

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский политехнический университет
Петра Великого»
Институт среднего профессионального образования

Презентация по предмету:
Технология приготовления зарубежной
кухни
По теме:
Супы Французской кухни

Суп

По официальной терминологии суп (от фр. *Soupe*) — блюдо, в составе которого содержится не менее 50 % жидкости.

Суп, как блюдо в его сегодняшнем понимании, сложился не более 400—500 лет назад, с появлением крепкой, неокисляемой и химически нейтральной посуды, позволяющей осуществить процесс приготовления. При этом надо отметить, что на Востоке (Древний Китай и близкие регионы) супы возникли раньше, примерно за 100 лет до нашей эры и опять же — в связи с более ранним возникновением пригодной посуды. Само слово имеет французское происхождение, из чего можно заключить, что потомки франков достигли в приготовлении подобных блюд особенных успехов.





С появлением посуды, знакомством с фаянсом и фарфором и столовыми приборами суп начал получать распространение сначала в Южной Европе в XV—XVI веках, а широкое распространение получил только к XVII—XVIII веку. Конечно же, способы варки, рецептура супов складывались ранее.

Испанский томатный суп «Гаспачо»,
поданный перевёрнутым

Кроме того, суп исторически является блюдом оседлого человека. Кочевые народы супов не знали или же они были крайне не распространены и готовились в особых случаях. Тому примером служит казахская кухня: до сравнительно недавнего времени (до заимствования у узбеков шурпы) в этой кухне супов не было (если не считать загущёнными супами бешбармак и наурыз-коже, однако супами в чистом виде они не являлись и были, по большому счёту, праздничными).



Бешбармак



Наурыз-коже

Супы в России

Сначала жидкие блюда русской кухни называли похлёбками. Слово *суп* появилось только в эпоху Петра I. Вначале им называли чужеземные жидкие блюда, но позднее название было распространено и на национальные похлёбки. Письменные памятники XVI—XVII веков подразделяют супы на щи, кальи (рассольники), ухи, селянки (солянки), борщи и похлёбки.



Русский суповой набор

Супы во Франции

Многие французские супы сегодня считаются признанными шедеврами кулинарного искусства, и украшают собой меню самых знаменитых ресторанов. При этом они сильно отличаются от привычных русским людям густых наваристых похлебок. Дело в том, что во Франции супы принято подавать не на обед, как у нас, а на ужин, поэтому они более легкие и обычно представляют собой прозрачный бульон (консому) или же имеют легкую кремообразную структуру.



Консому с курицей

Луковый суп



Soupe à l'oignon — лук в бульоне с сыром и гренками. Один из самых, если не самый популярный суп не только во Франции, но и в мире вообще. Этот суп был известен и широко распространён в римскую эпоху правления. В силу доступности и лёгкости выращивания лук — основной продукт для приготовления супа — был основной пищей для многих бедных семей.

Современная версия приготовления лукового супа пришла из Франции в XVI столетии, тогда он готовился из корки сухого хлеба или гренок, бульона, говядины и слегка обжаренного или целой головки лука. Суп украшают гренками.

Богатый аромат супа основан не столько на бульоне, сколько на пассерованном луке. Пассеровка в данном случае является процедурой, при которой лук, медленно приготавливаясь, поджаривается, обретая румяный золотистый-коричневатый цвет. Это обуславливается карамелизацией сахара, содержащегося в луке.



Пассеровку лука производят в течение получаса, но профессиональные повара могут проделывать это в течение многих часов, добиваясь специфического разнообразия ароматов и вкусового шарма приготавливаемого лукового супа.

Часто для придания супу особой пикантности в готовое блюдо перед завершением приготовления добавляют сухое белое вино, коньяк или херес, усиливая аромат, и настаивают суп в закрытой кастрюльке перед подачей на стол.

Происхождение



Людовик XV

15 февраля 1710 — 10 мая 1774

Официальная легенда гласит, что руку к созданию французского лукового супа приложил сам король Людовик XV. Он, как известно, был большим любителем охоты. И вот однажды, монарху пришлось заночевать в небольшом охотничьем замке. Людовик устал и сильно проголодался. К сожалению, в погребах скромного жилища не нашлось ничего, кроме лука, сливочного масла и пары бутылок шампанского.

В порыве отчаянья, король приказал приготовить ему хоть что-нибудь, и местному повару не оставалось ничего другого, как просто смешать и сварить все имеющиеся ингредиенты. К великому удивлению и самого кулинара, и всех присутствующих блюдо получилось необычайно вкусным и оригинальным. С тех пор его постоянно подавали при королевском дворе, а позже оно вошло в меню всех самых знаменитых французских ресторанов.

Еще одна легенда гласит, что луковый суп был необычайно популярен на парижских рынках. Работяги и торговцы подкреплялись им в ночное время. Этот обычай был особенно распространён в парижском районе Ле-Аль, «чреве Парижа», который в 1971 году был снесен. Во времена третьей республики луковый суп был популярен у прожигателей жизни и считался лучшим средством от похмелья.



Приготовление

Лук очистить, нарезать тоненькой соломкой и медленно спассеровать (примерно 20 минут) на сливочном масле. Готовить лучше сразу в кастрюле с толстым дном. Постоянно помешивать и следить, чтобы не пригорел - цвет должен быть карамельно-золотистым.

Приготовить или подогреть 1 л бульона, влить 1 стакан в кастрюлю с луком и подождать, пока вся жидкость полностью испарится.

Затем влить в кастрюлю оставшийся бульон и варить около часа на слабом огне. В итоге должен получиться средне-густой суп, выглядящий так, будто в него добавили немного муки. Посолить, поперчить.

Разлить в порционные тарелки, положить на бульон кусок подсушенного багета/гренок, посыпать тёртым сыром. Запечь в духовке несколько минут



Вишисуаз

Vichyssoise — луковый суп-пюре. Суп готовится из различных сортов лука, прежде всего лука-порей, который слегка поджаривается вместе с картофелем в сливочном масле, затем овощи тушатся в курином бульоне. Наконец суп взбивается вместе со сливками до состояния пюре. Как правило, блюдо подаётся холодным, поскольку считается, что его особенно выгодно есть летом в палящую жару. По французской традиции суп подаётся с салатом из слегка обжаренных с чесноком креветок и мелко нарубленного фенхеля. Как и в другие супы-пюре, в вишисуаз иногда добавляют сухари.



Происхождение



Louis Felix Diat

(1885–1957)

Точный ответ, кто изобрёл данное блюдо, дать сложно. По наиболее распространенной версии создателем этого блюда является шеф-повар нью-йоркского ресторана компании «Ритц-Карлтон» Луи Диа французского происхождения. В своём интервью журналу «Нью-Йоркер» он ностальгировал:

Как-то летом 1917-го, на седьмой год работы в «Ритц», мне вдруг вспомнилось, как мы обедали классическим луковым супом, что обычно готовила мама или бабушка. Помню, как летом, спасаясь от жары, мы со старшим братом любили заливать его холодным молоком — и как же вкусно это было. Вот я и решил приготовить что-то такое для посетителей «Ритц».

Диа тогда назвал его по-
французски *crème*
vichyssoise glacée
(охлаждённый
сливочный вишисуаз) в
честь известного
французского курорта
Виши близ его родной
коммуны Монмаро.



Jules Gouffé

(1807 – 1877)



Виши

С другой стороны, в 1869 году очень похожий рецепт опубликовал в своей «Королевской кулинарной книге» французский повар Жюль Гуффе, однако он не предлагал подавать его холодным.

Приготовление

Растопить сливочное масло в глубокой кастрюле, добавить мелко нарубленный репчатый лук и обжарить до мягкости. Добавить мелко нарубленный лук-порей и обжаривать до мягкости теперь уже порея. Добавить картофель, нарезанный мелкими кубиками, и бульон. Довести до кипения, посолить, поперчить, варить на медленном огне полчаса. Готовый суп взбить в блендере вместе с холодными сливками до нежного пюреобразного состояния. Для пущей нежности можно протереть суп через мелкое сито. Охладить и подавать, посыпав мелко нарубленным зеленым луком. Во французской традиции вишисуаз часто подают с салатом из слегка обжаренных с чесноком креветок и мелко нарубленного фенхеля, смешанного с лимонным соком и оливковым маслом. Еще один вариант гарнира — нарубленные мелкими кубиками огурцы с зеленым луком и сметаной. Огурцы для такого салата лучше предварительно очистить от кожицы, чтобы их нежная, беззащитная текстура сливалась с кремовой текстурой супа.



Буйабес

Bouillabaisse, (в России может применяться наименование «марсельская уха») — блюдо французской кухни, рыбный суп, характерный для средиземноморского побережья Франции. Является оригинальным провансальским рыбным супом, наиболее распространён в Марселе.



От большинства иных рыбных супов, в основном приготавливаемых путём варки, отличается предварительным обжариванием и тушением овощей. Представляет собой бульон, сваренный из нескольких видов морской рыбы из расчёта более килограмма живого веса на одну порцию готового продукта, иногда с добавлением морепродуктов, приправленный овощами, апельсиновой цедрой, шафраном, пряностями и другими компонентами.

Происхождение

Исторически буйабес являлся традиционным блюдом марсельских рыбаков и готовился из рыбы, оставшейся вечером после продажи, поэтому это был дешёвый суп. Однако благодаря его известности, а также развитию туризма на средиземноморском побережье Франции ресторанная кухня Марселя создала несколько весьма дорогостоящих его разновидностей с использованием омаров и других дорогих морепродуктов. Супы, приготовленные таким образом, могут стоить до 150—200 евро за тарелку в некоторых прованских ресторанах. Существует старинная французская легенда, согласно которой древнегреческая богиня Афродита ежедневно кормила буйабесом своего мужа Гефеста.



Приготовление

Сельдерей, весь лук-порей, дольку чеснока и часть лука мелко нарезать и обжарить на оливковом масле. Рыбу промыть и разделать на филе с кожей без костей. Добавить рыбные отходы к овощам. Долить воды, чтобы она была выше уровня рыбных обрезков тушить 20 минут. Обдать помидоры кипятком, снять кожицу и измельчить мякоть в пюре. Фенхель мелко нарезать, еще 1 луковицу, дольки чеснока, обжарить овощи на сковороде в небольшом количестве масла. Добавить к овощам измельченную мякоть помидоров. Процедить остывший рыбный бульон. Влить бульон к обжаренным овощам, смешать с протертыми овощами из бульона, посолить и добавить приправы. Положить в бульон куски разделанной рыбы и сварить ее до мягкости. Подавать бульон отдельно — с подсушенным багетом и прованским чесночным соусом «Руй». Рыба выкладывается в тарелку, и каждый добавляет ее в бульон самостоятельно.

Соус «Руй»

Чеснок и шафран измельчить с добавлением соли и кайенского перца. Добавить сырые яичные желтки. Взбивать венчиком и медленно, по десертной ложке, добавлять оливковое масло.

Потофё

Pot-au-feu (котелок на огне) — одно из самых известных и популярных горячих блюд традиционной французской кухни. Представляет собой, практически, два блюда в одном: мясной бульон и сваренную в нём говядину с овощами и приправами.



Потофё без бульона

Потофё, как всякое «народное» блюдо, не имеет чёткого списка ингредиентов. В том или ином соотношении, в его состав входят:

недорогие части говяжьей туши; хрящевые части; овощи и грибы; специи. Лук перед добавлением часто жарят (или опалют на открытом огне) до черноты — это придаёт бульону особый цвет и аромат.

Изначально потофё делали в холодное время года, когда в доме постоянно горел камин. Над огнём вешался котелок, в котором блюдо готовилось непрерывно: взамен съеденных ингредиентов всё время добавлялись новые. Бульон подают отдельно и часто заправляют рисом, лапшой или крутонами. Также бульон используют как основу для соусов и для приготовления других блюд.

Консоме

Consomme — осветлённый бульон. В классической кухне известны консоме из куриного и говяжьего бульона.



Во Франции в XVIII веке встал вопрос обеспечения армии продуктами, которые можно будет использовать во время длительных походов. Был проведен конкурс на приготовление блюда, которое можно будет хранить долго. Победил парижский повар, который изобрел куриный бульон, который долго не портился. Варили его несколько часов и добавляли много соли.

Уже в современной кухне консоме преобразовался в крепкий и сильно посоленный бульон с пирожком. Классическим консоме считается бульон, приготовленный из куриного и говяжьего фарша, однако сейчас в меню ресторанов можно встретить консоме не только из мяса, но и из спаржи, свёклы, апельсинов и других овощей и фруктов.

Осветления бульона добиваются следующим образом: мясной или куриный фарш смешивают с двумя-тремя яичными белками, которые взбивают и опускают в кипящий бульон. Как только эта масса всплывёт, её удаляют, а бульон процеживают.

Жюльен

Julienne — пришедший из французской кухни особый способ нарезки молодых овощей тонкой соломкой, обычно в летний сезон для супов и салатов. Этимология неясна, рассматривается происхождение от французского женского имени *Julienne*.



В современной кулинарии этим термином нарезку овощей, предназначенных для супов или соусов, которая дает наиболее нежную консистенцию или ускоряет готовность блюда из молодых овощей или их побегов. Практически это означает, что под жюльеном чаще всего подразумевают нарезку соломкой у корнеплодов и тонкими колечками у лука и помидоров. Салаты, составленные из таких тонко нарезанных овощей, носят поэтому название жюльенов, а суп, в который закладывают нарезанные таким образом овощи, называется суп-жюльен.

В России жюльеном называют блюдо из грибов, запеченных в сметане или в сливках под сырной коркой? обычно — в кокотнице, также делают жюльены из куриного мяса и морепродуктов.

Использованные материалы

wikipedia.org

eda.ru

edimdoma.ru

povarenok.ru

gastronom.ru

yandex.ru

sousec.ru

foodfriends.ru

pikabu.ru

russianfood.com

krasoteurop.ru

pari.guru

gurmantur.ru

vokrugsveta.ru