


ТЕМА УРОКУ:

«Технологія приготування прозорих бульйонів з різними видами гарнірів».



Мета уроку:

- **-навчальна:** формувати поняття про види, класифікацію, харчову цінність бульйонів, систематизувати та закріпити знання учнів з теми;
 - **-розвиваюча:** розвивати навички пошуку інформації з різноманітних джерел, в тому числі із мережі Інтернет; розвивати вміння працювати самостійно та в команді, розвивати творче ставлення до виконання завдань, активізувати розумову діяльність, розвивати критичне мислення, пізнавальний інтерес;
 - **-виховна:** виховувати культуру поведінки при роботі за комп'ютером, сприяти формуванню пізнавального інтересу, виховувати прагнення отримати нові знання самостійно, виховувати в учнів такі особисті якості, як повагу одне до одного, взаємодопомогу, співробітництво, підвищувати інтерес до предмета .
- 

КЛАСИФІКАЦІЯ БУЛЬЙОНІВ

Бульйон - це відвар із м'яса, кісток, птиці, риби, грибів з додаванням білого коріння, моркви та цибулі.

Для приготування нормального бульйону-на 1кг продуктів беруть 4-5 літрів води.

Концентрований бульйон-на 1кг продуктів беруть 1.25л води (фюме, консоме).

Прозорі- це бульйони, які просвітлюють.



КОРИСНІ ПОРАДИ

З 1КГ ПРОДУКТУ ВИХОДИТЬ 1Л КОНЦЕНТРОВАНОВОГО БУЛЬЙОНУ.

ЩОБ ОДЕРЖАТИ НОРМАЛЬНИЙ БУЛЬЙОН 1Л КОНЦЕНТРОВАНОВОГО БУЛЬЙОНУ РОЗВОДЯТЬ 3-4Л КИП'ЯЧЕНОЇ ВОДИ.

ЩОБ ПРИГОТУВАТИ ПРОЗОРИЙ БУЛЬЙОН ЙОГО СПОЧАТКУ НЕОБХІДНО ДОВЕСТИ ДО КИПІННЯ НА СИЛЬНОМУ ВОГНІ ,ПОТІМ ДОДАТИ ПО 1СТ ЛОЖЦІ ХОЛОДНОЇ ВОДИ,КОЖНОГО РАЗУ ДОВОДЯЧИ ДО КИПІННЯ.ВАРИТИ ДО ГОТОВНОСТІ ПРИ СЛАБКОМУ КИПІННІ,ПЕРІОДИЧНО ЗНІМАЮЧИ З ПОВЕРХНІ ПІНУ І ЖИР.

ВАРІТЬ М'ЯСНІ ПРОЗОРИ БУЛЬЙОНИ З РІПЧАСТОЮ ЦИБУЛЕЮ, МОРКВОЮ,ПЕТРУШКОЮ, А РИБНИЙ-З ЦИБУЛЕЮ І ЗЕЛЕННЮ ПЕТРУШКИ.



ПАМ'ЯТАЙТЕ

Бульйон мутніє, якщо використовувати кістки, які містять спинний мозок і від бурхливого кипіння.

Якщо бульйон довго зберігати гарячим, смак його погіршиться



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ КІСТКОВОГО БУЛЬЙОНУ

Трубчасті, тазові, грудні, хребетні-
подрібнюють

Підготовлені кістки заливають холодною
водою,

доводять до кипіння, знімають піну

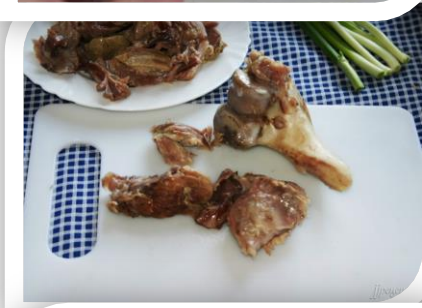
Варять на малому вогні під закритою
кришкою

Періодично знімаючи жир, варять 3-4 год.

За 30-40 хв до кінця варіння додають
підпечену моркву,

біле коріння, цибулю, пряні овочі.

Готовий бульйон охолоджують і
проціджують.



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСО-КІСТКОВОГО БУЛЬЙОНУ

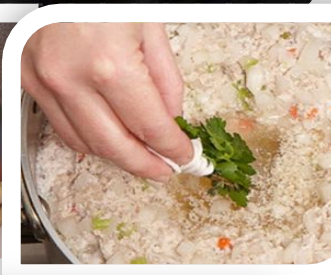
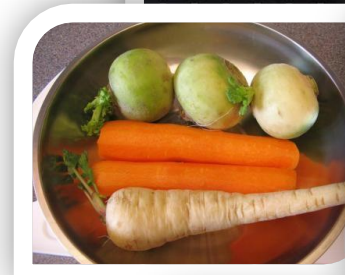
І спосіб-підготовлені кістки заливають холодною водою.

Доводять до кипіння, знімають піну, жир, варять 2-3 год потім додають шматки м'яса і варять ще 1,5-2 год.

За 30-40 хв до кінця готовності кладуть підпечені овочі, пучок пряних овочів.

В кінці готове м'ясо виймають,

- бульйон проціджують і доводять до кипіння.



І СПОСІБ-НА ДНО КАЗАНА КЛАДУТЬ ПІДГОТОВЛЕНІ КІСТКИ НА НИХ ШМАТКИ М'ЯСА,ЗАЛИВАЮТЬ ХОЛОДНОЮ ВОДОЮ, ДОВОДЯТЬ ДО КИПІННЯ

ЗНИМАЮТЬ ПІНУ І ЖИР,ВАРЯТЬ НА СЛАБКОМУ ВОГНІ 1,5-2ГОД.

ГОТОВЕ М'ЯСО ВИЙМАЮТЬ,КІСТКИ ПРОДОВЖУЮТЬ УВАРЮВАТИ.

ЗА 30-40ХВ ДО КІНЦЯ ВАРІННЯ КЛАДУТЬ ПІДПЕЧЕНІ ОВОЧІ І ПУЧОК ПРЯННИХ ОВОЧІВ.

ГОТОВИЙ БУЛЬЙОН ПРОЦІДЖУЮТЬ І ДОВОДЯТЬ ДО КИПІННЯ.



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ БУЛЬЙОНУ ІЗ ПТИЦІ

Варять із кісток і цілих тушок.

Кістки розрубують на маленькі частини

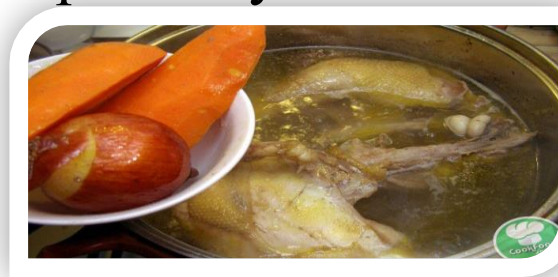
Тушки заправляють «у кишеньку».

Підготовлені продукти заливають холодною водою, доводять до кипіння, варять при слабкому кипінні, періодично знімаючи жир.

Через 20-30хв кладуть підпечене коріння і цибулю.

Тривалість варіння становить від 40хв до 2год.

Готовий бульйон проціджують і доводять до кипіння.



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ РИБНОГО БУЛЬЙОНУ

Готують із риб родини окуневих і рибних оброблених відходів(голів,шкіри,кісток).

Підготовлені продукти кладуть у казан,заливають холодною водою(на 1кг продуктів 3-3,5л води) і варять при слабкому кипінні 50-60 хв.

Якщо при варінні бульйону піна опустилась на дно,влийте до нього склянку холодної води-піна підніметься на поверхню і її можна обережно зняти.



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ГРИБНОГО БУЛЬЙОНУ

Грибний бульйон готують із сушених і свіжих грибів.

Сушені гриби миють, замочують у воді (на 1 кг грибів - 7 л води) на 3-4 год.

Потім рідину зливають, відстоюють, проціджують, заливають гриби і варять 1,5-2 год без солі. Відвар зливають, варені гриби шаткують, пропускають через м'ясорубку.



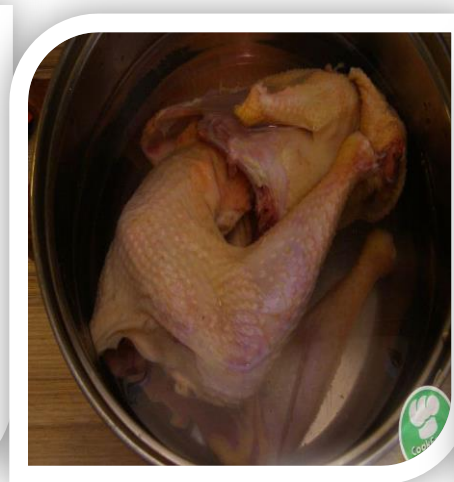
ПРОЗОРИ БУЛЬЙОНИ



Прозорі бульйони готують із м'яса,птиці,риби.

Прозорі бульйони відрізняються від звичайних тим ,що їх прояснюють.

Операцію прояснення називають відтягуванням.



І СПОСІБ-прояснення м'ясними продуктами і білками яєць

**-Беруть м'якоть не жирної яловичини подрібнюють
на м'ясорубці,**



заливають холодною водою(2л води на 1кг м'яса)

**настоюють 2год ,в кінці настоювання додають
злегка збиті білки,сіль і перемішують.**



У проціджений бульйон, нагрітий до 60°C додають відтяжку, кладуть підпечене коріння, цибулю, накривають кришкою і доводять до кипіння. Коли бульйон закипить, з поверхні знімають піну і жир, при слабкому кипінні варять 1-1,5 год. Білкові пластівці захоплюють частинки які знаходяться у завислому стані і прояснюють його. Бульйон вважають готовим коли м'ясо опустилось на дно, його відстоюють, знімають жир та проціджують, доводячи до кипіння.



II спосіб(прояснення морквою і білками яєць).

Очищену моркву натирають на тертці і додають злегка збиті білки, перемішують.(Для 1000г бульйону-100г моркви, 0,2шт. яйця).

В охолоджений до 70 °С бульйон вводять підготовлену відтяжку,перемішують, додають підпечену моркву та цибулю,накривають кришкою і доводять до кипіння. З поверхні знімають піну і жир, варять при слабкому кипінні 30хв.

Бульйон настоюють 30хв,знімають піну, жир, проціджують і доводять до кипіння.



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ БУЛЬЙОНУ З ОМЛЕТОМ

Для прозорих бульйонів готують паровий омлет:

Яйця збивають додаючи воду(молоко), сіль і перець.

Готову омлетну масу розливають у підготовлені формочки і варять на водяній бані.

У тарілку кладуть омлет, заливають гарячим бульйоном та подають.



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ БУЛЬЙОНУ З М'ЯСНИМИ КУЛЬКАМИ

М'ясо пропускають через
м'ясорубку.



З'єднують із сирію дрібно нарізаною
цибулею.



Додають яйця, воду, перець і сіль.

Сформовані кульки масою 8-10г
припускають у бульйоні та подають.



ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА

В. С. Доцяк. Українська кухня;

О. С. Старовойт. Кулінарія;

Українські страви;

https://works.doklad.ru/view/KOCXUg-XP_A.html

