**[Васюкова А.Т - Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции](https://alternativa-sar.ru/tehnologu/kulinaria/organizatsiya-protsessa-prigotovleniya-goryachej-kulinarnoj-produktsii)**

**Прозрачные супы: характеристика, ассортимент**

К этой группе относятся супы, состоящие из осветленного бульона (прозрачного бульона) и гарниров, которые готовят отдельно. Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления (оттягивания) и насыщения экстрактивными веществами костных бульонов, бульонов из птицы, дичи и рыбы. Благодаря высокому содержанию экстрактивных веществ прозрачные супы обладают сильным сокогонным действием, хорошо возбуждают аппетит. В качестве гарниров к прозрачным бульонам используют различные овощи, из­делия из мяса, птицы, рыбы, яиц, крупы, а также гренки, пирожки, расстегаи, кулебяки и др.

Хранят прозрачные супы на мармите не более 1-2 ч, при более длительном хранении они мутнеют, ухудшаются их вкус и аромат. При отпуске в тарелку или порционную миску кладут гарнир и наливают бульон или в бульонную чашку наливают бульон, а гарнир - гренки, пирожки, кулебяки, расстегаи - подают отдельно на пирожковой тарелке. Рекомендуемая порция бульона 300-400 г. Ниже приводятся способы приготовления мясного, куриного и рыбного бульона.

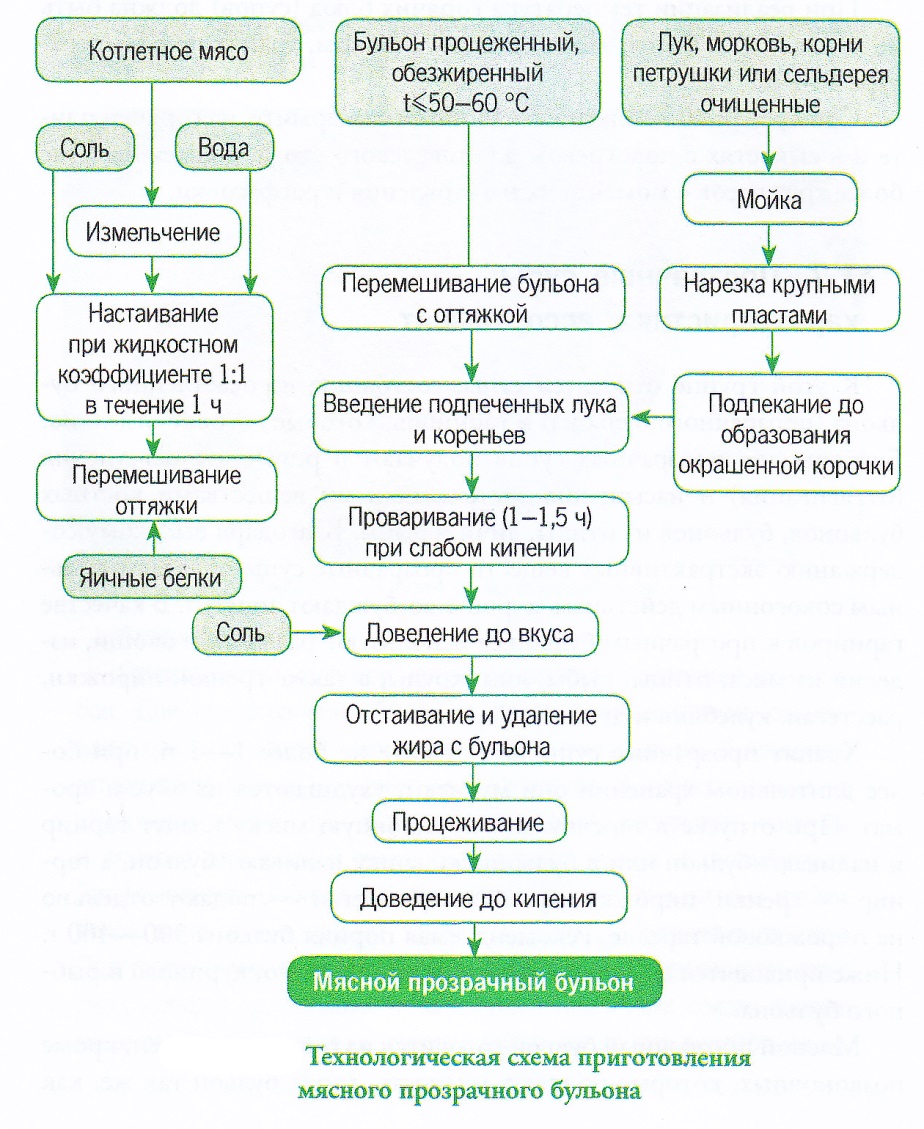
Мясной прозрачный бульон готовится из говяжьих костей, кроме позвоночных, которые придают мутность, варят бульон так же, как для заправочных супов. Готовый бульон процеживают и осветляют оттяжкой.

Разновидностями мясного прозрачного бульона являются бульон-борщок и бульон с сельдереем. Бульон-борщок готовят так же, как мясной прозрачный бульон, но в оттяжку при настаивании добавляют кости свинокопченостей и шинкованную свеклу. Ее предварительно можно обрызнуть уксусом и слегка прогреть. Готовый бульон заправляют по вкусу красным молотым перцем и сахаром. Можно добавить прокипяченное вино - мадеру. Подают в бульонной чашке с острыми гренками (дьябли) или с гренками пай.

Для приготовления бульона с сельдереем в оттяжку при настаивании добавляют шинкованные корни и стебли сельдерея. Отпускают бульон с пирожками, простыми гренками, тостами.

Куриный прозрачный бульон можно приготовить и без осветления. Для этого кур, предназначенных для закусок, вторых блюд, заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 1,5-2 ч в зависимости от возраста птицы. За 40-60 мин до окончания варки в бульон кладут подпеченные лук и морковь. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и хранят на мармите.

Если бульон получился мутным, то его осветляют оттяжкой из измельченных костей птицы. Их заливают холодной водой (1-1,5 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают в холодильнике 1-2 ч. Слегка взбитый белок соединяют с костями, вводят оттяжку в охлажденный до 50-60 °С бульон, проваривают в течение часа при слабом кипении, затем бульон обезжиривают и процеживают. Так же готовят бульон из индейки.



В русской кухне готовят уху двух типов: на неосветленном бульоне (уха ростовская, рыбацкая и др.) и на осветленном (прозрачном) бульоне.

Для приготовления прозрачного бульона варят рыбные пищевые отходы и рыбную мелочь, которую потрошат, удаляют жабры, чешую оставляют. При варке добавляют петрушку, лук. Готовый бульон процеживают и осветляют яичными белками. Их слегка взбивают, разводят пятикратным количеством холодного бульона, вливают в оставшийся бульон (температура бульона и оттяжки должна быть не выше 50-60 °С), размешивают и проваривают при слабом кипении 20-30 мин. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и отпускают с фрикадельками или расстегаями, лимоном, зеленью петрушки или с куском отварной рыбы (стерляди, судака, налима). Уху из стерляди, судака, налима заправляют ароматизированным окрашенным сливочным маслом. Для этого морковь, измельченную на терке, пассеруют на сливочном масле, которое затем процеживают и добавляют в уху.

**Гарниры к прозрачным супам**

Гарниры к прозрачным бульонам подают отдельно на пирожковой тарелке или соединяют с бульоном в порционной миске непосредственно перед отпуском.

К первой группе гарниров относятся тосты, различные гренки, профитроли, пирожки, кулебяки, расстегаи. Ко второй группе - гарниры из мучных изделий, крупы, из мясных и рыбных продуктов, яиц, овощей и др. Готовят эти гарниры отдельно. Варить их в бульоне нельзя, так как супы могут помутнеть.

**Тосты** - пшеничный хлеб без корок, нарезанный ломтиками и обжаренный без жира в тостерах.

**Гренки с сыром** - батон пшеничного хлеба без корок, нарезанный тонкими ломтиками, посыпанный тертым сыром, сбрызнутый маслом и запеченный на противнях в жарочном шкафу.

**Гренки острые (дьябли)** - ломтики пшеничного хлеба прямоугольной формы (4 х 6 см с толщиной 0,5 см), обжаренные на масле с обеих сторон и смазанные тертым сыром, томатной пастой, яичными желтками, сливочным маслом и молотым красным перцем.

**Профитроли** - шарики из заварного теста (выдавливаются из кондитерского мешка), выпеченные при температуре 180-200 °С в течение 30-35 мин.

Также в качестве гарниров могут выступать вермишель, лапша (домашняя и промышленного изготовления), клецки мучные и манные, пельмени, равиоли (мелкие пельмени), рис отварной, рис запеченный (ризотто), рис, запеченный с овощами (гарбюр), яйца, сваренные «в мешочек», яйца, сваренные без скорлупы (пашот), омлет натуральный, блинчики (селестин), овощные гарниры.

**Омлеты** для прозрачного супа являются одним из основных гарниров. Готовят омлет, кроме натурального (из яиц и молока или бульона), с морковью, шпинатом, томатом, зеленым горошком, каштанами и т.п., а также с дичью, курицей, печенкой и др. Таким образом, омлетами можно разнообразить прозрачные супы не только с вкусовой, но с видовой стороны, приготовляя их одновременно разных цветов, например: красного цвета - из томата, зеленого -из шпината или горошка, белого - из спаржи или цветной капусты, темного - из дичи или печенки и т.д.

Кроме того, входя в состав того или иного гарнира, омлеты вно­сят разнообразие в прозрачные супы.

Для омлета используются целые яйца, но можно, особенно массовом производстве, готовить омлет из яичных желтков, оставшихся от осветления прозрачного бульона и других блюд, в состав которых входят белки. В массу, предназначенную для омлета с овощами, кукурузой, дичью, курицей, печенкой и др., можно добавлять немного соуса молочного, белого или красного, в зависимости от основного продукта. В этом случае омлет получается очень вкусным, плотной консистенции и его удобно нарезать на порции.

Смесь для омлета разливают в формы, хорошо смазанные маслом. Варят омлет на мармите при температуре 80-85° или в жарочном шкафу, не допуская кипения воды. В порционных формочках омлет варят 12-15 мин, в формах емкостью 400-500 г - 30-35 мин. Готовый омлет охлаждают до 30°.

При отпуске в тарелку или миску кладут омлет, вынутый из порционной формы или нарезанный на порции (если омлет варят в крупной посуде), и наливают мясной или куриный прозрачный бульон. Для улучшения внешнего вида и обогащения блюда витамином добавляют нарезанные листики сваренного шпината или ошпаренные листики зелени петрушки.

**Омлет с морковью.** Тонко нарезанную морковь припускают с маслом до готовности, протирают, пюре соединяют со взбитыми яйцами, а затем с молоком, заправляют солью и сахаром по вкусу, разливают в формы и варят, как сказано выше.

**Омлет с горошком.**Горошек протирают, затем пюре соединяют с бульоном, заправляют по вкусу солью и сахаром, добавляют взбитые яйца и разливают в формы.

**Омлет с томатом.** Томат-пасту соединяют с бульоном, заправляют по вкусу солью и сахарной пудрой, смешивают со взбитыми яйцами и разливают в формы.

**Омлет с цветной капустой.** Вареную цветную капусту соединяют с молочным соусом, добавляют молоко или сливки и смешивают со взбитыми яйцами, протирают через сито, заправляют солью и разливают в формы.

**Омлет из спаржи.** Готовят из головок спаржи так же, как из цветной капусты.

**Требования к качеству, сроки хранения и реализации**

Прозрачные супы должны иметь прозрачный бульон; куриный - с золотисто-желтым оттенком, говяжий и из дичи - желтый с коричневым оттенком, рыбный - желтый. Аромат бульона дол­жен быть четко выраженным. Лапша и вермишель в супе должны сохранять форму, иметь белый или желтый цвет. Цвет овощей должен быть натуральным (стручки фасоли - зеленые, репа - желтая, морковь - красная, спаржа - белая и т.д.). На поверхности бульона не должно быть блесток жира. Профитроли, гренки и пирожки подают отдельно.

При реализации температура горячих блюд (супов) должна быть не менее 75 °С.

Срок реализации блюд, находящихся на мармите, на горячей плите и в емкостях с подогревом для шведского стола, должен быть не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки.

Гарниры в прозрачные супы кладут перед подачей, а некоторые (гренки, профитроли) подают отдельно. Зелень часто подают отдельно на розетке. Так же подают ломтик лимона к солянкам. Сметану кладут в суп при отпуске или подают в соуснике.