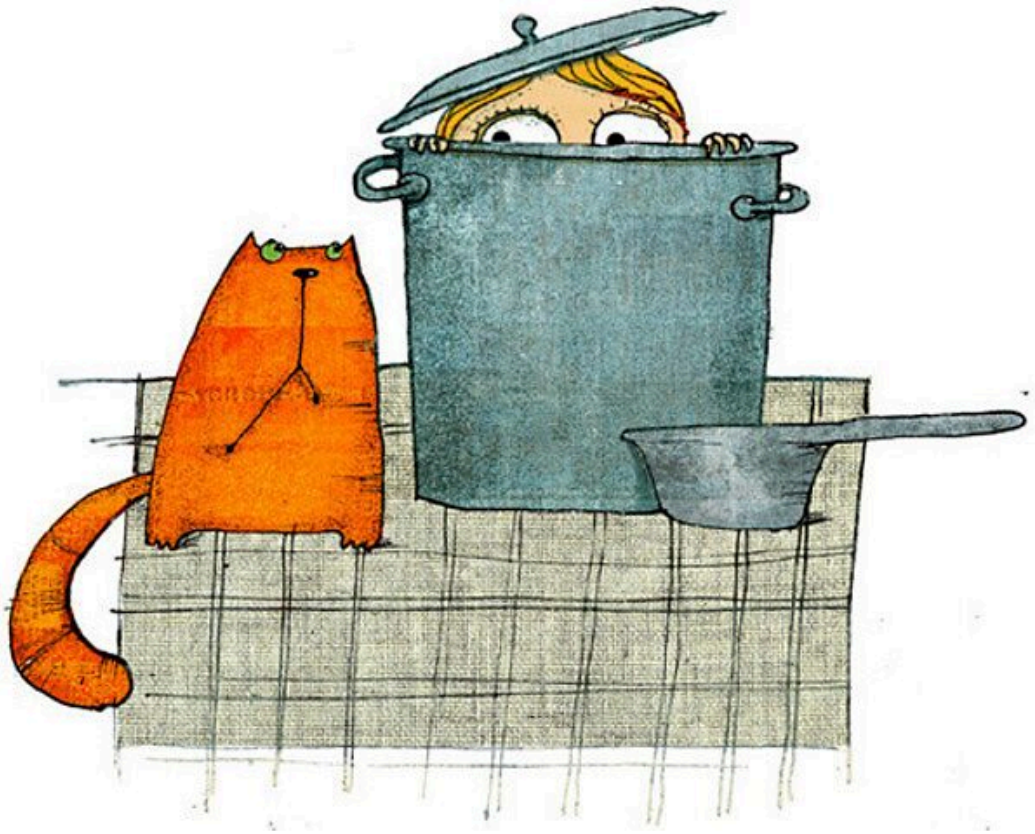
Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

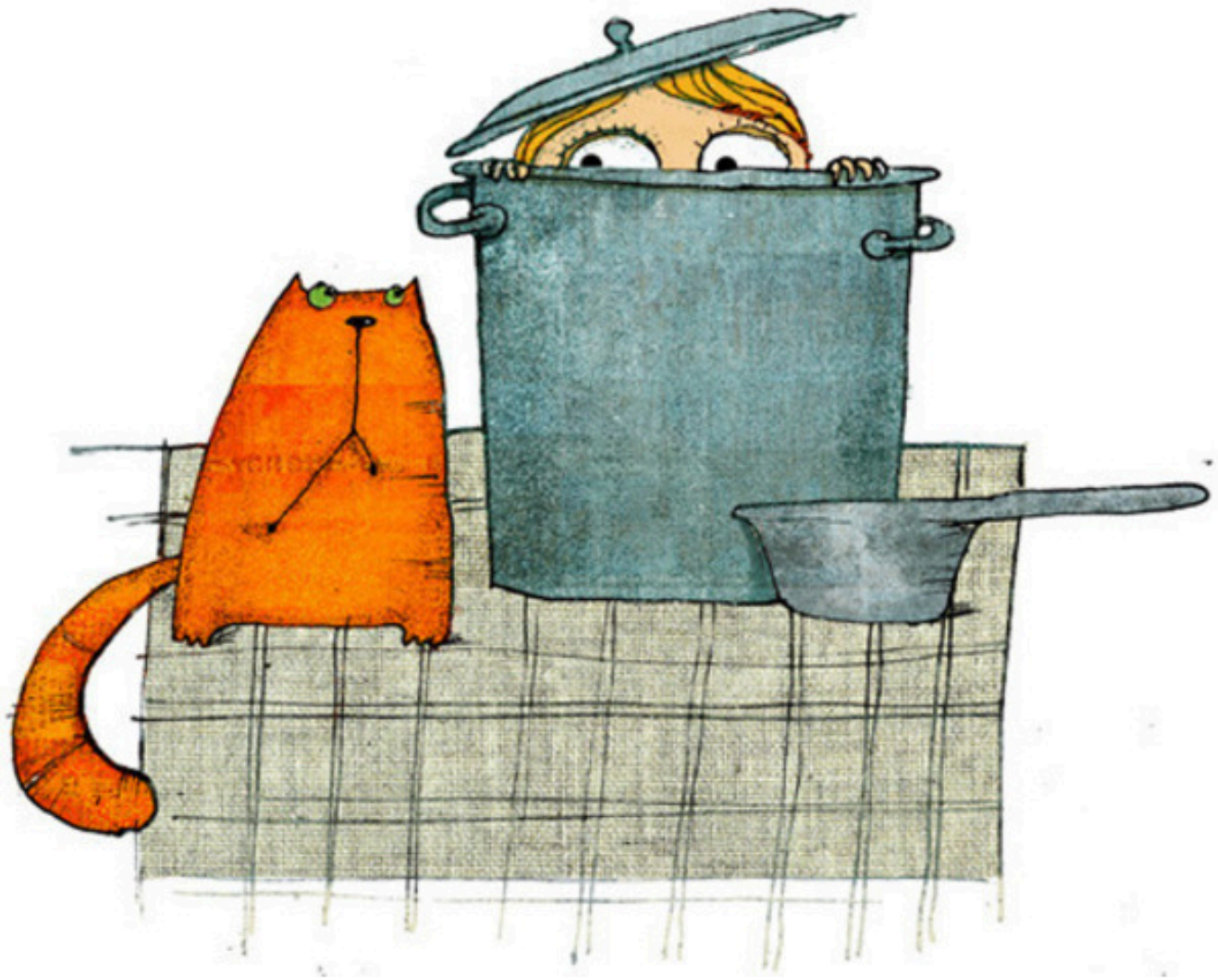
Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Бульоны

5 марта 2014 06:37 · https://open-cook.ru/posts/bulony



Изучать кулинарию я начну с бульонов. Именно они являются основой супов, соусов и тушеных блюд и именно их французы называют fonds de cuisine – фундаментом кулинарии.
Получаются они в результате медленного кипячения в жидкости мясных, рыбных, овощных продуктов и грибов.



Казалось бы, что может быть проще, залил кости с мясом водой, довел до кипения, снял пену и варишь дальше до готовности мяса. Так я варила бульоны раньше, за что сейчас мне немного стыдно, так как начав разбираться в них поняла, что тема эта обширная и богатая.
Поначалу глаза мои были по пять копеек и было очень страшно не то что готовить, но и читать. При дальнейшем изучении все стало вставать на свои места и теперь понимаю, что ничего особо сложного в приготовлении бульонов нет, по крайней мере основных типов точно.

Бульоны – это не только кости с мясом и вода, хотя при хорошем качестве продукта этого может быть достаточно, на мой взгляд. Но бульоны станут ароматнее и вкуснее, если для обогащения их вкуса использовать различные ароматизирующие компоненты, такие как букет гарни, саше д’эпис, обожженный лук, Мирпуа, Ру. Дополнительный вкус и текстуру придают загустители. Обо всем этом я напишу подробнее и чуть позже вместо слов появятся ссылки, а вы не только прочтете об этих добавках, но увидите как они выглядят и как работают.

В мире существует 3 основных типа бульонов (для вашего удобства в скобках даны краткие сведения по каждому типу):

1) Белые
(Ингредиенты заливают прохладной жидкостью и медленно варят на слабом огне. Служат основой заправочных русских супов (щи, борщи, солянки, рассольники и др.), прозрачных супов и супов-пюре)
2) Красные/Коричневые
(Мясные продукты и мирпуа сначала поджаривают в масле до коричневого цвета, затем заливают холодной водой и готовят на медленном огне. Служат основой для клейких французских супов (ошпо, тортю, а ля тортю) и красных соусов)
3) Фюме
(Ингредиенты припускают или тушат перед варкой, часто с добавлением белого сухого вина. Используют в качестве основы для супов и красных соусов)

Но, просмотрев российские и советские учебники, добавляю в этот список четвертый пункт:
4) Желтые
(Ингредиенты заливаются холодной водой, после закипания добавляются поджаренные коренья и лук, готовится на медленном огне. Являются основой прозрачных супов, как русских, так и французских (суп с клецками, лапша, суп с фрикадельками, суп руаяль), может подаваться как самостоятельный суп)

Каждый тип бульона можно разделить на несколько видов по продукту, из которого готовится бульон:
- мясные
- из птицы
- овощные
- рыбные
- грибные

Также мы с вами рассмотрим основные разновидности бульонов:
1) Ремулад
(Повторный бульон, приготовленный из уже вываренных костей и мирпуа. Используется как основа для насыщенных и легких соусов)
2) Гляс
(Сильно уваренный бульон. Используется для усиления вкуса других блюд, например, соусов)
3) Ланспик
(Сгущенный, клейкий, сильно уваренный прозрачный бульон, имеет плотность желе и вкус мяса. Используется для заливания холодных мясных или рыбных блюд)
4) Консоме
(Бульон двойной крепости, прозрачный. Используется как основа для супов)
5) Минутный бульон
(Навар из одной мясной мякоти без костей, приготовленный в очень короткое время)

У меня в планах подробно разобрать каждый тип бульонов с учетом его разделения по типу исходного продукта с пошаговыми фотографиями. Если у вас есть поправки, напишите их, пожалуйста, в комментариях.

(Анна Нечаева)
Список используемой литературы:

- Справочник Шеф-Повара
- “Практические основы кулинарного искусства” Пелагеи Александровой-Игнатьевой
- Кулинария (Анфимова Н.А.)
- Профессия Повар (Барановский В.А.)
- Технология приготовления пищи (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А.)
- Технология приготовления пищи (Богушева В.И.)