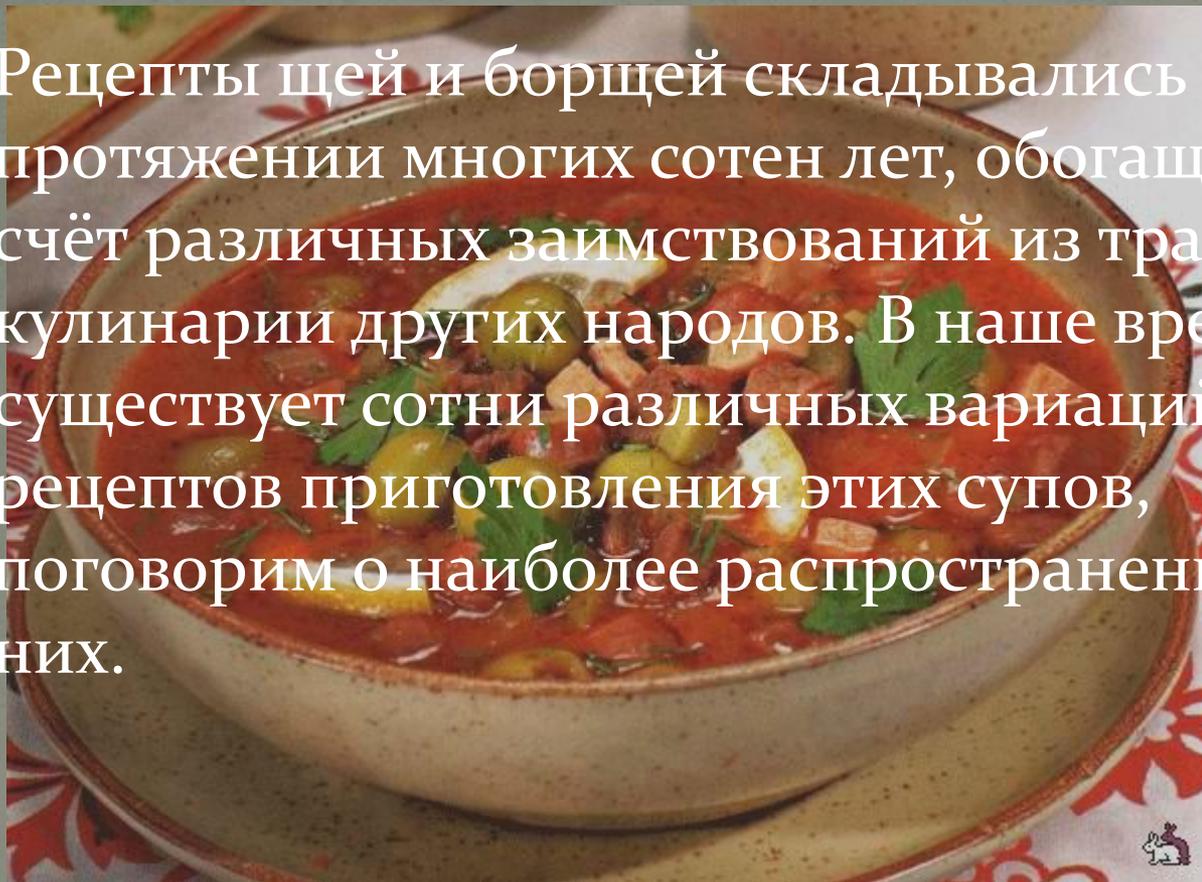


Ассортимент щей и борщей



Ассортимент щей, борщей

- Рецепты щей и борщей складывались на протяжении многих сотен лет, обогащалась за счёт различных заимствований из традиций кулинарии других народов. В наше время существует сотни различных вариаций рецептов приготовления этих супов, поговорим о наиболее распространенных из них.



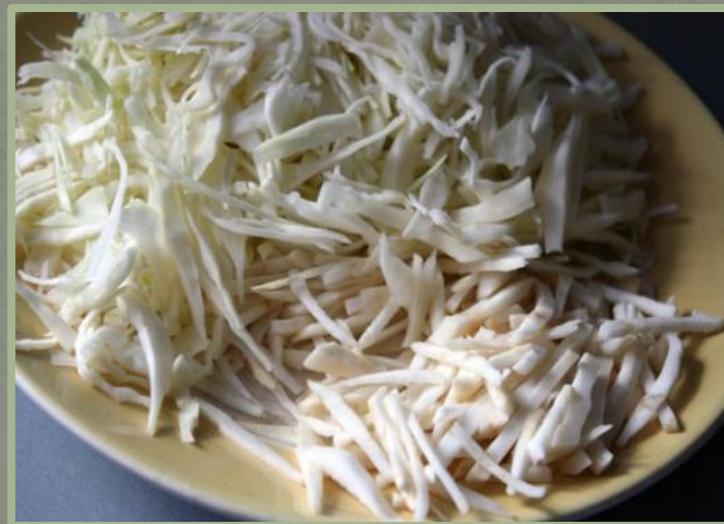
Щи

Главной отличительной чертой Щей является капуста. Щи готовят из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля и шпината, иногда из молодой крапивы. В качестве жидкой основы используют костный и рыбный бульоны, грибной, овощные и крупяные отвары



Нарезка капусты для щей

Свежую капусту белокочанную или савойскую нарезают шашками или соломкой, квашенную капусту предварительно тушат. Некоторая капуста придает щам горьковатый вкус, такую капусту предварительно ошпаривают.



Щи из свежей капусты

- Капусту нарезают шашками или соломкой
- Коренья – дольками, брусочками или соломкой (зависит от нарезки капусты)
- Лук – дольками или соломкой
- Репу и капусту имеющую горьковатый вкус предварительно ошпаривают
- Муку пассируют
- Помидоры режут дольками либо используют пассированное томатное пюре.



При отпуске на тарелку кладут кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану, зелень. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать ватрушку с творогом, пирожки или кулебяку.

Щи из квашенной капусты

- Квашенную капусту тушат вместе с томатным пюре 1,5-2 часа
- Коренья нарезают соломкой или мелкими кубиками
- Лук нарезают соломкой или мелкими кубиками
- Нарезанные овощи пассируют и добавляют в капусту за 10-15 мин до готовности
- Муку пассируют
- Если щи готовят с картофелем то его нарезают кубиками или брусочками



Для улучшения вкуса в готовые щи кладут чеснок, растертый с солью. При отпуске в тарелку кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану и зелень. Отдельно подают рассыпчатую гречневую кашу или крупеник, или ватрушку с творогом.

Щи по-уральски

- Квашенную капусту рубят и тушат
- Крупу (рисовую, перловую, овсяную, пшено) перебирают, промывают
- Коренья и лук нарезают мелкими кубиками и пассируют.

Для улучшения вкуса в готовые щи кладут чеснок, растертый с солью. При отпуске в тарелку кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану и зелень. Отдельно подают рассыпчатую гречневую кашу или крупеник, или ватрушку с творогом



Щи суточные

Для щей суточных используют говяжью грудинку, свиные головы, свинокопчености

- Квашеную капусту мелко рубят, кладут в котел, добавляют кости свинокопчености, жир, томатное пюре, наливают бульон и тушат 3-4 часа
- Коренья и лук нарезают мелкими кубиками, пассируют и кладут в капусту за час до готовности.

При отпуске в подогретую тарелку кладут мясо, наливают щи, кладут сметану, посыпают зеленью петрушки, укропа или зеленым луком.

К щам суточным подают рассыпчатую гречневую кашу, крупеник, кулебяку с гречневой кашей, ватрушки с творогом.



Щи суточные будут вкуснее, если подавать их в горшочке

Щи зеленые

- Картофель нарезают крупными кубиками
- лук и петрушку – мелкими кубиками (пассируют)
- обработанный щавель поступает в собственном соку
- Щавель варят в кипящей воде для сохранения цвета
- Муку пассируют



Щи зеленые можно приготовить без картофеля или из одного шпината, если готовят из одного шпината, то для вкуса добавляют немного лимонного сока. При отпуске в тарелку кладут дольку вареного яйца, кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану и зелень.

Борщи

Борщ — традиционное блюдо славян, основное первое блюдо украинской кухни.

Главная составляющая часть любого борща — свёкла она создаёт вкус, аромат и цвет борща

В качестве жидкой основы используют мясной, костный или мясокостный бульон или бульон из домашней птицы



Нарезка свеклы для борщей

Свеклу для борщей кроме флотского и сибирского, нарезают соломкой, а для флотского и сибирского - ломтиками



<http://xtra-ice.ruprom.net>

Борщ

- Капусту шинкуют соломкой
- Картофель нарезают брусочками
- Морковь и лук – соломкой

В кипящий бульон закладывают капусту, варят 5-8 минут, кладут пассированные овощи, затем тушеную свеклу и продолжают варить. В конце варки кладут соль, сахар, специи и доводят до готовности.

Если для борща используется квашенная капуста ее тушат и кладут вместе со свеклой.

При отпуске к борщу можно подать ватрушки, пирожки, пампушки, крупеник.



Борщ московский

Борщ варят таки же способом что и обычный борщ.

Набор мясных продуктов включает: окорок копчено-вареный, мясо вареное, сосиски. На порцию используют по одному кусочку каждого вида, их нарезают, заливают небольшим количеством бульона и проваривают 3-5 минут



При отпуске в тарелку кладут мясные продукты, наливают борщ, кладут сметану, зелень, отдельно на пирожковой тарелке подают ватрушки с творогом.

Борщ украинский

- Капусту режут соломкой
- Картофель – брусочками или дольками
- Овощи - соломкой
- Сладкий перец – соломкой
- Муку пассируют

Перед подачей заправляют чесноком растертым со шпиком.

При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают борщ, кладут сметану, зелень. Отдельно можно подать пампушки



Борщ флотский

- Капусту нарезают шашками
- Картофель – кубиками
- Остальные овощи – ломтиками

Борщ готовят так же как борщи с капустой и картофелем.

При отпуске в тарелку кладут 1-2 куска вареных свинокоченостей, наливают борщ, кладут сметану, зелень.

Отдельно можно подать крупеник или гречневую кашу.



Борщ сибирский

- Фасоль варят отдельно
- Фрикадельки припускают в бульоне
- Капусту режут шашками
- Картофель – кубиками
- Остальные овощи соломкой

При отпуске в тарелку кладут фрикадельки, наливают борщ, кладут сметану и зелень.

