

Урок № 8 МДК 02.02

Виды оттяжек

Приготовление оттяжки, для осветления бульона.



Оттяжка - это средство, позволяющее осветлять бульоны и желе. Это довольно сложный процесс. Внешний вид супа вполне можно ухудшить, если не знать правил оттяжки.

Для осветления бульона, помутневшего во время варки, чаще всего используется *смесь мясного фарша, холодной воды и яичного белка*.

Оттяжку можно делать и с мясными бульонами, и с рыбными, и с куриными. Для каждого из них есть своя рецептура. Так или иначе, все методы осветления бульонов основаны на уникальных свойствах яичного белка "оттягивать" мельчайшие частицы, собственно, и создающие мутность. Осветление происходит за счет термоконтраста, когда белковая оттяжка вводится в холодном виде в горячий бульон.

В состав оттяжки помимо белков можно вводить фактурные добавки (сырой мясной фарш, дробленые кости, яичную скорлупу, натертую сырую морковь), что еще больше усиливает эффект осветления.

Виды оттяжек

В кулинарии существуют следующие виды оттяжек:

оттяжка для мясных бульонов - 100 г сырой тертой моркови и 1 яичный белок;

оттяжка для костных и мясо-костных бульонов - 200 г мясного фарша и яичный белок;

оттяжка для куриных бульонов - яичная скорлупа и 1 яичный белок;

оттяжка для бульонов из кур и индеек - 20 г дробленых куриных косточек или куриного фарша без кожи и 1 яичный белок;

оттяжка для куриного и рыбного бульонов, бульона для заливного - 2-3 яичных белка.

Как осветлять бульон при помощи оттяжки

Для начала нужно приготовить один из видов оттяжки, просто смешав все ингредиенты, взбив немного и охладив смесь в холодильнике. Оттяжка должна быть очень холодной.

Температура бульона должна быть примерно 60-70 градусов. Введите в него сначала половину холодной оттяжки, размешайте, быстро доведите до кипения, затем влейте оставшуюся оттяжку, перемешайте, снова доведите до

кипения. После уменьшите огонь и варите бульон ровно до того момента, пока оттяжка вместе с мутью не соберется коржом на поверхности бульона.

Например, с оттяжкой из говяжьего фарша это произойдет примерно через час, а из белка - за 5-10 минут.

После указанного времени снимите кастрюлю с огня и оставьте на какое-то время. После остывания корж оттяжки снимается с поверхности шумовкой, а осветленный бульон процеживается в чистую кастрюлю.

В зависимости от вида очищаемого бульона различают следующие оттяжки:

Рыбная

Для мясных бульонов

Для костных и мясо-костных бульонов

Для куриных бульонов

Для бульонов из кур и индеек

Для заливного

Как осветлить мясокостный бульон для супа при помощи мясной оттяжки?

Понадобится:

Мясной не постный фарш – 200 г

Яичный белок – 1 шт.

Ход работы:

Белок хорошо перемешиваем с фаршем, можно слегка взбить

Хорошо охлаждаем в холодильнике

В горячий (приблизительно 65 градусов), но не кипящий, бульон вводим 1/2 охлажденной оттяжки

Доводим до кипения

Вливаем остатки оттяжки

Перемешиваем, варим на медленном огне до тех пор, пока вся муть не соберется в ком на поверхности. Это займет около часа

Далее кастрюлю снимаем с плиты, даем отстояться минут 10

Образовавшийся ком убираем при помощи шумовки

Жидкость процеживаем через марлю

Теперь осветленный бульон можно использовать для дальнейшего приготовления

Как используется оттяжка для осветления мясного бульона из белка и моркови?

Охлажденную натертую морковь и белок взбиваем

Вливаем в теплый бульон при помешивании

Провариваем 25 минут

Удаляем остатки оттяжки при помощи сита

Рыбная оттяжка для бульона: способ очистки

1 белок, 1 ст.л икры взбиваем

Убираем в холодильник

После полного охлаждения оттяжки, вводим в теплый бульон

Доводим до кипения

Прогреваем на медленном огне, до тех пор, пока белок не поднимется на поверхность

Пропускаем через сито жидкость

Используем для приготовления рыбных супов

Оттяжка для куриных бульонов: состав



осветление бульона белком

Такие бульоны обычно осветляют измельченной яичной скорлупой, смешанной с белком

Как осветлить курино-индюшачий бульон?

Предварительно измельченные кости птиц или готовый куриный фарш взбиваем с белком

Хорошо охлаждаем

Вводим в горячий бульон

Провариваем до тех пор, пока уваренная оттяжка не поднимется на поверхность

Чем осветляют бульон для заливного?

Не зависимо рыбное или мясное заливное – оттяжка делается из яичных белков

Принцип очистки ничем не отличается от всех вышеуказанных способов

Состоит из нескольких этапов:

Охлаждение оттяжки

Вбивание в теплый бульон

Отваривание на медленном огне до тех пор, пока белок не всплывет

Очищение бульона от оттяжки

Любой профессиональный повар не обходится без использования оттяжки. В домашних условиях, можно и не придавать значение мутному бульону. Но все-таки, намного приятнее и более эстетично вкушать не только вкусные, но, и правильно и красиво приготовленные блюда.

Консоме́ (фр. **Consommé**) — осветленный бульон. В классической кухне известны **консо́ме** из куриного и говяжьего бульона. Уже в современной кухне **консо́ме** преобразовался в крепкий и сильно посоленный бульон с пирожком



Задание для самостоятельной работы:

1. Для осветления бульона, помутневшего во время варки, чаще всего что используется?
2. Перечислите какие бывают в кулинарии виды оттяжек?
3. Какая должна быть температура оттяжки?