

Бульйони: різновиди, технологія, вимоги до якості

1. 🔍 Класифікація та Різновиди бульйонів

Бульйон — це відвар з м'яса, кісток, птиці, риби або овочів з додаванням ароматного коріння та спецій, який слугує рідкою основою для перших страв і соусів.

А. За типом сировини:

Різновид	Сировина	Особливості
Кістковий (Яловичий, Свинячий, Телячий)	Кістки (трубчасті, тазові).	Довготривале варіння (\$3-5\$ год). Може бути світлим або коричневим (обсмажені кістки).
М'ясо-кістковий	Кістки та м'ясо (великі шматки).	Багатший смак та аромат. М'ясо виймають після готовності, бульйон доварюють на кістках.
З птиці (Курячий)	Кістки, каркаси, шиї, крила.	Більш ніжний смак. Час варіння менший (\$1.5-3\$ год). Має золотисто-жовтий колір.
Рибний (Фуме)	Кістки, голови, плавники, обрізки нежирної риби.	Варити недовго (\$40-60\$ хв) для уникнення гіркоти та запаху. Найкраще з тріски, судака.
Грибний	Сушені або свіжі гриби.	Використовується рідше, для специфічних супів. Сильно виражений аромат.
Овочевий (Вегетаріанський)	Ароматне коріння (морква, селера, цибуля), трави.	Найшвидший у приготуванні. Слугує основою для крем-супів та вегетаріанських страв.

Б. За концентрацією:

- Нормальний:** На \$1\$ кг сировини береться \$4-5\$ л води. Використовується безпосередньо для заправних супів.

2. **Концентрований (Фюме):** На \$1\$ кг сировини береться \$1.25\$ л води. При охолодженні утворює желе. Використовується для приготування соусів або розводиться водою (\$1:3\$ або \$1:4\$) для супів.

2. Технологія приготування (Ключові правила)

Якість бульйону наряду залежить від дотримання технологічних правил:

Етап	Правило	Мета
Закладання сировини	Заливати кістки/м'ясо/рибу тільки холодною водою .	Забезпечує поступове виділення екстрактивних речовин та білків.
Нагрівання	Доводити до кипіння швидко , але після закипання варити при дуже слабкому, ледь помітному кипінні .	Бурхливе кипіння робить бульйон мутним, білок емульгується з жиром.
Зняття піни (Шуму)	Ретельно знімати піну (згорнутий білок) та зайвий жир на початку варіння.	Це головна умова для отримання прозорого бульйону.
Ароматизація	За \$30-60\$ хвилин до готовності додати підпечені овочі (морква, цибуля, біле коріння).	Підпеченість надає бульйону красивий золотистий колір та посилює аромат.
Сіль	Солити бульйон варто наприкінці варіння або взагалі не солити, якщо він піде на соуси чи заливне.	Сіль прискорює виділення рідини і може спричинити зайву мутність.
Проціджування	Готовий бульйон обов'язково процідити через сито, застелене марлею .	Видаляє дрібні частинки, забезпечуючи максимальну чистоту.

 **Важливо:** Тривале кипіння (для м'ясних бульйонів понад 5\$ годин) погіршує смак та аромат, надаючи бульйону неприємного присмаку.

3. Вимоги до якості готового бульйону

Якість бульйону оцінюється за **органолептичними показниками**:

Показник	Вимоги	Можливі дефекти (і причини)
Зовнішній вигляд	Повністю прозорий , без зважених частинок (допускається невеликий осад білка у кістковому).	Мутність (сильне кипіння, погано знятий шум, тривале зберігання в гарячому вигляді).
Колір	Яловичий: жовтий, світло-коричневий . Курячий: золотисто-жовтий . Рибний: світло-бурштиновий або зеленкуватий.	Сірий, блідий (не підпечені овочі, недостатня кількість сировини).
Смак	Приємний, яскраво виражений смак продукту, з якого зварений. В міру солоний .	Пересолений (порушення норм солі). Салистий присмак (довге варіння з жиром).
Аромат	Сильний, приємний, характерний для відповідного бульйону, з ароматом овочів і коріння.	Сторонній, кислуватий запах (початок псування, неправильне зберігання).
Консистенція	Рідка. Охолоджений концентрований бульйон повинен утворювати стійке желе .	