

Илья Мельников

Первые блюда



Илья Мельников
Первые блюда

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Первые блюда / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,
— (Кулинария)

ISBN 978-5-457-22153-6

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.

ISBN 978-5-457-22153-6

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Бульоны	5
Мясо-костный бульон белый	5
Бульон мясной концентрированный	6
Бульон из птицы	7
Рыбный бульон	8
Грибной бульон	9
Куриный бульон с гренками	10
Приготовление гренков	11
Бульон куриный	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

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 нарезают на небольшие куски, заливают холодной водой и быстро доводят до кипения. Когда вода закипит, кладут очищенные, нарезанные и поджаренные корни, 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.

Крупные кости и головы рыб осетровых пород разрубают на части, предварительно удалив жабры и глаза. Головы, плавники, кости рыб обдают кипятком и хорошенько промывают в холодной воде, затем вместе с рыбой кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически удаляя образующуюся пену, добавляют белые корни, репчатый лук и продолжают варку на слабом огне при небольшом кипении 40—50 минут. Готовому бульону дают отстояться в течение 20—30 минут, потом снимают жир и процеживают.

При варке бульонов из голов рыб семейства осетровых через 1 час после начала варки головы вынимают, отделяют мякоть, а хрящи продолжают варить до размягчения еще час-полтора.

Приготовление рыбного бульона похоже на приготовление мясокостного бульона, только продолжительность варки значительно меньше.

Грибной бульон

Для приготовления грибного бульона используют свежие и сушеные грибы. Сушеные грибы перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 10—15 минут, затем несколько раз тщательно промывают, меняя воду, заливают холодной водой из расчета 7 л воды на 1 кг грибов и оставляют для набухания на 3-4 часа. Затем грибы вынимают, промывают, заливают водой, в которой они замачивались, и варят 1-1,5 часа без добавления соли. Готовый бульон сливают, дают ему отстояться и процеживают.

Сваренные грибы еще раз промывают, нарезают соломкой, рубят или пропускают через мясорубку и кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки.

Концентрированный грибной бульон разводят горячей кипяченой водой или отваром из овощей, круп, макаронных изделий и солят. Для ароматизации грибного бульона добавляют морковь, корень петрушки, репчатый лук, разрезанный на 3 части. Готовый бульон процеживают.

Куриный бульон с гренками

Продукты: 1 курица (средний вес – 1 кг), 1 шт. моркови, 1 луковица, петрушка, 2,5 л воды, соль.

Для приготовления бульона курицу нужно насухо вытереть полотенцем и опалить на газе, отрубить шейку и лапки, выпотрошить и тщательно промыть.

Желудок разрезать, очистить и снять с него пленку; сердце разрезать; лапки ошпарить, снять с них кожицу и отрубить когти; голову ощипать; с печени осторожно срезать желчный пузырь. Все потроха промыть.

На тушке курицы, ниже грудки, сделать два надреза и заправить в них ножки, а крылышки подогнуть к спинке – это придает тушке более красивую и удобную для варки форму.

Приготовленную таким образом курицу и потроха вместе с очищенными и разрезанными кореньями положить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить вариться. Появившуюся в начале кипения пену снять шумовкой. Время варки курицы – от 1 до 2 часов, в зависимости от ее величины и роста.

Готовность курицы определяют с помощью вилки. Если вилка свободно прокалывает мясо ножки, то курица готова. Курицу и потроха вынуть из бульона, положить в другую кастрюлю и накрыть.

Бульон подается в бульонных чашках или тарелках. Отдельно на тарелке подать гренки.

Приготовление гренков

Для приготовления гренков белый хлеб нарезать ломтиками толщиной 1-2 см и подрумянить в духовом шкафу. Гренки можно приготовить также с сыром. Для этого ломтики хлеба пересыпать натертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и подрумянить в духовке.

Вместо гренков можно подать пирожки.

Бульон куриный

Продукты: 800 г – 1 кг курятины с костями, 1 морковь, 1 луковица, петрушка, 10 горошин душистого перца, 3 л воды, соль.

Положить в кастрюлю курятину с костями, залить холодной водой и вскипятить. Кастрюлю открыть, снять пену, положить нарезанные корни, пряности и соль. Варить на слабом огне 2-3 часа, пока мясо не станет мягким.

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.