

49

SUMMARY FROM RUSSIAN

Items #89-94

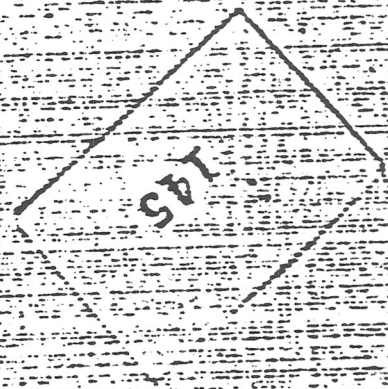
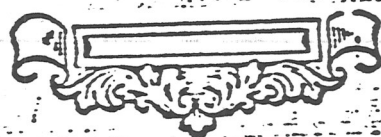
Book of Useful Services - Examples on how to assemble various things on table, etc.

SUMMARIZED BY: *Handwritten signature* Reported as #3, pg 387 of 17-64
JOSEPH E. LAVARINE:drv
December 1, 1963

ITEM-89

КНИГА ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ

Третье издание



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО БССР
Редакция научно-технической литературы
МИНСК 1960

монируют с цветом бульона и входящих в его состав окрашенных овощей. Более интенсивное окрашивание жира может быть получено при пассеровании томата-пюре.

Улучшение вкуса борщей, щей, рассольников достигается заправкой белой пассеровкой, т. е. пшеничной мукой. Во время поджаривания мука приобретает слегка желтоватый оттенок, а также приятный вкус и запах каленого ореха. Поджаривать муку можно без жира (сухая пассеровка) или с жиром (жировая пассеровка).

При сухой пассеровке мука насыпается на сковороду тонким слоем и нагревается в жировом шкафу при частом помешивании и тщательном размешивании комков.

Чтобы получить жировую пассеровку, в растопленный на противне жир высыпает муку и нагревают, помешивая веселкой.

Пассеровку разводят горячим бульоном, кипятят 6—8 мин., процеживают через сито и вливают в суп за 5—10 мин. до окончания варки. После введения пассеровки суп солят и доводят до кипения.

Вместо белой пассеровки супы можно заправлять сливками или яйцом, разведенным молоком. Такого типа заправка дает лучший вкусовой эффект, чем пассеровка, она применяется для рассольника, щей из шавеля.

Пассеровку овощей производят для приготовления различных соусов. Для приготовления пассерованных овощей используют различные жиры: животные и растительные, в зависимости от того, из каких основных продуктов готовят соус, а также какие блюда будут сопровождать этот соус.

ПАНИРОВАНИЕ

Панирование — обвалка полуфабриката продуктов в сухарях, муке или белом хлебе.

В сухарях панируют сильно отбитые порционные куски говядины из толстого и тонкого края, верхней и внутренней части задней ноги, а также порционные куски и изделия из котлетной массы, кроме шариков, которые панируют мукой.

Панировка должна быть однородной, без комков — для этого ее просеивают через мелкое сито.

Панируют полуфабрикаты непосредственно перед обжаркой. Перед панированием полуфабрикаты посыпают солью, перцем и, чтобы панировка прочно удерживалась на поверхности изделий, смачивают разведенным водой яйцом.

В некоторых случаях для получения на поверхности полуфабриката более толстого слоя сухарей прибегают к двукратному панированию.

Продукт вначале обваливают в муке, затем смачивают разведенным водой яйцом, в которое добавлены соль и молотый перец, и обваливают в сухарях.

Сухарная панировка иногда называется красной в отличие от сравнительно редко применяемой белой панировки. Последняя представляет собой раскрошенный и просеянный через решето мякиш черствого белого хлеба. При применении белой панировки полуфабрикат предварительно обмакивают в растопленное сливочное масло. Продукт, обжаренный в белой панировке, имеет более светлую желтую корочку.

Запанированные полуфабрикаты идут в жарку.