Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Говяжий бульон

https://open-cook.ru/recipes/govyazhij-bulon

Комментарии: 21

Наталья # 13:15 24.10.2012

Оказывается совсем не страшно)) Действительно просто! Обязательно попробую.

Елена # 13:08 11.12.2012

Спасибо огромное за такое подробное описание! Всегда мечтала приготовить прозрачный мясной бульон, но почему-то не получалось(((теперь с вашими пояснениями обязательно попробую, уверена что получится)))

Анна Нечаева # 04:41 12.12.2012

Елена, отпишитесь,как сделаете, пожалуйста. Надеюсь, этот рецепт вам поможет, бульон получается превосходным.

Ирина # 13:32 23.12.2014

У меня не получилась процедить через сито. Все яйцо прошло в процеженный бульон.

> **Анна Нечаева** # 06:54 24.12.2014
>
> Ирина, обратите внимание на мои фотографии, на них видно что белок хорошо свернулся и лежит себе спокойненько в сито, чтобы он просочился в бульон нужно было бы его протереть через сито. Значит, вы нарушили рецептуру и белок у вас просто не свернулся, нужно было держать бульон с ним дольше.

кирилл # 17:38 28.12.2014

Классный рецепт, все получилось с первого раза как на фото. Для надежности бульон с белком через сито с тройной марлей пропускал

артур # 18:38 12.02.2015

какая же глупость...Хорошие хозяйки всю жизнь готовят ПРОЗРАЧНЫЕ бульоны БЕЗ всяких сворачивающихся яиц (и гвоздики).Просто УМЕЮТ ГОТОВИТЬ!

> 
> **Анна Нечаева** # 18:57 12.02.2015
>
> Вы очень смелый человек, раз бросили вызов рецепту из книги столетней давности, по которому готовила не одна хозяйка. Хорошо, что составитель книги давно умер.
>
> **Limone** # 16:56 29.04.2015
>
> Хорошие хозяйки просто тихо кидают в воду бульонный кубик и тебе, Артур, об этом не рассказывают))))

Мария # 13:43 6.06.2015

Я готовлю великолепные прозрачные бульоны без всяких яиц и процеживания. И уж тем более без каких-либо кубиков. Бульонных или овощных, которые вообще никогда не использую. Меня научила мама, а её, конечно, учила её мама и моя бабушка. Так хорошие хозяйки и учатся готовить. И если что-то не умеешь делать, не нужносваливать всё на таинственные позабытые знания. Тем более, высмеивать тех, кто умеет делать то, чтовы просто не умеете!

> **Оксана** # 11:38 25.10.2017
>
> Мария, вот это да! Как умело проехались в своём комментарии по хозяйкам, росшим без мам и бабушек, резюме: не было мамы - плохая хозяйка. Почему просто не выложить свой рецепт. И мне не показалось, что автор рецепта агрессивно ответила Артуру в отличие от его и Вашего комментариев. Рецепт интересный.

Инна # 07:33 26.06.2015

Спасибо огромное за рецепт! Получилось все с первого раза! А что до комментов...ну и что, что я или кто-то иной прозрачный бульон не умеет готовить!!!! Главное стараться, а щеки раздувать большого ума не надо! Лучше бы научили как готовить, чем негатив выливать!

Александр # 19:09 9.02.2016

Доброго времени суток, рецептов бульонов великое множество, если ваш рецепт не совпадает с написанным - это не значит что тот, кто написал его не прав, нужно понимать что бульоны бывают прозрачные, желтые, коричневые; мясные и овощные;
Будьте вежливы и если рецепт вам не нравится либо не делайте его, либо напишите что у вас не получилось;

Данила # 15:53 24.04.2016

А что делать в яйцами которые процедили ? Выбрасывать ?

> 
> **Анна Нечаева** # 16:01 24.04.2016
>
> Да. есть вы их уже не сможете.

Алена # 15:48 6.11.2016

У меня говяжий бульон получается почему- то кисло- горький ,

> **ирина** # 15:30 19.12.2016
>
> кисловатый бульён

Наталья С. # 06:58 9.09.2017

Большущее Вам Спасибо, Анна 😊Всё получилось отлично. Очень вкусный, ароматный и прозрачный бульон получился!

Оксана # 14:12 25.10.2017

Анна, спасибо за рецепт, готовила говяжий бульон первый раз в жизни, получилось вкусное мясо и бульон хороший, правда, яйца уже не понадобились, бульон и так после процеживания золотистый. Про соль нигде не написано, я добавила, без неё бульон пресный.

Сергей # 05:21 16.02.2019

Не совсем понятно откуда берутся отрицательные комментарии. И название рецепта не самое актуальное. (понимаю что оно взято из книги) По нему можно прготовить сразу прозрачный бульон. Дома у меня всегда так, потому что к режимам плиты привык. А на даче или у родителей изредка бывают не самые удачные варианты. Просто с непривычки невыдерживаешь температурный режим. Этот рецепт спасет положение. Спасибо за него. Не думаю что надо варить заведомо мутный с последующим осветлением. Просто это палочка выручалочка. Автору респект!

Валентин # 09:21 22.12.2019

Оно нежирная? Можно ли такое дать после операции?