

Илья Мельников

Первые блюда



Илья Валерьевич Мельников

Первые блюда

Серия «Кулинария»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=184261

Аннотация

Рецептов первых блюд, отобранных в эту книгу, вполне достаточно для того, что сделать Ваш стол разнообразным. Остается только освоить технологию их приготовления, т. е. следовать всем советам и рекомендациям, сопровождающим каждый рецепт, – и успех Вам обеспечен.

Содержание

Бульоны	4
Мясо-костный бульон белый	4
Бульон мясной концентрированный	6
Бульон из птицы	7
Рыбный бульон	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Илья Мельников

Первые блюда

Бульоны

Мясо-костный бульон белый

Продукты: 500 г. мяса с костями, 1 луковица, 1 морковь, кусочек порея, сельдерей, петрушка, 1 лавровый лист, 10—15 горошин перца, 3-3,5 л. воды, соль.

Белый мясо-костный бульон является основой для многих заправочных мясных супов. Для приготовления этого бульона пригодны мясо и кости различных животных: говядина, свинина, телятина, баранина и др.

Перед варкой мясо и кости следует обмыть холодной водой. Затем кости разрубить на небольшие части, положить вместе с мясом в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть кастрюлю крышкой и варить на сильном огне. Когда вода закипит, кастрюлю надо открыть, снять пену, посолить и, не накрывая кастрюлю, варить на слабом огне 2-3 часа. Появившиеся на поверхности жиры необходимо несколько раз снять. Часть жиров следует оставить в бульоне, чтобы сохранить содержащиеся в них ароматические вещества овощей,

придающие бульону приятный вкус. Снятые жиры можно использовать для поджаривания овощей.

Когда мясо в бульоне сварится и станет мягким (если воткнутая вилка свободно входит в мясо, оно готово), его следует вынуть, положить в бульон поджаренные на жире коренья, пряности, затем продолжать варить бульон.

Готовому бульону нужно дать отстояться, затем его процедить сквозь сито.

Бульон мясной концентрированный

Продукты: 1 кг мяса, 1 небольшая луковица, 1 морковь, 1 лавровый лист, 10 горошин душистого перца, сельдерей, петрушка, 1 л воды, соль.

Чтобы сварить концентрированный бульон, на 1 кг мяса берут 1 л воды. Мясо нарезают на крупные куски и варят таким же образом как и мясо-костный бульон в течение 2-3 часов. При более длительной варке вкус мяса и бульона ухудшается. При приготовлении супов из концентрированного бульона его разбавляют водой, обыкновенным бульоном или овощным отваром.

Бульон из птицы

Продукты: 600 г птицы, 1/2 луковицы, 1 морковь, сельдерей, петрушка, 10 горошин душистого перца, 3,5 л воды, соль.

Для приготовления бульона используют мясо, кости, субпродукты (сердце, желудок, шея, голова, ноги, крылья, кожа шеи), целые тушки птицы. Мясо и кости разрезают на небольшие куски, заливают холодной водой и быстро доводят до кипения. Когда вода закипит, кладут очищенные, нарезанные и поджаренные коренья, пряности, соль и варят в открытой кастрюле на слабом огне, периодически снимая жир. Время варки (от 1 до 4 часов) зависит от вида птицы и ее возраста. Когда мясо сварится, его вынимают, а бульон процеживают.

Рыбный бульон

Продукты: 1 кг рыбы, 35 г икры, 10 горошин перца, 2 лавровых листа, петрушка, половина луковицы, сельдерей, 1/4 порея, 3,5 л воды, соль.

Для приготовления рыбных бульонов используют в основном рыбные головы, плавники, кости, кожу, мелкую рыбу. Наиболее вкусные бульоны получаются при варке рыбы осетровых пород, судака, сома, морского окуня, пестрой зубатки, тихоокеанского хека, зубана, бельдюги, путасу, океанического карася, пристипомы, мероуг, макрели, нототении. Не рекомендуется для приготовления бульонов использовать навагу, сельдь, красноперку, карпа, леща, сазана, воблу.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.