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

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

Букет гарни

22 апреля 2014 11:57 · https://open-cook.ru/posts/buket-garni



Букет гарни – это пучок душистых трав, который используют в приготовлении бульонов для придания им особенного аромата и вкуса. В разных источниках букет гарни упоминается по-разному, где-то пишут, что его составляют сухие травы, а где-то, что без разницы, свежие травы используешь или сушеные. Главное, что с такой добавкой бульон станет еще прекраснее и вкуснее. Поверьте, я уже опробовала прелесть этого букета и вы даже не представляете, какой дурманящий аромат стоял на кухне, когда я положила его в бульон. Сам бульон приобрел поистине чудесный вкус!

Для начала приведу вам немножко цифр – указанное ниже кол-во ингредиентов дано на 3,84 л бульона. Не смущайтесь, в европейских книгах даны пропорции для приготовления

именно такого количества бульона.

Для создания 3,84 л бульона нужно 5,76 л холодной воды и 3,6 кг костей.
Так как для такого объема нужна очень большая кастрюля, то я пересчитала данные для своей 3-х литровой кастрюли:
для получения примерно 1 литра бульона – 1 кг костей и 1,6 л холодной воды

Классический букет гарни для 3,84 л бульона состоит из:
- 1 веточка тимьяна
- 3-4 веточки петрушки (без листьев)
- 1 лавровый лист
- 2-3 пера белой части лука-порея и/или половина одного стебля сельдерея

Так же можно добавить в букет базилик, розмарин, эстрагон, шалфей, тмин, майоран и др. Т.е. можно отпустить свою фантазию в полет и поэкспериментировать.

Как собрать букет гарни, два варианта:
1) С сельдереем.
Вложить все ингредиенты в стебель сельдерея.



Крепко связать кулинарной нитью.



2) С луком пореем.
Взять белую часть и выдавить середину, оставив 2-3 пера лука-порея.



Вложить остальные ингредиенты в лук-порей и крепко перевязать кулинарной нитью (можно с сельдереем, можно без него).



Во многих местах пишут, что букет можно просто опустить в кипящий бульон, но лучше сделать нить длиннее и привязать конец к ручке кастрюли, так легче будет вынуть его. Все дело в том, что если передержать букет в бульоне, то он перебьет вкус бульона, а нужно чтобы букет лишь дополнил его.



К тому же, если вы не готовите около 4 литров бульона, а меньше, то можно, конечно, уменьшить кол-во ингредиентов, но это проблематично. Я просто опускаю букет в бульон за 5-7 минут до окончания варки и проверяю периодически, чтобы проконтролировать процесс и если вкус букета начнет перебивать вкус бульона, то просто вынимаю его.

Если вы готовите бульон с букетом гарни впервые, то прежде чем положить его в кастрюлю, попробуйте бульон, чтобы понять как изменится его вкус после добавления букета гарни.

Время добавления букета гарни зависит от объема приготавливаемого бульона (время варки самих бульонов тоже довольно точное (я напишу об этом при разборе каждого типа бульонов), поэтому приводимое ниже время вполне легко определить):
1) Если вы готовите менее 4 литров бульона – опускаете букет за 15-20 минут до окончания варки;
2) Если вы готовите от 4-9 литров бульона – опускаете букет за 30-40 минут до окончания варки;
3) Если вы готовите более 10 литров бульона – опускаете букет примерно за 1 час до окончания варки.
Здесь нужно понимать, что среднее время варки бульонов 6-8 часов, куриные варятся 3-4 часа.

(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.)