

**ТЕМА: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ
БОРЩЕЙ»**



О борщах

Борщами называют такие супы, в состав которых обязательно входит свекла. Борщ — украинское национальное блюдо. Борщи приготавливают на костном бульоне, грибном отваре, иногда на бульоне из птицы (гуся, утки) и вегетарианские. По составу продуктов, способу приготовления и вкусу ассортимент борщей разнообразен. Кроме свеклы, в состав борщей входят: морковь, петрушка или сельдерей, лук, томатное пюре или помидоры, уксус, сахар, в большинстве случаев белокочанная капуста. В зависимости от вида борща в него добавляют картофель, фасоль, стручковый перец и другие продукты. Свеклу для борщей, кроме флотского и сибирского, нарезают соломкой, а для флотского и сибирского — ломтиками. Применяют несколько способов подготовки свеклы для борща: тушение, пассерование, варку и подпекание. Для тушения нарезанную свеклу кладут в котел, наливают бульон или воду (15...20% массы свеклы), добавляют жир, томатное пюре, уксус, сахар, закрывают крышкой и тушат 1... 1,5 ч, периодически помешивая. Свекла, тушенная без уксуса, быстрее размягчается, но обесцвечивается, поэтому для сокращения срока приготовления и сохранения цвета свеклы уксус и Томатное пюре можно добавить в нее за 10 мин до окончания тушения. При тушении свеклы, имеющей интенсивную окраску, уксус можно не добавлять. Иногда свеклу тушат с пассерованными овощами, капустой.



При пассеровании нарезанные свеклу, морковь, лук кладут в глубокую посуду с разогретым жиром и пассеруют до размягчения при слабом нагреве, периодически помешивая. Затем вливают уксус, кладут томатное пюре, сахар и прогревают еще 10... 15 мин. Свеклу варят целиком, очищенную с добавлением уксуса или неочищенную без уксуса. Вареную свеклу очищают, нарезают и кладут в борщ вместе с пассерованными овощами и томатным пюре. Свежую капусту для борщей нарезают соломкой, а для флотского и сибирского — шашками. Квашеную капусту предварительно тушат. Картофель нарезают брусочками, для флотского и сибирского — кубиками. Морковь и лук шинкуют соломкой, для флотского и сибирского — ломтиками и пассеруют. Борщи должны обязательно иметь кисло-сладкий вкус и темно-красный цвет. Если борщ имеет неяркую окраску, то перед подачей его подкрашивают свекольным настоем. При отпуске к борщам можно подать ватрушки, пирожки, пампушки, крупеник.



Борщ

Ингредиенты:

- Свекла 200;
- капуста свежая 150 или квашеная 171;
- морковь 50;
- петрушка (корень) 13;
- репчатый лук 48;
- томатное пюре 30;
- кулинарный жир 20;
- сахар 10;
- уксус 3%-ный 16;
- бульон или вода 800;
- выход: 1 000.



Способ приготовления:

В кипящий бульон закладывают капусту, нашинкованную соломкой, варят 8 - 10 мин, кладут пассерованные овощи, затем тушеную свеклу и продолжают варить.

В конце варки кладут соль, сахар, специи и доводят до готовности.

Если для борща используют квашеную капусту, то ее в тушеном виде закладывают вместе со свеклой.

Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой.



Существует несколько видов борщей:

- Борщ московский;
- Борщ с капустой и картофелем;
- Борщ украинский;
- Борщ сибирский;



Борщ московский:

Способ приготовления:

В мясном бульоне варят кости свинокопченостей, бульон процеживают, кипятят и варят борщ указанным ранее способом. Набор мясных продуктов включает: окорок копченый, мясо вареное, сосиски. На порцию используют по одному кусочку каждого вида, их нарезают, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и проваривают 3 - 5 мин.

При отпуске в тарелку кладут мясные продукты, наливают борщ, кладут сметану, зелень; отдельно на пирожковой тарелке подают ватрушки с творогом.



Борщ с капустой и картофелем.

Ингредиенты:

- Свекла 200;
- капуста свежая 100 или квашеная 86;
- картофель 107;
- морковь 50;
- петрушка (корень) 13;
- репчатый лук 48;
- томатное пюре 30;
- кулинарный жир 20;
- сахар 10;
- уксус 3%-ный 16;
- бульон 800.



Способ приготовления:

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками, закладывают пассерованные овощи, варят 10... 15 мин, кладут тушеную или вареную свеклу и варят до готовности. За 5... 10 мин до окончания варки вводят соль, сахар, специи. Можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой.

Борщ украинский.

Способ приготовления:

В кипящий бульон закладывают свежую капусту, нарезанную соломкой, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками или дольками, варят 10... 15 мин, закладывают пассерованные овощи и тушеную свеклу. Доводят до кипения, кладут сладкий перец, нарезанный соломкой, вводят пассерованную муку, разведенную бульоном или водой, добавляют специи, соль, сахар и варят до готовности.

Перед подачей заправляют чесноком, растертым со шпиком. Если борщ приготавливают с квашеной капустой, то ее в тушеном виде закладывают после картофеля. При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают борщ, кладут сметану, зелень. Отдельно можно подать пампушки.



Борщ сибирский.

Способ приготовления:

Для этого борща фасоль варят отдельно. Фрикадельки укладывают в сотейник или на глубокий противень в один ряд, на У3 заливают бульоном и припускают. В кипящий бульон кладут капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10... 15 мин. Затем закладывают пассерованные овощи и тушеную свеклу, доводят до кипения, кладут сваренную фасоль, специи, соль, сахар и варят до готовности.

В готовый борщ вводят чеснок, растертый с солью. При отпуске в тарелку кладут фрикадельки, наливают борщ, кладут сметану и зелень.



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ БОРЩЕЙ

ВНЕШНИЙ ВИД: Во всех видах борщей, свекла, капуста и коренья должны сохранить свою форму. Форма нарезки капусты – соломка или шашки, нарезка остальных овощей соответственная.

КОНСИСТЕНЦИЯ: мягкая, не переваренная.

ЦВЕТ: малиново-красный.

ВКУС: кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.



ХРАНЕНИЕ СУПОВ

Супы рекомендуется хранить не более 2 часов после приготовления.

Более длительное хранение приводит к разрушению витаминов и ухудшению внешнего вида блюда.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

