной бане, располагаемой на плите, но готовить на водяной бане можно и в духовом шкафу — заполненные формы закрывают фольгой и помещают туда на водяную баню.

При этом температура в шкафу должна быть не выше 180°C .

Таким способом можно готовить крем-карамель, мусс из лосося и т.п.

Dovna

Приготовление на сковороде вок

Этот вид посуды издавна широко используется в азиатской кухне.

В настоящее время благодаря возросшему вниманию к кухне Востока вок активно применяют и в европейских ресторанах.

Благодаря сферической форме сковороды и высокой температуре нагрева продукты, нарезанные небольшими кусочками, почти моментально прогреваются в самой горячей точке и быстро доходят до готовности.

Перед жарением мясо, рыбу, птицу обычно маринуют и обсушивают.



Перед закладкой продуктов жир на сковороде должен быть хорошо прогрет. Как правило, обжаривают продукты отдельно по видам и небольшими партиями, перемешивая деревянными палочками.

Вок подходит для самых различных способов тепловой обработки: варки, варки на пару (в бамбуковых корзинах), тушения, жарения, в том числе во фритюре, но со значительно меньшим количеством жира.





ВОК с говядиной

Приготовление на пару

Считается приёмом, характерным для как диетического питания, но это вовсе не обязательно.

Например, чтобы рыба, приготовленная на пару, не была пресной, ее вкус и аромат обогащают добавлением в кипящую воду овощей, душистой зелени и пряностей (лука, моркови, сельдерея, фенхеля, стеблей петрушки или кинзы).



Можно посыпать рыбу нарубленным зеленым луком, кусочками свежего имбиря, чеснока или поместить ее на слой веточек свежего фенхеля, тимьяна или укропа.

Перед варкой на пару можно замариновать рыбу в смеси оливкового масла, лимонного сока, белого вина и соевого соуса.

Можно варить на пару в бамбуковой корзине, которую принято ставить на сковороду вок и накрывают сверху крышкой.

Благодаря тонкому аромату бамбука рыба становится вкуснее.





Уникальность сковороды
ВОК I COOK

Sote

Это название приема кулинарной обработки имеет французское происхождение.

Продукт быстро опускают в небольшое количество кипящего масла на короткое время с целью разрушения клеточных структур.

У этого термина несколько значений, и один из них — "прыгать" или "подбрасывать".

Сковороду или противень быстро двигают взад-вперед и вверх-вниз так, что приготавливаемый продукт ударялся о боковые стенки сковороды и подпрыгивал, при этом он переворачивается в воздухе и падает обратно.

Сотирование используют, когда жарят мясо, птицу, картофель, кабачки, лук или почки, нарезанные тонкими ломтиками или кусочками, их встряхивают на сковороде в небольшом количестве горячего жира или масла.

Жарят до образования золотисто-румяного цвета.

Деглясирование

После жарки продукта (обычно мяса или птицы) его снимают со сковороды, жир сливают, наливают крепкий бульон, сливки, сок, вино или коньяк и уваривают смесь.

При этом экстрактивные вещества растворяются в жидкости.

Этот приём называется **деглясирование или деглясе**. Полученная жидкость используется в качестве соуса. Такое приготовление соуса называется "а-ля минуте", то есть "сейчас, не заранее".

С точки зрения снижения калорийности соуса и блюда в целом этот прием оправдан, однако, по мнению Огюста Эскофье, удалять весь жир — ошибка, так как истинный аромат соусу придает именно жир.

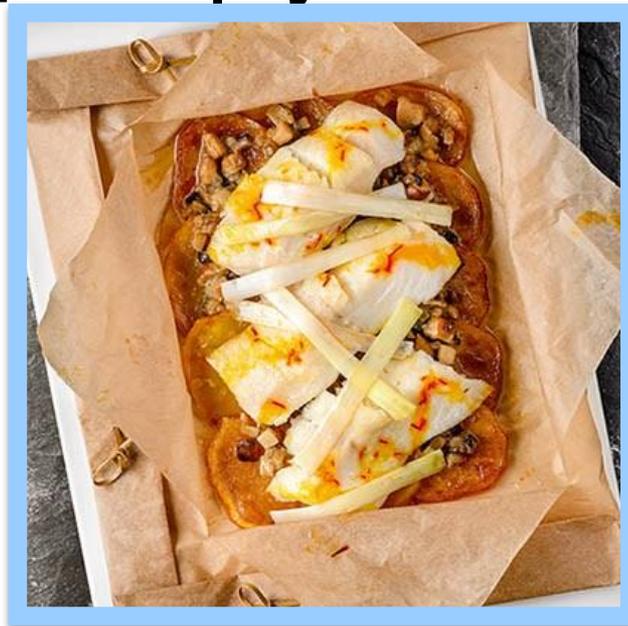
Приготовление в фольге, пищевой пленке,
пергаменте, в рукаве

Папильот

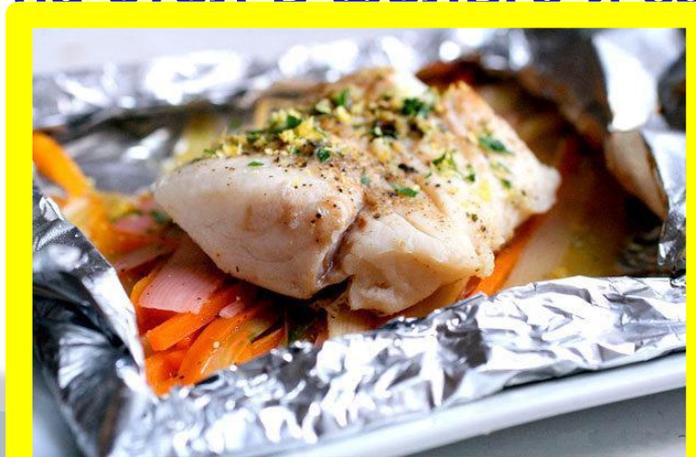
Способ тепловой обработки, при котором производится приготовление пищи завернутой в бумагу.

В настоящее время бумагу заменяют фольгой, термостойкой виниловой пленкой или специальными пластиковыми пакетами.

Данный метод используется, если требуется максимально сохранить естественную влажность продукта, сок и ароматические вещества.



- ▣ **Продукты плотно заворачивают в промасленную бумагу или фольгу так, чтобы пар не выходил в процессе тепловой обработки и сохранялись натуральный вкус и питательные вещества.**
- ▣ **Куски мяса, например, телячьи отбивные, или рыбу готовят заранее, обычно в гриле или в малом количестве жира, затем добавляют к ним тонко нарезанные овощи, травы и приправы.**
- ▣ **Продукты заворачивают в фольгу, помещают на слегка смазанный жиром лист и прогревают в горячем духовом шкафу.**
- ▣ **Готовое блюдо подают на стол в фольге и затем раскрывают ее.**



В пергаменте, рукаве из жаропрочного пластика хорошо запекать рыбу или креветки. Форму конвертику из пергамента можно придавать любую, например, сердечка.

Для изготовления такого сердечка берут квадратный лист пергаментной бумаги или фольги размером 30х30 см, складывают его пополам, затем рисуют половину сердечка с центром на линии сгиба и вырезают его.

Размеры листа могут быть и другими, главное, чтобы размеры сердечка были на 5-8 см больше, чем размеры куска рыбы.

Лучше использовать пергаментную бумагу, так как во время выпекания и подачи она эффектно вздувается.

- ▣ Конвертики или рукав должны быть плотно закрыты, чтобы во время запекания не выходил пар. При этом рыба готовится в собственном соку, остается сочной и ароматной.
- ▣ Температура запекания должна быть около **200° С**. Для того чтобы рыба равномерно пропеклась, следует выбирать филе одинаковой толщины.
- ▣ Для улучшения вкуса и аромата можно добавить веточки кинзы, лимонно-укропную приправу, чеснок, каперсы, перец, лимон, морковь соломкой, белое вино.
- ▣ В фольге и пищевой пленке неплохо припускать, например, фаршированные рулеты.



Фламбирование

Поджигание кулинарного изделия, в рецептуру которого входит алкогольный компонент.

Фламбирование чаще является заключительным этапом приготовления блюда, и в этом его можно производить в присутствии гостя в зале ресторана.

Иногда фламбирование является одним из промежуточных этапов приготовления блюда, например, при приготовлении пюреобразных супов из раков и морепродуктов (бисков).

В первом случае фламбирование становится своего рода шоу, прежде всего, элементом коммерческой привлекательности ресторана, то во втором используется для создания ароматического и вкусового букета.

Независимо от того, когда используется этот прием, следует уделять большое внимание **соблюдению правил безопасности.**

Если алкоголь добавлять прямо на раскаленную сковороду из бутылки (неважно, снабжена она приспособлением для налива или нет), то пламя, образующееся при соприкосновении спирта с раскаленной сковородой, устремляется к бутылке с алкоголем и вызывает взрыв.

Любой вид алкогольного напитка, используемый для фламбирования, независимо от его крепости, должен наливаться из небольших сосудов с широким носиком.

Более безопасно поместить алкогольный напиток в небольшой стакан или ложку, а затем медленно вылить его на теплую, но не раскаленную поверхность сковороды и лишь потом нагревать.

Нельзя наливать жидкость в непосредственной близости к открытому огню или к уже горящему блюду.



Жарка на гриле

это быстрый способ приготовления с помощью инфракрасного (ИК) нагрева.

Различают несколько способов приготовления с помощью ИК-лучей:

- над источником тепла (уголь, газовые или электрические грили, гриль-лава);
- под источником тепла (газовые или электрогрили-саламандра);
- между источниками тепла (электронагреваемые прутья решетки или пластины).

При обжаривании **над источниками тепла** прутья гриля предварительно нагревают и смазывают маслом, чтобы избежать прилипания продукта.

Прутья подпекают его с обеих сторон, что придает блюду особый внешний вид и вкус.

Время приготовления зависит от толщины продукта, расположения решетки и нагрева гриля.

Например, при толщине стейка 2,5 см и расстоянии от решетки до гриля 5см средняя степень прожаренности достигается через 3-4 минуты его обжаривания с каждой стороны.

При приготовлении стейков на противнях для гриля или сковороде для гриля куски мяса рекомендуется смазывать смесью оливкового масла, чеснока и черного молотого перца.

Гриль или сковорода для гриля должны быть хорошо разогреты.

- ▣ Для приготовления **под источниками тепла** гриль-саламандру предварительно нагревают, а прутья смазывают растительным маслом.
- ▣ Под грилем-саламандрой хорошо готовить бифштексы, отбивные и изделия, которые будут скользить между решетками.
- ▣ Рассыпчатые пищевые продукты, рыбу целиком (например, палтуса и камбалу) можно помещать между хорошо смазанной, скрепленной в центре с помощью шарнира двойной проволочной решеткой с ручкой. Перед жаркой на гриле для улучшения вкуса и аромата блюда часто используют предварительное маринование продукта.



- ▣ **Помидоры, грибы, бекон, сосиски и почки обычно готовят на решетке или на плоском листе под грилем-саламандрой.**
- ▣ **Лоток должен быть с бортами, чтобы жир не стекал, а куски продукта не соскальзывали.**
- ▣ **Во избежание брызг кипящего жира не следует застилать решетку гриля фольгой — он должен свободно стекать с решетки на поддон.**
- ▣ **Для удобства при чистке можно застелить фольгой поддон, но не решетку.**
- ▣ **Гриль-саламандру хорошо использовать для подрумянивания, запекания под слоем натертого сыра с сухарями и глазирования некоторых блюд, таких как макароны, филе палтуса, и для жарки.**

- В отечественной кулинарии широко используется запекание продуктов в духовом шкафу под соусом, с сыром или сухарями в порционной посуде.
- Часто кулинарную продукцию запекают и в гриле. В европейской кухне такие блюда называют **гратэн**.
- Крем-брюле, фруктовое брюле (измельченные фрукты со взбитыми сливками или йогуртом) посыпают сверху сахарным песком (лучше коричневым) и помещают в гриль.
- На поверхности десерта должна образоваться нежная, хрустящая карамельная корочка.



Между источниками тепла

Этот способ приготовления между электронагревательными прутьями или пластинами гриля применяется для приготовления небольших кусков мяса.

Он позволяет максимально сохранять питательные вещества и вкус.

Действие сильного тепла на верхний слой мяса приводит к быстрой коагуляции белка на поверхности и делает его плотным, помогая сохранить сок в продукте.

Мясо, приготовленное на гриле, теряет меньше сока, чем мясо, приготовленное любым другим способом, если при жарке его не протыкают вилкой.

При приготовлении кулинарной продукции на гриле следует знать ряд особенностей:

- для жарки на гриле подходит только мясо, не содержащее грубых соединительных тканей, так как оно будет жестким и невкусным;
- небольшие тонкие куски требуют быстрого приготовления;
- обжаренную и подрумяненную пищу на горячей части решетки передвигают на более холодную, чтобы закончить приготовление;
- медленное приготовление ведет к засушиванию продукта:
- для переворачивания и снятия котлет и бифштексов используют щипцы, а для помидоров, грибов, целой рыбы или ее кусков — шпательные или широкие ножи.

Барбекю

Это жарка мяса на предварительно нагретых и смазанных жиром прутьях над сильным источником тепла (уголь, газ или дрова).

При использовании твердого топлива (древесного угля или брикетов для барбекю) пламя и дым должны исчезнуть, перед тем как продукты помещают на прутья, иначе блюдо получится с неприятным привкусом.

Барбекю-котел снабжен куполообразной крышкой с двумя отверстиями для вентиляции.

При этом создается эффект запекания как в духовом шкафу, но с ароматом дымка.

Чтобы получить дополнительный аромат, угли можно посыпать розмарином или стеблями фенхеля.

Перед приготовлением некоторые продукты, например, куски дичи, жаренные на вертеле, говяжьи стейки, эскалопы, натуральные котлеты из телятины или курицу нужно замариновать и во время приготовления смазывать кисточкой или пучком зелени тимьяна или розмарина оливковым маслом с зеленью и специями.

Можно использовать для смазки зеленое лимонное масло или масло с лаймом.

Для приготовления лимонного масла смешивают сливочное масло, цедру, перец, соль, чеснок, а для масла с лаймом — сливочное масло, лайм, чили, соль, красный перец.



- Чтобы стейки были вкусными и хрустящими, перед обжариванием их рекомендуется смазывать панировочной смесью.

В ее состав включают: панировочные сухари, маргарин, соль, перец, лимонную цедру, петрушку. Смазывать стейки следует за 3 минуты до готовности и дожаривать, пока сухари не станут золотистыми.

- Некоторые продукты (свинные ребрышки) в процессе приготовления обильно смазывают с обеих сторон глазурью.
- Рыбу можно поместить на решетку для барбекю с веточками зелени или виноградными листьями и жарить 3 минуты с каждой стороны.
- Необходимо правильно подбирать температурный режим жарки. Так, если для рыбы 170-200°C, то для мяса с кровью потребуется около 350°C.

Жареные фрукты барбекю являются прекрасным гарниром или могут подаваться в качестве десерта.

Фрукты должны быть твердыми, не перезревшими.

Их не стоит нарезать очень тонко, чтобы они не упали сквозь решетку.



Приготовление в микроволновой печи

- ▣ СВЧ-нагрев уже давно внесен в классификацию способов тепловой обработки как один из вариантов варки продуктов.

Существует ряд особенностей, которые следует учитывать при приготовлении кулинарной продукции в микроволновых печах:

- Можно использовать посуду только из термостойкого стекла, фарфора, фаянса, из специального пластика, керамики без металлических покрытий и "золотых" ободков, рисунков, надписей.

Некоторые печи предназначены для работы только с металлической посудой и фольгой. Лучше выбирать емкости, которые прогреваются равномерно (равносторонние, круглые или небольшие).

- Можно готовить продукты без использования посуды, например, овощи в целлофановом пакете.

Вымытые овощи целиком укладывают в пакет, закручивают и подворачивают его края.

При нагревании пакет будет наполняться теплым воздухом и увеличиваться в объеме.

Овощи при этом очень быстро доходят до готовности.

- Продукты неправильной формы кладут толстыми краями на край блюда, тонкими — в центр.
- Продукты должны лежать ровным слоем, а не горкой.
- Нельзя варить яйца в скорлупе без воды.
- Следует прокалывать кожицу печеного картофеля, целых яблок, чтобы предотвратить растрескивание.

- Чтобы продукты не подсыхали, лучше готовить при закрытой крышке.
- Минимальная загрузка камеры микроволновой печи — **200 г.**
- Следует использовать мясо с малым количеством соединительных тканей или в рубленом виде.
- Крупы предварительно следует замачивать минимум на 1 час, сухофрукты — на **20 минут.**
- Мясо рекомендуется нарезать кусочками одинаковой формы и размеров.
- Чтобы блюдо получилось сочным и вкусным, при его приготовлении рекомендуется добавлять воду: к мясу, птице, рыбе — **5-10 %** от массы продукта, к измельченным овощам — **20-30.**

Мясо, приготовленное в микроволновом режиме, не подрумянивается.

Чтобы подрумянить его, следует использовать коричневые приправы, например, соевый соус.

Румяная корочка появится также при обжаривании в предварительно разогретой посуде с ферритовым покрытием, в стеклокерамической посуде.

Время доведения продукта до готовности в микроволновой печи зависит от ряда факторов: величины порции, выбранной мощности, диэлектрических свойств продукта, вида посуды.

Наряду с такими вспомогательными операциями, как разогрев кулинарной продукции, микроволновые печи также можно использовать для того, чтобы растопить шоколад, размягчить сливочное масло, распустить желатин, высушить грибы, овощи и т.п.

Приготовление в вакууме

В ресторанный мир этот способ приготовления кулинарной продукции пришел совсем недавно, и используется он в новой интерпретации.

Подготовленное сырье помещается в не проницаемые для кислорода полимерные пакеты, из которых удаляется воздух, и они герметически запечатываются.

Пакеты обрабатываются паром низкого давления (при 70-100°C), а затем их охлаждают до 3°C.



- ▣ При такой температуре срок хранения готовой кулинарной продукции составляет от 1 до 3 недель. Перед использованием продукция может разогреваться прямо в пакетах на водяной бане (при температуре 85°C) или с помощью СВЧ-печей или пароконвектоматов.
- ▣ Считается, что этот способ наиболее уместен в сочетании с шоковой заморозкой и обработкой в пароконвектомате.
- ▣ Преимущества вакуумного приготовления состоят в том, что он позволяет сделать молекулярную структуру клеток неизменной, уменьшить деформацию продуктов, получить более ярко выраженный аромат, готовить пищу без жира, придать ей диетическую направленность благодаря отсутствию корочки.

- ▣ Блюда в вакуумных упаковках могут иметь гарантированно точную калорийность и пищевую ценность, а значит, можно реализовать идею создания "здорового" меню.
- ▣ Благодаря этой технологии **80 процентов** продуктов можно готовить заранее, гарантируя при этом **высокое качество блюд.**
- ▣ Они не только хорошо сохраняют вкус и внешний вид, но и экономят время шеф-повара, оставляя при этом возможность для творческой реализации.
- ▣ При приготовлении этим способом существенно сокращаются потери массы продуктов.

При высоком качестве и пищевой ценности готовых блюд, полученных с использованием вакуума, существует опасность микробиологической обсемененности блюда из-за относительно низких температур приготовления в вакууме.

Поэтому при применении данного метода требуются тщательный контроль и строжайшее соблюдение правил санитарии и гигиены.



В зависимости от вида продукта используют определенный тип приготовления в вакууме.

Он может быть **прямым** (когда продукт готовится паром в вакууме от начала и до конца) или **непрямым** (приготовление начинается по традиционной технологии, а завершается вакуумированием).

И в том, и в другом случае процесс приготовления должен завершаться быстрым понижением температуры, чтобы максимально сохранить пищевую ценность и улучшить санитарное состояние продуктов.

Для этой же цели охлаждают продукт до 0°С перед вакуумированием.

Для безопасности кулинарного изделия подбирают оптимальные режимы обработки: **высокие (85°С) или низкие (64-68°С) температуры, но в течение более длительного времени.**

Приготовление в вакууме имеет свою специфику и требует внесения корректировок в ряд рецептов.

Так как при приготовлении в вакууме аромат и вкус пряностей усиливаются, их закладку следует уменьшить.

В вакууме не рекомендуется готовить продукты, содержащие дрожжи, а также петрушку, арбуз, экзотические фрукты.





Обработка в пламени газовой горелки

Использование пламени газовой горелки применяется в отечественной кулинарии для опаливания птицы.

Но благодаря созданию специальных газовых горелок (в том числе очень миниатюрных) появилась возможность наносить рисунок на поверхность уже готовой кулинарной продукции, создавать нежную хрустящую карамельную корочку на поверхности брюле.

Есть мнение, что только этот способ позволяет получить настоящую хрустящую корочку.



Сушка фруктов, овощей

Этот способ обработки используется в ресторанной практике не для консервирования продуктов, а для получения чипсов.

Чипсы представляют собой очень тонкие срезы овощей (баклажана, топинамбура, цуккини и пр.) и фруктов (апельсина, грейпфрута, яблока и т.п.), подсушенные в духовке до хрустящего состояния.

Фрукты предварительно проваривают в сахарном сиропе, а затем подсушивают в духовке при 100°C.

Чипсы используют для украшения ресторанных блюд.

Кроме декоративной они выполняют немаловажную функцию во вкусе блюда, например, создают контраст нежного вкуса муссов и хрустящих чипсов.



Подпекание

Этот способ известен в отечественной технологии только как вспомогательный.

Его используют при тепловой обработке лука, моркови, кореньев для приготовления бульонов.

Но в последнее время он получил более широкое распространение, стал модным и часто применяется при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.

Считается, что данная технология является компромиссом между японскими сашими и приготовлением на гриле.



Применяется та же техника, что и при приготовлении почти сырого мяса.

На раскаленную сковороду кладут подготовленный кусок рыбы и, подержав немного с одной стороны, переворачивают на другую, а затем почти сразу подают на стол.

В результате образуется ароматная хрустящая корочка, а внутри рыба остается нежной, сочной и практически сырой.

Приготовленная таким способом рыба, реже мясо, становится основным ингредиентом популярных сейчас «теплых салатов» с различными видами листовых овощей и с фруктами.

Подпеченную рыбу при подаче специально разламывают или нарезают ломтиками, чтобы был виден этот необычный контраст.

Чаще всего используют гребешка.



стей ту



Интенсивное охлаждение и шоковая заморозка

Технологию интенсивного охлаждения и шоковой заморозки давно используют в Европе рестораны разного уровня — от элитных до демократичных. В России она впервые была использована в 1980-х на различных предприятиях общественного питания, но широкого применения не получила до сих пор.



Отличие **шоковой заморозки** состоит в том, что температура готового кулинарного изделия снижается с 85°C до -18°C не за 12-24 часа, а максимум за 4.

При этом уменьшаются потери влаги, минимизируются нежелательные биохимические изменения, лучше сохраняется питательная ценность продукта.

Блюдо, замороженное таким способом, по своим свойствам эквивалентно свежему или охлажденному.

После интенсивной заморозки кулинарная продукция хранится в 2-3 раза дольше обычного без потерь качества.

Важными преимуществами шоковой заморозки являются сведение до минимума развитие микроорганизмов в продуктах и высокая гигроскопичность.



При **ИНТЕНСИВНОМ ОХЛАЖДЕНИИ**

температура кулинарной продукции после ее приготовления снижается сразу за 2 часа минимум до 10°C в центре до $0-4^{\circ}\text{C}$ на поверхности.

Интенсивное охлаждение в отличие от заморозки занимает меньше времени, оно менее энергоемко, минимальны потери массы.

Аппараты интенсивного охлаждения также гораздо дешевле.



- ▣ **Шоковая заморозка и интенсивное охлаждение используются в основном в крупных ресторанах, мощность которых позволяет не только обслуживать посетителей, но и производить полуфабрикаты и кулинарную продукцию для реализации вне предприятия.**
- ▣ **В элитных ресторанах эти технологии могут применяться в повседневной практике для сохранения продуктов с малым сроком хранения и используемых в ограниченном количестве.**
- ▣ **Возможно также применение шоковой заморозки и интенсивного охлаждения в кондитерских цехах ресторанов, а также при подготовке выездных банкетов (кейтеринговых мероприятий).**
- ▣ **Применение этих технологий позволяет сделать заготовки заранее, меньшим числом работников, а также снизить отходы производства.**



WWW.1TV.RU

Технологический процесс приготовления прозрачных супов (консоме)

Прозрачные супы часто включаются в ресторанное меню, технология их приготовления хорошо известна.

Однако есть особые секреты доведения до вкуса и нюансы их подачи.



Термин "**консоме**" означает очищенный специальным способом бульон, а точнее, прозрачный суп на основе куриного, говяжьего или телячьего бульона, осветленного с помощью яичных белков и овощей.

Технология осветления хорошо известна в отечественной профессиональной кухне, однако в современной ресторанной кухне она имеет некоторые особенности.



- ▣ Для оттягивания бульона используют смесь, состоящую из яичных белков, мирпуа и лимонного сока.
- ▣ На 2 л бульона берут 3-4 взбитых яичных белка, 2 столовые ложки лимонного сока и 350 г мирпуа. Оттяжку вводят в теплый бульон, перемешивают и варят на медленном огне около часа.
- ▣ Во время нагревания бульон не следует мешать. Осветленный бульон процеживают, обезжиривают и вновь прогревают.



Мирпуа (mirepoix)

Это овощная смесь, состоящая из **50%** лука, **25%** морковь и **25%** стебли сельдерея.

Мирпуа (по имени герцога де Мирпуа) призвана обеспечивать тонкий, но очень приятный вкусовой фон, который должен подкреплять и улучшать вкус приготавливаемого блюда.

Нарезают овощи на кусочки одинаковой формы и размеров, соответствующих времени приготовления блюда.

Чем меньше время приготовления, тем мельче и тоньше должны быть кусочки, а чем дольше – тем крупнее и толще.



Для осветления бульона используется также мясная оттяжка.

Для этого фарш (лучше из мяса старых животных) смешивают с белками, солью и бульоном.



Причинами плохого осветления могут быть недоброкачественные ингредиенты бульона, жирный или непроцеженный бульон, недостаточно чистая посуда или ткань.

Другие варианты — перед процеживанием бульон не отстоялся или после закипания его взболтали.



В консоме перед отпуском хорошо влить шерри, мадеру или портвейн из расчета 100-200 мл на 1 л.

Для придания "восточного" вкуса можно добавить светлый или темный соевый соус, рисовое вино или херес, тонко нарезанный корень имбиря, кубики тофу, ростки бамбука, сои, сушеные креветки.

Консоме можно также заправить натертой цедрой, тертым сыром "Пармезан" или "Грюйер".



Кроме известных гарниров к прозрачным супам также можно подать:

- небольшие вареные креветки,
- жульен из мяса цыпленка или из смеси овощей,
- шарики из моркови, репы,
- икру,
- брюнуаз из сырой моркови, сельдерея, лука-порея, кабачка в смеси или по отдельности,
- соломку из тонких блинчиков,

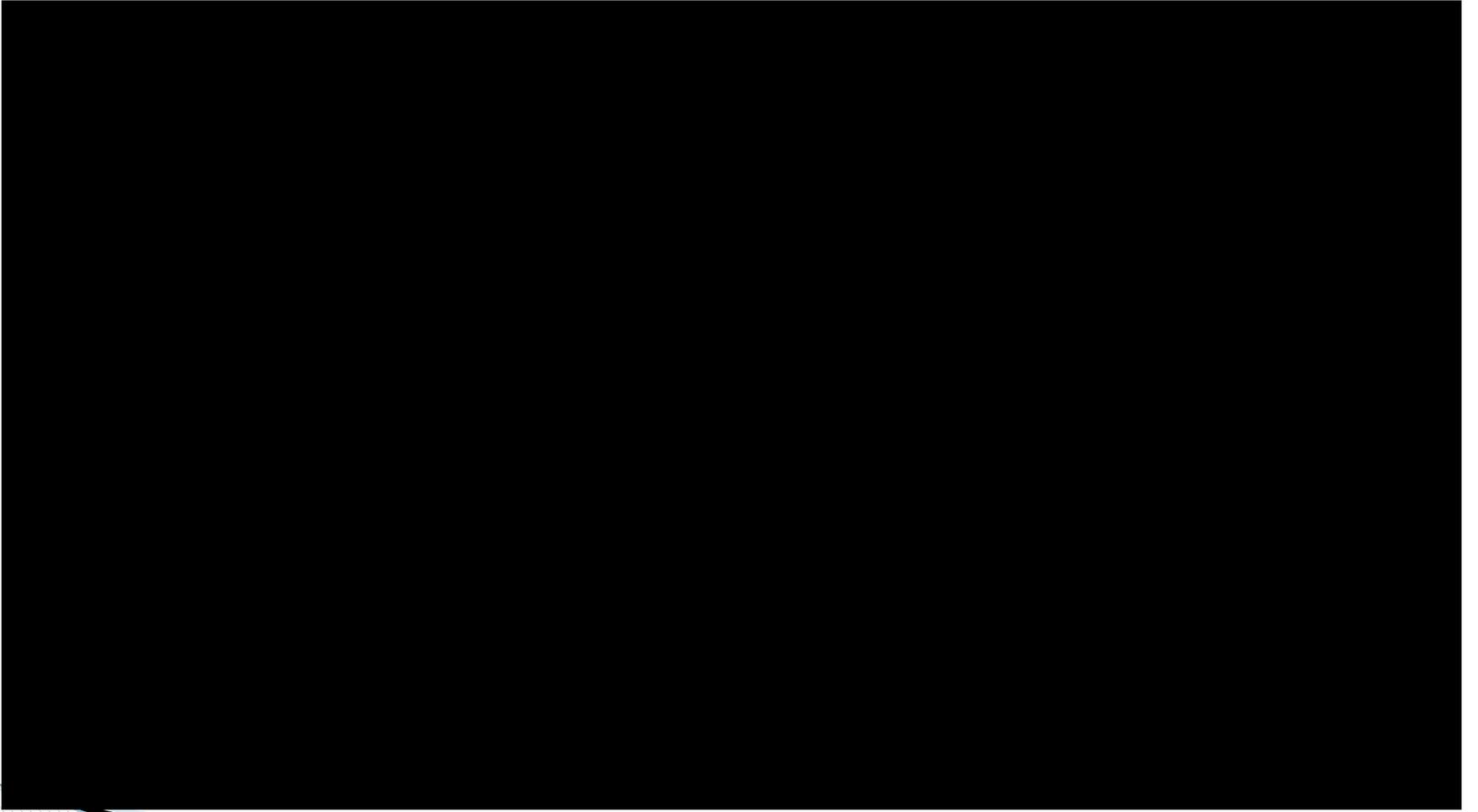


- жульен из грибов, в том числе черных трюфелей, и свежие листья кервеля,
- бланшированные фигурки из перца,
- лепестки из маслин и веточки зелени петрушки,
- решеточки из нарезанной моркови и сельдерея,
- сырны кнели и сырны палочки,
- слегка обжаренные ломтики шампиньонов,
- куриные кнели, клецки из кур с шампиньонами.

Например, консоме из курицы подают с сырными или куриными кнелями. Называется этот суп "Консоме Владимир".

Кнели нужно припускать при температуре, близкой к точке кипения. После закипания жидкости кнели будут испорчены.





Технологический процесс приготовления пюреобразных супов: супы-пюре, супы-кремы

Общие правила варки пюреобразных супов

Для приготовления пюреобразных супов продукты подвергают тепловой обработке и протирают, а затем разводят жидкостью (бульоном, молоком).

Пюреобразные супы можно сгущать при помощи яичных желтков, масла, сливок или одних сливок.

Яичные желтки и сливки рекомендуется предварительно развести небольшим количеством горячего супа, а затем ввести в суп — это предотвращает заваривание



Протертые супы, известные в международной кулинарной практике это

- ❖ *биски,*
- ❖ *супы велюте,*
- ❖ *супы-кремы,*
- ❖ *супы-пюре.*

Технология приготовления каждого из них имеет свои особенности.



Супы-пюре

ГОТОВЯТ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ: ОВОЩЕЙ, БОБОВЫХ, ДИЧИ.

Подвергнутые тепловой обработке продукты

1. протирают,
2. разводят бульоном или молоком
3. заправляют сливочным маслом.



Овощные супы-пюре готовят как из одного, так и из несколько видов овощей.

Для вкуса добавляют репчатый лук или лук-порей.

Овощи нарезают кубиками, припускают со сливочным маслом 3-4 минуты на среднем огне, затем добавляют бульон или воду и варят на медленном огне до размягчения.

Готовые овощи протирают и вновь прогревают.



Вкус и консистенцию супа-пюре можно улучшить, добавив в конце приготовления жирные сливки, йогурт или сметану.

Жирная консистенция сливок делает структуру стабильной при нагревании (в отличие от менее жирных продуктов, которые при этом сворачиваются), придают супу густоту и приятный блеск.

Их также используют для украшения супа.

Йогурт имеет менее стабильный состав и может свернуться, поэтому его не следует доводить до кипения.

В йогурт можно добавить нарезанный укроп, базилик или мяту, нашинкованную петрушку, тертый сыр для улучшения вкуса и аромата.

Суп-пюре из тыквы

Слегка обжарить тыкву, спассеровать лук, добавить бульон и варить до готовности тыквы.

Полученную массу измельчить в блендере, добавить сливки, масло, сыр.

При подаче посыпать зеленью петрушки.

Для улучшения вкуса в суп-пюре закладывают букет гарни.



Суп-пюре из красной фасоли

- ▣ Замоченную фасоль соединить с пассерованными овощами, залить вином и тушить 15 минут.
- ▣ Влить бульон, положить букет гарни и варить до размягчения овощей и фасоли. Измельчить в блендере, заправить сливками и сливочным маслом. Подавать с гренками.



- ▣ К супам-пюре подают гренки, натертые зубчиком чеснока, тертый "Пармезан" или "Грюйер".
- ▣ Суп-пюре из брокколи или суп из дробленого гороха с копченым окороком посыпают жареными орехами или кусочками бекона.
- ▣ Если при разведении протертой массы густая часть отделяется от жидкости, в качестве загустителя вводят картофельное пюре, пюре из бобовых, протертый рис.



- ▣ **Суп-пюре из курицы.** Курицу отварить, отделить мякоть от костей. Мякоть измельчить вместе с рисом, добавить немного бульона и довести до кипения.
- ▣ Перед подачей заправить яичными желтками и сливками. Также можно заправить сливочным маслом.
- ▣ Рис иногда заменяют рисовой мукой.
- ▣ **Суп-пюре из дичи.** Обжарить дичь до полуготовности, поместить в кастрюлю с чечевицей, бульоном, букетом гарни и луком.
- ▣ Варить на медленном огне.
- ▣ Отделить мякоть дичи от костей и измельчить ее вместе с чечевицей, развести бульоном, довести до вкуса, заправить сливочным маслом.

- **Суп-пюре из сельдерея.** Измельченный корень сельдерея бланшируют, а затем тушат со сливочным маслом на медленном огне **10 минут**. Добавляют бульон, картофель и варят до готовности, протирают, разводят молоком, заправляют маслом и сливками.
- **Суп-пюре фламанд.** Сбланшировать цветную капусту, прогреть в масле, добавить репчатый лук и лук-порей.
Залить бульоном, положить букет гарни и картофель.
Варить на медленном огне до размягчения овощей, протереть.
При подаче заправить сливками и маслом.
Подавать с гренками.

еда|

Технологический процесс приготовления пюреобразных супов: биски, супы велюте, супы капучино

Биск — это густой пюреобразный суп из раков, лобстеров, крабов или морской рыбы.

Существует множество рыбных протертых супов, но классический — французский рыбный суп по-марсельски, который готовят из разных средиземноморских рыб.



Биск из крабов готовят так же, как из раков, заменив их небольшими крабами, предварительно замоченными на 1-2 часа в холодной воде.

Можно приготовить биски из креветок или омаров, которые следует предварительно отварить с добавлением мирпуа (мирпуа - крупно нарезанные репчатый лук, сельдерей, морковь, лук сельдерей – название в честь герцога Мирпуа).



CTC

soho
media

ПРЕДСТАВЛЯЕТ

Кремы — протертые супы, которые обычно готовятся на основе отваренных в подсоленном молоке рисовой муки, различных круп.



Суп-крем из риса

Добавить в молоко пряности (нашпигованную гвоздикой луковицу, несколько горошин черного перца, соль, букет гарни: веточки петрушки, тимьяна, лавровый лист) и довести до кипения на медленном огне.

Заварить рисовую муку, предварительно разведя ее в холодном молоке.

Добавить сливки.

Кипятить **20** минут на медленном огне и процедить.

Полученный суп-крем может использоваться в качестве основы для других супов.

Если он подается как самостоятельный суп, следует добавить в него сливки.

Супы из круп готовятся по той же технологии.

▣ **Суп-пюре из корня сельдерея** - необходимо отварить сельдерей, затем прогреть его со сливочным маслом 10 минут, добавить соль, перец, сахар, протереть и смешать с супом-кремом из риса.

▣ **Суп-крем из спаржи** - спаржу отварить, отделить головки, разрезать их на четыре части и отложить для гарнира. Остальную спаржу очень быстро спассеровать, непрерывно помешивая.

Затем добавить суп-крем из риса и протереть. Перед подачей подогреть со сливками, украсить головками спаржи.

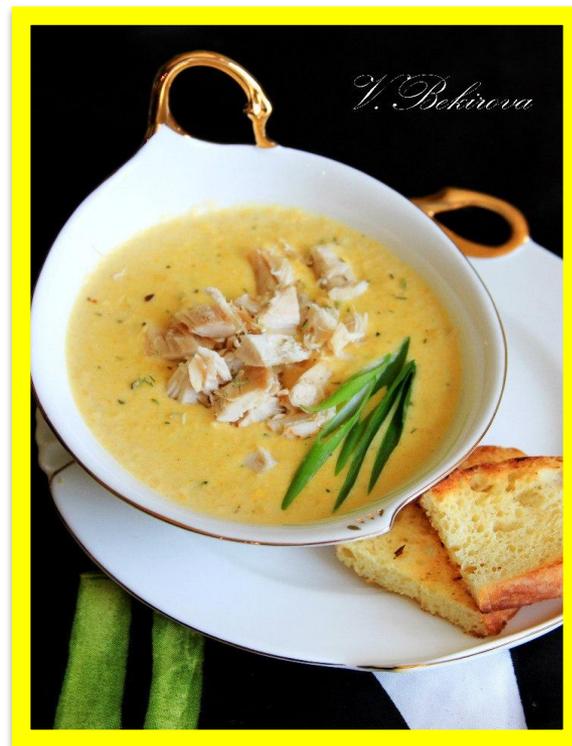


Суп-крем из кур

Перемешать мелко нарезанную отварную курицу с небольшим количеством сливок и растереть в ступке.

Затем протереть через сито и соединить с супом-кремом из риса.

Перед подачей заправить сливками.



Суп-крем из грибов

готовят, соединяя протертые грибы с супом-кремом из риса.

Иногда в качестве загустителей в супах-кремах используется пассерованная мука.

Например, крем из шампиньонов готовят так: пассеруют сельдерей и лук-порей, вводят муку и продолжают пассерование, добавляя куриный бульон, грибы, букет гарни и варят еще 10 минут. Затем удаляют букет, протирают в блендере, заправляют сливками.





▣ Крем «Дюбари»

готовят из цветной капусты, которую бланшируют, слегка обжаривают с луком-пореем, мукой, вливают куриный бульон, молоко, добавляют букет гарни, варят до размягчения, удаляют букет, измельчают и заправляют сливками.



▣ Суп-крем из раков

готовится так же, как биск из раков, но в конце приготовления вместо масла кладут сливки, а вместо фаршированных хвостов и головок — кнели.



ВЕЛЮТЕ

- ▣ это протертые супы, отличающиеся тем, что их обычно заправляют яичными желтками, смешанными с несколькими столовыми ложками сливок или молока (3 желтка и 100 мл сливок на 1 л супа), сливочным маслом.
- ▣ Некоторые велюте заправляют только сливочным маслом.
- ▣ Многие велюте готовятся на той же основе, что и супы-кремы (молотого риса, различных круп, овсянки, кукурузной, овсяной муки, панады).



Суп велюте

- Довести бульон до кипения, заварить рисовую муку, кипятить 20-25 минут, «защипать» маслом. Перед подачей добавить яичные желтки, сливки и оставшееся масло.
- Для приготовления **томатного велюте** суп-крем из риса следует смешать в равных количествах с томатным пюре, заправить маслом и сливками. Желтками не заправлять.



□ **Рыбный велюте с карри** - следует пассеровать лук, добавить карри, рыбу, букет гарни, соль, перец и варить **10** минут.

Добавить суп-пюре из риса и вновь довести до кипения, протереть.

Заправить маслом.

□ **Куриный велюте** - необходимо пассеровать лук, сельдерей.

Муку развести бульоном, положить куриное мясо, букет гарни, варить **40** минут.

Удалить букет.

Все ингредиенты измельчить, протереть, заправить маслом и лезоном.



Велюте «Анъез-Сорель»

следует нашинковать грибы и положить их в куриный велюте, измельчить, заправить маслом и лезоном. При подаче в тарелку положить измельченные грибы, куриное мясо, язык.

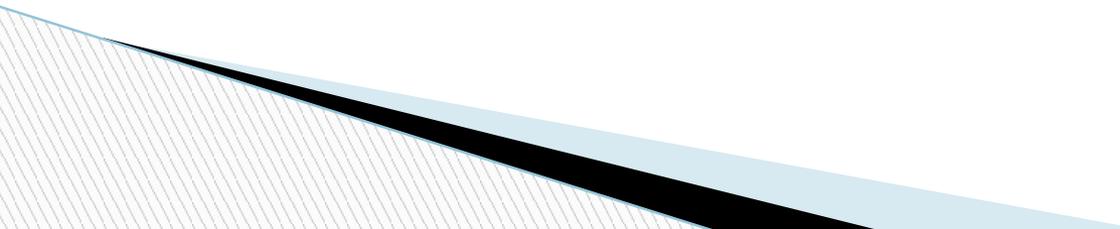


▣ Велюте из раков

готовят так же, как биски, но перед подачей на стол постепенно вводят смесь из желтков и кипяченых сливок.

Суп Велюте Дюбарри

ВИДЕО



Супы национальных кухонь стран ближнего зарубежья

Суп харчо — это грузинское национальное блюдо, которое традиционно готовят из говядины. Полное название харчо переводится с грузинского как говяжий суп.

Этот суп имеет острый вкус и необычайный аромат. трех обязательных компонента харчо— тертые грецкие орехи, говядина и тклапи.



Тклапи — это пюре, приготовленное из алычи и высушенное на солнце.

В чистом виде его не употребляют в пищу, но часто используют для приготовления первых блюд и салатов.

Тклапи, можно заменять соусом ткемали или свежей тертой алычей.

Для создания кислой среды используют гранатовый сок или томатную пасту.

Также используются овощи: лук, морковь, чеснок и рис любой: круглый или длинозерный, белый или бурый.



Выбор мяса для харчо

- Для настоящего супа харчо используется говяжья вырезка или грудинка из расчета 500-600 г на 3 литра воды. Воду лучше брать родниковую или, как минимум, профильтрованную.
- Если говяжья грудинка жирная, перед варкой ее можно нарезать на куски и слегка обжарить прямо в кастрюле. Благодаря этому у харчо будет более изысканный вкус.
- Чтобы получился прозрачный бульон, первая вода вместе со свернувшимися хлопьями пены сливается сразу после закипания.
- Затем заливается чистая вода, добавляются очищенные лук и морковь целиком и мясо варится до готовности.
- Готовый бульон нужно еще раз процедить, а лук и морковь из бульона удалить.

Суп харчо из говядины с грецкими орехами

- ▣ говядину тщательно моют под проточной водой, обсушивают бумажными полотенцами и нарезают кусочками средней величины.
- ▣ Укладывают мясо в кастрюлю, заливают холодной водой и варят в течение 1,5 часов.
- ▣ Когда бульон закипит, снимают пену и уменьшают огонь.
- ▣ Когда мясо сварится, вливают в кастрюлю соус сацебели или ткемали, томатную пасту, аджику, свежие, мелко нарезанные помидоры без кожицы, чтобы бульон приобрел приятный кисловатый вкус.



- ▣ Репчатый лук очищают, нарезают полукольцами. Кладут в кастрюлю с бульоном и мясом и варят 30 минут.
- ▣ Грецкие орехи слегка обжаривают на сухой раскаленной сковороде, измельчают и добавляют в суп.
- ▣ Очищенный чеснок измельчают и добавляют в суп. Варят еще 10 минут.
- ▣ В конце варки добавляют хмели-сунели, красный молотый перец и соль по вкусу.
- ▣ Варят еще 10 минут, затем снимают с огня и дают супу настояться в течение 30 минут.



Для того чтобы придать супу характерный кисловатый вкус, можно использовать не только сацебели, но и другие ингредиенты.

Например, **сушеную алычу, свежавыжатый сок граната (лучше всего брать кислые или кисло-сладкие плоды)** или **наршараб (уваренный гранатовый сок), тамаринд (индийский финик).**

Перед подачей посыпают свежей, мелко нарезанной кинзой или сельдереем, петрушкой, укропом, зеленым луком.

Отдельно подают сметану в соуснике и лаваш.



9 да



Суп "Хинкал" (суп с мясом и ракушками - дагестанское национальное блюдо)

Говядину, или баранину варят крупным куском, затем вынимают из бульона и нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию.

Из просеянной муки, яиц, соли, воды замешивают пресное крутое тесто и выдерживают его в течение 30 мин.

Для хинкала готовое тесто делят на куски, раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм и нарезают ромбиками 40X50 мм, два конца соединяют, придавая изделию форму ракушки.

В кипящий бульон кладут хинкал и варят при слабом кипении в течение 5-7 мин.

Когда изделия всплывут, заправляют сметанно-чесночной, или томатно-чесночной приправой.

Для сметанно-чесночной приправы сметану смешивают с растертым с солью чесноком и разводят кипяченой охлажденной водой.

Для томатно-чесночной приправы томатное пюре пассеруют, охлаждают, соединяют с растертым с солью чесноком и разводят кипяченой охлажденной водой.

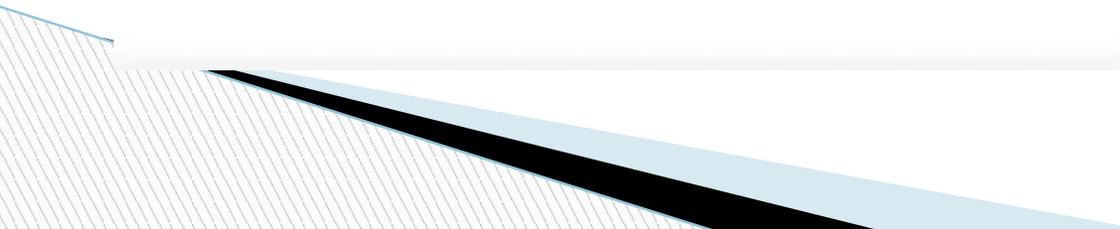
Отпускают хинкал вместе с бульоном и мясом.





ТЕЛЕКАНАЛ ДО//ДЬ

15:40



Суп пити – это широко известное блюдо у кавказских народов, основными компонентами которого являются горох и баранина. Внешне блюдо напоминает соус и может иметь жидкую консистенцию и густую.



Азербайджанский суп - пити

- ▣ **В порционный горшочек укладывают баранину с костями (грудинку и шею), нарубленную по 3—4 кусочка на порцию,**
- ▣ **заливают водой,**
- ▣ **добавляют предварительно замоченный горох нут,**
- ▣ **доводят до кипения,**
- ▣ **снимают пену,**
- ▣ **закрывают крышкой и варить 50-60 мин.**
- ▣ **Затем добавляют репчатый лук,**
- ▣ **картофель, нарезанный дольками,**
- ▣ **алычу - кубиками,**
- ▣ **томат-пюре или нарезанные дольками помидоры,**
- ▣ **рубленое курдючное сало,**
- ▣ **лавровый лист, перец,**
- ▣ **настой шафрана,**
- ▣ **соль и варят до готовности**
- ▣ **Подают суп в горшочке.**





Суп «Чанахи»

Баранину и картофель нарезанные кубиками, слегка обжаривают в масле и складывают в горшочек, добавляют крупно нарезанные репчатый лук, морковь, баклажаны, томат-пасту или томаты, заливают бульоном и ставят в духовку. Через 1,5 ч заправляют кипящий чанахи красным молотым перцем, чесноком, солью, пряностями, посыпают мелко нарезанной зеленью и подают.





Супы европейской кухни

В меню ресторанов включают популярные в европейской кухне супы, такие как луковый суп, один из самых знаменитых супов французской кухни, итальянский суп минестроне и др.



Технология приготовления лукового супа Огюста Эскофье

Нашинкованный лук слегка подрумянить на масле. Добавить муку и продолжать пассеровать, пока она не приобретет светло-коричневый цвет.

Влить бульон и тушить в течение 10-12 минут.

Процедить бульон и сохранить в горячем виде.

Лук перемешать с небольшим количеством соуса бешамель и протереть через сито.

Полученным пюре намазать тосты из французского батона.

Перед подачей бульон залить в супницу, на поверхность аккуратно поместить кусочки хлеба (по желанию клиента тосты можно не смазывать луковым пюре), посыпать тертым сыром и поставить в горячий духовой шкаф до образования румяной корочки.

Французский луковый суп (вариант 1).

1. Спассеровать репчатый лук в масле в кастрюле с толстым дном около 20 минут до коричневатого цвета,
2. добавить бульон, вино, букет гарни, соль, перец
3. довести до кипения
4. варить на медленном
5. букет гарни удалить.



▣ **Французский луковый суп (вариант 2).**

Спассеровать лук и чеснок с маслом до золотистого цвета.

Добавить муку и нагревать еще 3 минуты.

Влить бульон и варить до готовности лука, заправить солью и перцем.

Подавать с бутербродами с сыром.

▣ **Французский луковый суп (вариант 3).**

Спассеровать на сливочном масле лук, соединить с мукой.

Смешать с молоком и бульоном,

добавить соль, перец и прокипятить 10 минут.

Протереть, добавить вино и довести до кипения.

Суп можно также заправить сливками.

При подаче в тарелку с супом положить гренки с сыром и посыпать зеленым луком.



Родиной супа «Минестроне» является Италия.

Для его приготовления можно использовать любые овощи и приправы помимо указанных в рецептуре.

В переносном значении слово «минестроне» означает «путаница, беспорядок».

Измельченную ветчину и сало обжарить в кастрюле на среднем огне.

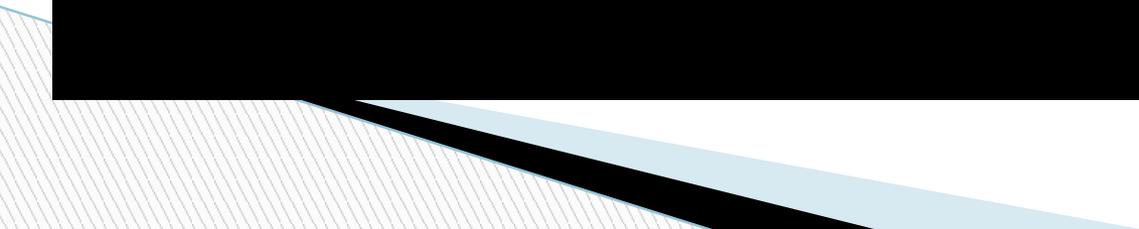
Залить водой, посолить и довести до кипения.

Добавить мелко нарезанные морковь, репу, сельдерей, картофель, капусту, очищенные от кожицы и семян помидоры. Накрыть крышкой и кипятить 30 минут.

Добавить растолченные в ступке горошек и фасоль, а также рис и продолжить варить на медленном огне еще 35-40 минут.

В конце заправить чесноком, базиликом и кервелем.





ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИСПАНСКОГО СУПА БУЙАБЕС

Буайбес - является традиционным рыбным супом для Средиземноморского побережья.

Существует множество вариантов его приготовления.

Для этого блюда можно использовать треску, морского окуня, пикшу, камбалу, мерланга, кефаль, а также мидии.



- ▣ Рыбу нарезать порционными кусками, мелкую оставить целиком.
- ▣ Измельченный лук, очищенные и измельченные помидоры, чеснок, шафран, петрушку, чабрец, фенхель, рыбу, лавровый лист, растительное масло поместить в большую сковороду.
- ▣ Залить водой, добавить соль, перец и прокипятить 7-8 минут.
- ▣ Добавить рыбу с нежным мясом (например, кефаль, мерланг) и еще варить 15 минут.
- ▣ Готовую рыбу подать отдельно, а в процеженный бульон положить ломтики французского батона. Хлеб обжаривать не следует.
- ▣ Классическая похлебка Прованса приобретает восточный вкус, если в добавит перец, острый чили и ром.

Буайбес по-креольски

В разогретую с оливковым маслом посуду положить лук, сельдерей, очищенный от семян и нарезанный кубиками красный и зеленый перец, шафран, чеснок и чили.

Готовить на небольшом огне 5 минут, помешивая, пока овощи не станут мягкими.

Добавить зелень, помидоры, рыбный бульон, приправы и лавровый лист.

Готовить на медленном огне еще около 30 минут.



Сначала положить куски более твердой рыбы с сильным вкусом, затем добавить более нежную рыбу и продолжать готовить в течение 6 минут. Через 2 минуты положить креветок, а в последнюю минуту — устриц с жидкостью.

Удалить лавровый лист, добавить ром и окончательно довести до вкуса.

При подаче посыпать тимьяном.

Соус "Руй" можно класть в тарелку или намазывать на подсушенный хлеб.

Для приготовления соуса "Руй" запеченный красный перец, картофель, томатную пасту, яичный желток, чеснок измельчить в блендере, заправить солью и перцем.

Затем добавить оливковое масло и взбить до получения густой однородной консистенции.



Технология приготовления испанского венгерского супа гуйяш (гуляш)

▣ **Суп гуйяш (гуляш)** является знаменитым супом венгерской кухни. То, что в отечественной кулинарии называют гуляшом, соответствует венгерскому перкелту.

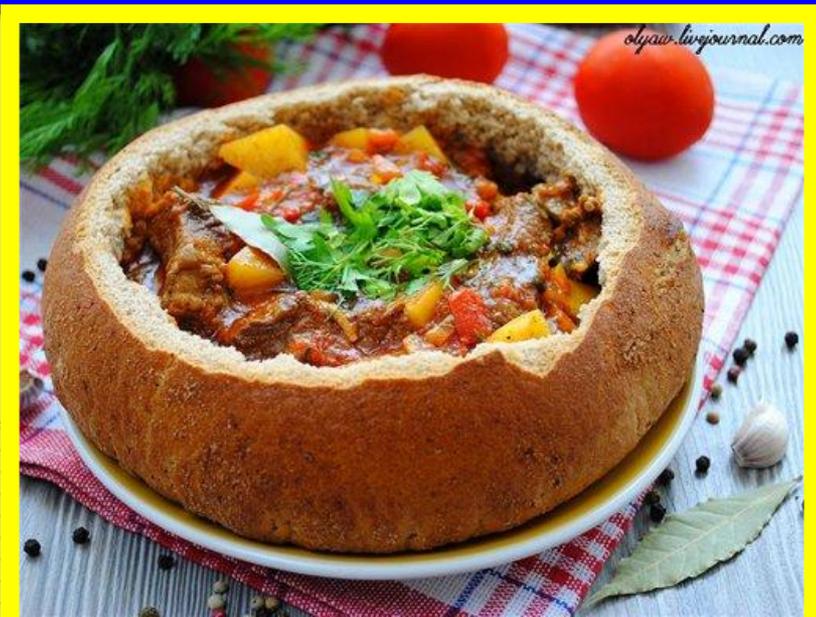
▣ **Гуйяш (гуляш) представляет собой густой суп.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ▣ Нарезать мясо кубиками.
- ▣ В растопленном жире обжарить до золотистого цвета мелко нарезанный лук.
- ▣ Уменьшить огонь, положить паприку.
- ▣ Быстро перемешать, сразу добавить мясо, посолить и тушить под крышкой.
- ▣ Когда сок, выделяемый мясом, испарится, добавить толченый чеснок, смешанный с тмином, влить немного воды и периодически помешивая, продолжать тушить на медленном огне.

- При необходимости добавлять воду, но понемногу, чтобы мясо не варилось, а тушилось в малом количестве жидкости.
- Очистить и нарезать картофель кубиками 1х1х1 см.
- Нарезать зеленый перец, помидоры.
- Когда мясо будет готово, дать соку испариться, чтобы в кастрюле остался один жир.
- Добавить к мясу картофель, хорошо размешать и тушить до тех пор, пока картофель не станет "стекленеть".
- Добавить бульон и зеленый перец с помидорами.
- Когда картофель будет практически готов, положить чипетки и довести суп до готовности и до вкуса.
- **Для приготовления чипеток:**
замесить крутое тесто, тонко его раскатать, дать постоять 2 минуты, а затем отщипывать маленькие кусочки и укладывать их на разделочную доску, посыпанную мукой.

СУП ГУЛЯШ





ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ СУПОВ

Все холодные супы имеют сходную технологию приготовления, которая заключается в отдельном приготовлении жидкой основы и гущи, а затем в дальнейшем их смешивании.

Группа холодных супов очень богата и разнообразна, в ней присутствуют супы с разными вкусами, разными консистенциями и абсолютно разными составами.

Холодный суп – это не только привычная нам окрошка, среди холодных супов немало соленых, сладких, кислых и даже терпких вариантов, каждый из которых имеет свой вкус.

В качестве основы используются кисели, морсы, соки, компоты, овощные отвары, молочные продукты, кисломолочные продукты, алкогольные напитки, квасы и даже кремы и муссы.

Холодные супы обязательно должны быть очень ароматными.

В качестве основы для современных холодных супов используют минеральную воду или жидкий йогурт.



Холодные супы являются совершенно разными в различных культурных традициях разных народов.

Обычно в холодный суп добавляют именно то, что является популярным на данной территории компонентом.

Например, там, где очень широко распространено рыболовство, для приготовления холодного супа используют рыбу.



*Ингредиенты: шпинат, щавель, квас,
отварная рыба, цедра лимона*

Холодный суп с кисломолочной основой – обычно готовят в восточной кухни.

Популярные разновидности холодных супов, которые распространены в различных странах носят названия.

Распространены холодные супы практически во всем мире.

Существуют их восточные варианты, европейские, российские.

Знаменита холодными супами и Испания, гордостью которой является гаспаччо, который представляет собой еще одну очередную вариацию окрошки.

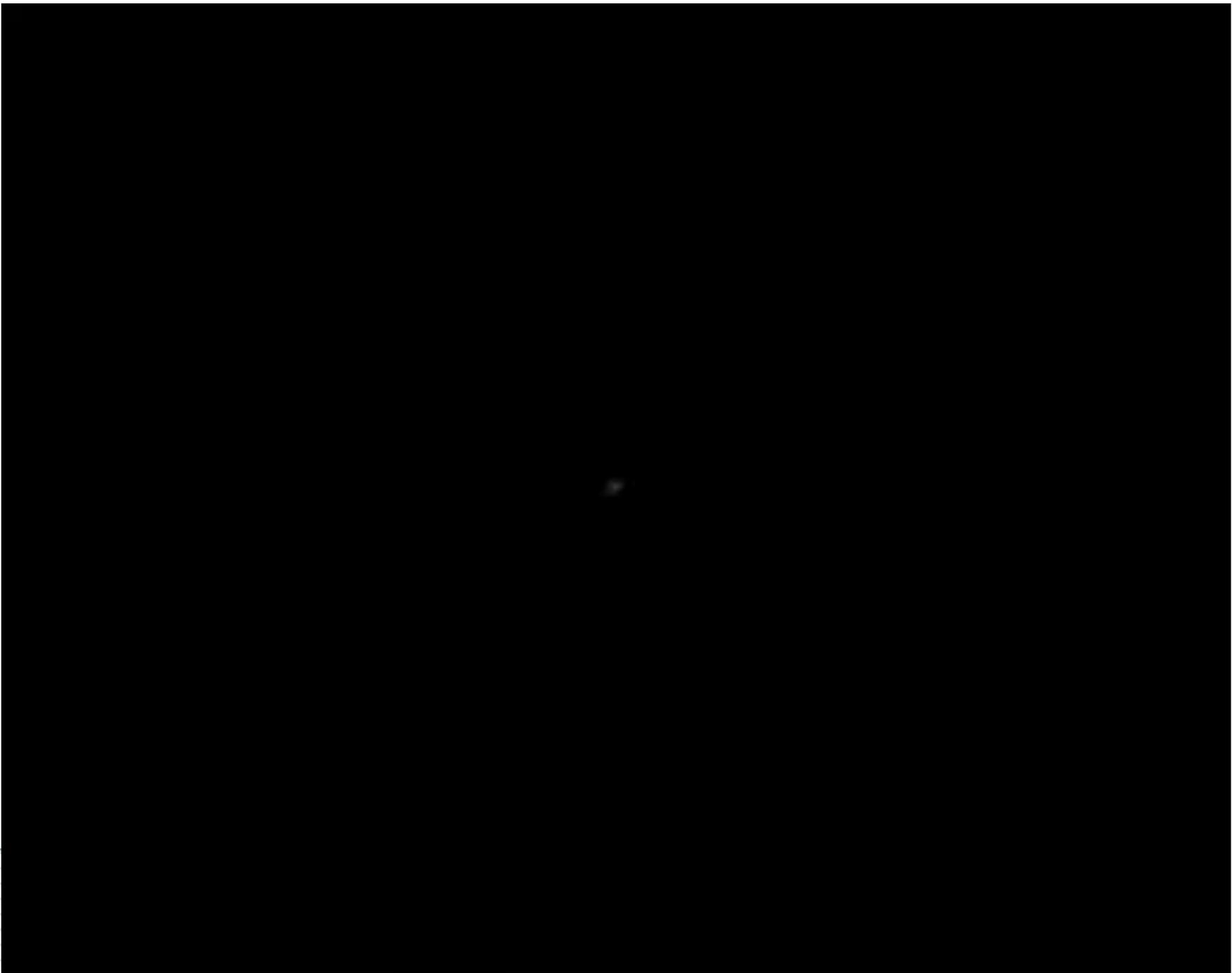


Ассортимент супа «Ботвинья», технология приготовления, варианты сервировки

Ботвинья по-монастырски

- Щавель и шпинат отдельно припускают в небольшом количестве воды, охлаждают, протерают через сито и соединяют вместе, разбавляют квасом, заправляют солью, сахаром, цедрой и соком лимона, ставят на холод.
- **Подают** на порционной тарелке, посыпают мелко нарезанным укропом и петрушкой, свежими огурцами, хреном по вкусу. В каждую тарелку кладут кусочки отварной или копченой рыбы.





АССОРТИМЕНТ СУПА «ТАРАТОР», ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ВАРИАНТЫ СЕРВИРОВКИ

Таратóр — холодный суп, популярный в летнее время в Болгарии и Македонии.

Обычно подаётся перед вторыми блюдами или одновременно с вторым блюдом (иногда в стакане, если жидкий).

Основные компоненты: кислое молоко (несладкий жидкий йогурт), огурцы, чеснок, грецкий орех, укроп, растительное (часто оливковое) масло, вода, соль, специи.

Может подаваться со льдом.

Как вариант, кислое молоко может замещаться водой, подкисленной уксусом.

Иногда огурцы также заменяются зелёным салатом.



С некоторыми вариациями это блюдо популярно и в соседних странах —Турции (однако там подаётся и сервируется как закуска, мезе) и Албании (где обычно не используются орехи, укроп и вода).

Также сходный состав имеет греческий соус цацики (тартар).

Иногда таратор едят и на Украине, заменяя нарезанные огурцы перетертыми.



Таратор с овощами

Баклажаны нарезают на крупные дольки, обжаривают на оливковом масле до румяной корочки.

Нарезают зеленый перец вдоль на 4 части и укладывают вокруг баклажан и ставят запекаться в пароконвектомат.

Измельчают помидор, нарезают горький перц, добавляют орегано и два вида базилика.

Тушат 15 минут, добавляют баклажаны и продолжают тушить без крышки, пока овощи не впитают соус.

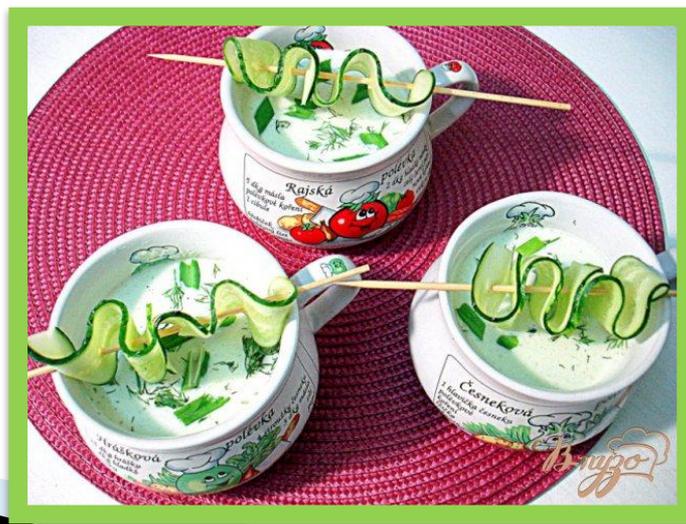
Подают холодным.

Взбивают кислое молоко со льдом и мятой, посыпают орехами и подают вместе с овощами.



Холодный болгарский суп «Таратор»

- Свежий огурец нарезают мелкой соломкой. Чеснок измельчают, добавляют соль, перец, растительное масло, перетерают.
- Кефир взбивают с минеральной водой, добавляют отжатые огурцы и чесночную заправку, мелконарезанный укроп. Размешивают и ставят в холодильник на 2 часа.
- Холодный таратор подают с зеленью и обжаренными кедровыми орешками.





Ассортимент супа «Гаспачо», технология приготовления, варианты сервировки

Гаспачо (исп. *gazpacho*) — блюдо испанской кухни, холодный суп из перетёртых или пюрированных сырых овощей, прежде всего помидоров.

Кроме них, в состав гаспачо входят оливковое масло и чеснок, огурец, сладкий перец, лук, уксус или лимонный сок, соль и могут быть добавлены пряности и хлеб.



- ▣ **Вариантов приготовления гаспачо сотни, если не тысячи. Но все же, базовые ингредиенты всегда неизменны: хлеб, чеснок, оливковое масло, соль и уксус.**
- ▣ **Можно выделить три основных категории гаспачо: красный, белый и зеленый.**
- ▣ **Красным гаспачо становится от помидоров. Если вы обрабатывает их блендером, старайтесь сделать это как можно быстрее, на высокой скорости и до того, как добавили масло. Тогда суп сохранит красный цвет, а не приобретёт различные оттенки оранжевого.**
- ▣ **Для приготовления зелёного гаспачо мелко нарезают пряные травы: базилик, кинзу, мяту, петрушку, а так же зелёный сладкий перец и даже салат латук. Помидоры в этом варианте не используются.**
- ▣ **И в белом гаспачо помидоры не используют, а используют бланшированный миндаль или пиниевые орешки (Семена средиземноморской сосны - пинии).**
- ▣ **Их едят очищенными, свежими или жареными и солеными. Добавляются во многие блюда, супы и соусы кухонь средиземноморских стран).**

Гаспачо (рецепт №1)

- ▣ **Все ингредиенты: томаты без кожицы и семян, очищенные свежие огурцы, зелень, зеленый лук, чеснок мелко нарезают и смешивают, добавляют томатный и лимонный сок, оливковое масло.**
- ▣ **Выдерживают несколько часов в холодильнике, измельчают в блендере.**
- ▣ **Подают в очень холодных тарелках.**
- ▣ **Отдельно подают с кубиками белого хлеба.**



ГАСПАЧО (РЕЦЕПТ № 2)

- ❑ Очищенные от кожуры помидоры (путём бланширования) и огурцы нарезаются.
- ❑ Складываются в большую миску, добавляется нарезанная кубиками мякоть белого хлеба, измельчённый перец (острый и сладкий) и чеснок. Смесь солится, размешивается, также добавляется толчёный тимьян.
- ❑ В миску всыпается толчёный лёд и она ставится в тёплое место, чтобы лёд растаял.
- ❑ Далее добавляется соус табаско, лимонный сок и немного уксуса. Всё это тщательно измельчается. Добавляется оливковое масло.
- ❑ Подаётся очень холодным, с хрустящими сухариками.





*Холодный освежающий
томатный суп Таспачо*

Правила подачи супов

