

Кур-буйон с белым вином

Подготовила
студентка
группы ТП-142
Зрожаева
Анастасия

Кур-буйон не имеет ничего общего с курицей, как это можно было бы предположить из названия. Это жидкость для отваривания рыбы, которая улучшает вкусовые и питательные свойства этого продукта.



Состав кур-буйона сильно зависит от того, какую рыбу собираются подавать к столу.

Для лосося и форели кур-буйон готовят с белым вином (на 3,5 литра воды – 1,5 литра белого сухого вина, 3 мл сока лимона, 350 г лука, веточку тимьяна, 2 лавровых листа, 15 г стеблей петрушки, 50 г соли, 12 горошин перца).



Варится рыба в кур-буйоне довольно быстро: от 15 до 30 минут с момента закипания, в зависимости от толщины.