

Porady - zupy

Dodany przez patryshia

- Przesoloną zupę &uratuje& duży, obrany i pokrojony w plasterki ziemniak.
- Zupa będzie smaczniejsza i bardziej aromatyczna, jeśli warzywa /marchew, cebula, pietruszka, seler/ podsmażymy lekko na maśle.
- Warzywa czyścimy i kroimy bezpośrednio przed gotowaniem zupy.
- Podczas sporządzania zasmażki im bardziej zrumienimy mąkę, tym rzadszą otrzymamy zaprawę, która mniej zagęszcza potrawę; im mąka jest mniej zrumieniona, tym bardziej zagęszcza potrawę.
- Koniecznym dodatkiem uzupełniającym do każdej zupy powinien być posiekany zielony koper lub pietruszka.
- Cukier stosowany w małych ilościach do potraw solonych nie słodzi, ale wysubtelnia smak potrawy, np. zupa pomidorowa, kalafior, brukselka.
- Powstałe po gotowaniu warzyw, ziemniaków, owoców, wywary należy wykorzystać przy sporządzaniu zup i sosów.
- Gdy chcemy mieć klarowny rosół /lub inną zupę/, po ugotowaniu odstawiamy go na bok, zalewamy kilkoma łyżeczkami zimnej wody, a gdy się ustoi ostrożnie przecedzamy.
- Rosół jest smaczniejszy, gdy przygotowujemy go z mięsa wołowego, z dodatkiem cielęciny lub drobiu.
- Do przyrządzania zup wykorzystuje się tańsze gatunki mięsa. Smak i zapach niektórych zup można wzbogacić dodatkiem mięs wędzonych.
- Smietanę pasteryzowaną lub masło należy dodać do zup w ostatniej chwili, tuż przed podaniem.
- Kilka kropli soku z cytryny, np. do barszczu tuż przed podaniem /gdy nie będzie już gotowany/, podnosi jego walory smakowe.
- Do produkcji zup owocowych przeznacza się gorsze gatunki owoców. Mogą być obite, uszkodzone lub małe.
- Krupnik solimy bezpośrednio przed podaniem. Jeśli wcześniej dodamy soli, zupa będzie ciemna.
- Rosół wołowy, jeśli dodamy do niego dwa małe grzybki suszone, będzie miał ładny kolor i lepszy smak.