



КОНСОМЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

БУЛЬОН:

Норма на 3 порции, г

- Кости курицы 250
- Морковь 10
- Лук репчатый 10
- Сельдерей 20
- Вода 1000

ГАРНИР:

- Морковь 100
- Фрикадельки (фарш) 180
- Микрозелень 2

Выход блюда Не менее 250



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

✦ КОНСОМЕ:

1. Кости залить холодной водой, довести до кипения, убрать нагрев, снять пену и варить на слабом огне (60-80 градусов)
2. Овощи подпечь на сковороде без масла
3. Через 20 минут в бульон вводим подпеченные овощи и варим при полужакрытой крышке
4. Периодически удаляем жир
5. Процеживаем
6. Ставим на плиту и вводим фрикадельки, морковь, провариваем 20 минут и процеживаем
7. Гарнир раскладываем в тёплые тарелки
8. Консоме доводим до кипения и заливаем в тарелки, выход консоме не менее 250гр
9. Украсить микрозеленью.

✦ ГАРНИР:

1. Морковь нарезать слайсами или ложкой Шато (шарики), или кубики, или кружочки
2. Морковь для варки положить в бульон после 1-го процеживания и варить 20 минут
3. Фрикадельки для варки положить в бульон после 1-го процеживания, варить 20 минут.