

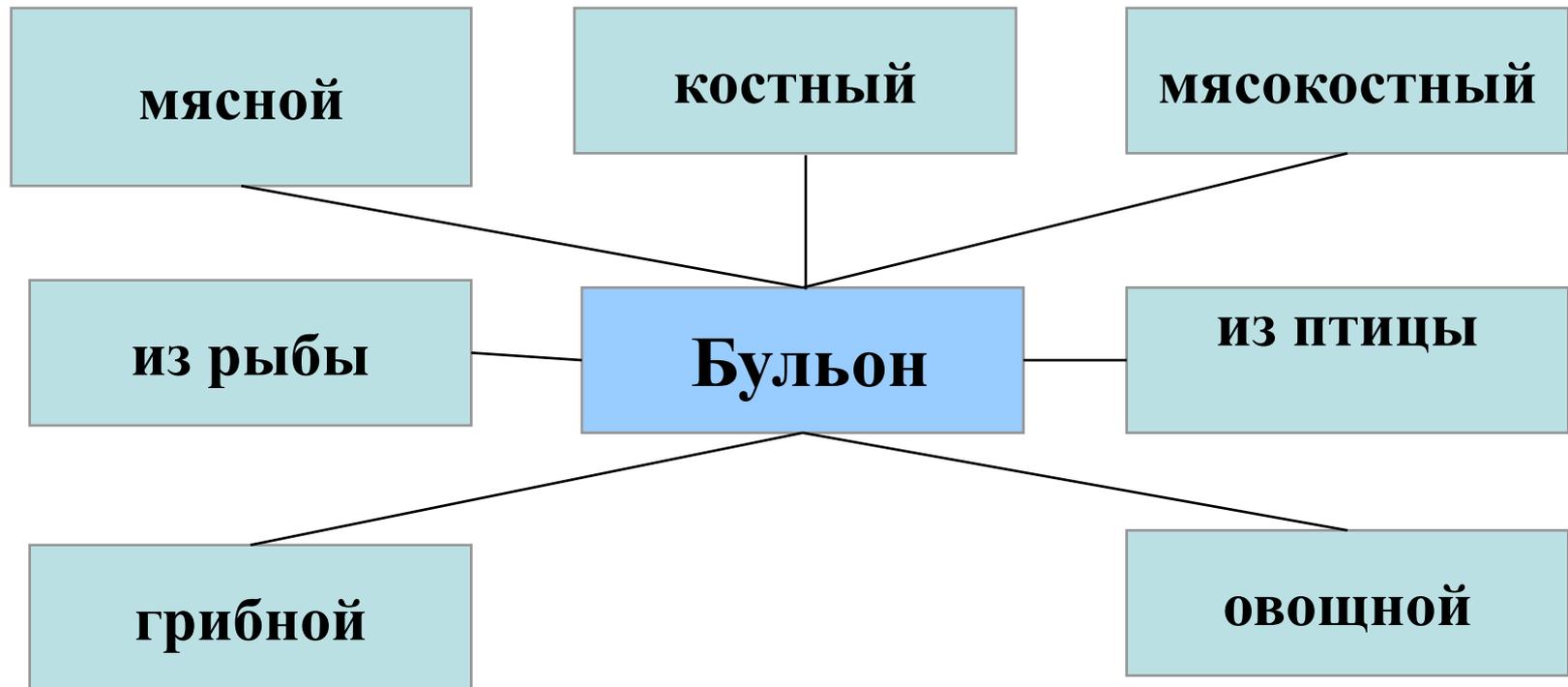


# Приготовление бульонов и отваров

- Бульон — это отвар, полученный при варке в воде костей, мяса, птицы, рыбы, грибов (грибной отвар).
- Слово "бульон" перешло в наш язык из французского в начале VIII в. и происходит от глагола "кипеть, образовывать пузыри".
- **В зависимости от вида используемых продуктов различают бульоны:** костные, мясо-костные, из птицы, рыбные, грибные. Бульон только из мякоти мяса специально для супов варят очень редко. В бульон из продуктов переходят экстрактивные вещества, белки, жиры, минеральные элементы.



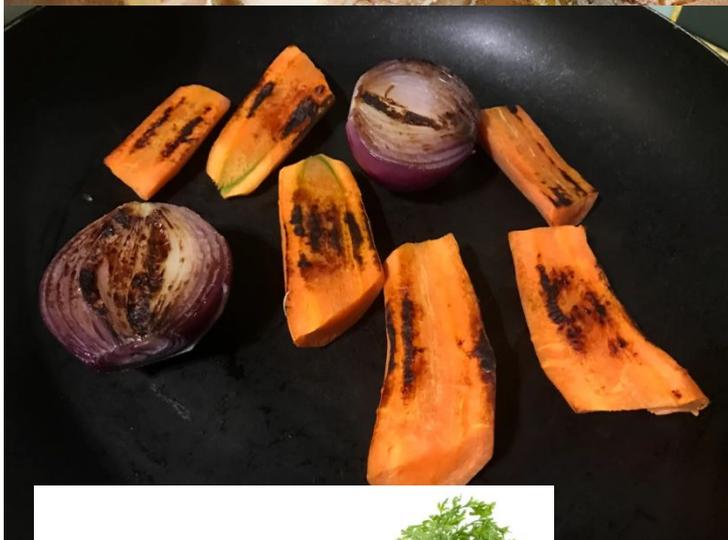
# Виды бульонов и отваров



# Костный бульон



- Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части размером 5—6 см, трубки оставляют целыми.
- Говяжьи кости молодняка и свиные слегка обжаривают в жарочном шкафу (30—45 мин при температуре 150—200°С) для улучшения вкуса и внешнего вида бульона.



- Подготовленные сырые кости заливают холодной водой, а обжаренные — горячей (70—90°С) и варят при слабом кипении.
- В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир.
- Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3—4 ч, из свиных и бараньих — 2—3 ч.
- При более длительной варке ухудшаются вкусовые и ароматические качества бульона. За 30—40 мин до конца варки кладут петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль.



## КОСТНЫЙ БУЛЬОН

- Морковь и лук, нарезанные вдоль на несколько частей, кладут на разогретые чистые сухие сковороды и подпекают до светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Можно также положить в бульон стебли петрушки, сельдерея, укропа, обрезки лука, моркови, белых кореньев. Можно положить букет гарни (Букетик из сухих душистых трав, завернутых в лавровые листья, перевязанный кулинарной ниткой или завёрнутый в мешочек из хлопчатобумажной ткани)
- Готовый бульон процеживают.

- Костный бульон можно готовить **концентрированным**.
- **Выход концентрированного бульона составляет 1 л с 1 кг костей.**
- При приготовлении супов такой бульон разводят водой до требуемого объема в соответствии с нормой закладки сырья на одну порцию. Так, при норме 100 г костей следует брать на одну порцию 100 г концентрированного костного бульона

## *Мясо-костный бульон*

- Готовят его так же, как бульон костный, но за 2—3 ч до окончания варки кладут куски мяса массой 1,5—2 кг.
- Мясо-костный бульон получается более прозрачным.
- Для приготовления бульона используют говядину (лопаточную, подлопаточную части, грудинку, покромку у туш I категории упитанности), телятину (грудинку), баранину (лопатку, грудинку), свинину (лопатку, шею, грудинку). Сроки варки говядины — 2—2,5 ч, баранины и свинины — 1,5—2 ч.
- В конце варки готовое мясо вынимают, бульон процеживают.

# Мясо-костный бульон



# Бульон из птицы

- Для его приготовления используют кости, субпродукты (сердце, желудки, шеи, головы, ноги, крылья, кожу, шеи) целые тушки птицы.
- Кости мелко рубят, тушки заправляют, заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1—2 ч.
- В процессе варки снимают пену и жир.
- 30— 40 мин до готовности бульона в него добавляют петрушку (корень), морковь и лук репчатый.
- Готовый бульон процеживают.
- Если для приготовления бульона используют одновременно кости, субпродукты, целые тушки, то сначала варят кости и субпродукты, а затем кладут целые тушки в соответствии со сроками их варки.

# Бульон из птицы



# РЫБНЫЙ БУЛЬОН

- Для его приготовления используют рыбу и рыбные пищевые отходы (головы, плавники, кожу, хвосты, кости). Крупные головы и позвоночные кости разрубают на части. Предварительно из головы удаляют жабры, а из крупных голов — и глаза.
- По органолептическим показателям **лучшие по качеству бульоны получают** из свежельовленной пресноводной рыбы (окуня, судака, ерша и др.), а также из рыбы осетровых и лососевых пород.
- **Не рекомендуется** варить карпа, леща, сазана, воблу, так как бульон из них имеет горьковатый вкус.

# РЫБНЫЙ БУЛЬОН

- Подготовленные пищевые отходы заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают образующуюся на поверхности бульона пену, добавляют петрушку (корень) и лук репчатый и варят при слабом кипении 40—50 мин.
- Готовый бульон процеживают.
- При варке бульона из голов рыб семейства осетровых через час после начала варки головы вынимают, отделяют мякоть, а хрящи продолжают варить до размягчения 1—1,5 ч.
- Готовый бульон процеживают.
- Из пищевых рыбных отходов можно варить концентрированный бульон с **выходом 1 л с 1 кг сырья.**

# РЫБНЫЙ БУЛЬОН



# Грибной отвар

- ▣ Приготавливают из свежих или сушеных грибов.
- ▣ Сушеные грибы заливают водой и оставляют в ней на 10—15 мин, а затем промывают несколько раз, меняя воду. Тщательно промытые сушеные грибы заливают холодной водой (7 л на 1 кг грибов), оставляют на 3—4 ч для набухания.
- ▣ Грибы вынимают, промывают, заливают водой, в которой они замачивались, сливая ее не до конца, и варят до мягкости от 30 мин до 1 ч в зависимости от вида грибов.
- ▣ Готовый отвар процеживают. Сваренные грибы промывают для удаления остатков песка, после чего шинкуют, или рубят, или пропускают через мясорубку и кладут в суп за 5—10 мин до окончания варки.

# Грибной отвар



# Требования к качеству

- **Костный бульон** — слегка мутноватый; допускается небольшой осадок белков. На поверхности бульона могут быть блестки бесцветного или светло-желтого жира. Вкус и запах — свойственные бульону и добавленным кореньям.
- **Мясной (мясо-костный) бульон** — прозрачный, с блестками бесцветного или светло-желтого жира. Цвет — желтоватый. Вкус и запах — свойственные свежему бульону и добавленным кореньям.

# Концентраты



# Заменители бульонов



# Подача бульонов

