

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.**