Co-funded by the European Union

CC BY-NC-SA 4.0 DEED
Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

UNITÀ 5

Salse e brodi

Co-funded by
the European Union

Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."

CC BY-NC-SA 4.0 DEED
Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/

Co-funded by the European Union

UNITÀ 5
Salse e brodi

Argomenti

5.1. Salse di base
5.2. brodi di base

5.1. Salse di base

Le salse sono prodotti complementari aromatizzati e intensificati che accompagnano i pasti e aumentano il sapore dei cibi. I brodi hanno un ruolo importante nella preparazione delle salse. Si arricchiscono con l'aggiunta di spezie, prodotti addensanti e vari elementi aromatizzanti. Tuttavia, esistono anche salse (besciamella e salsa Hollandez) preparate senza brodo. La differenza principale tra brodo e salse è che le salse devono essere concentrate.

Elementi di intensificazione;

- Farina
- Roux: è il processo di cottura che consiste nel mescolare quantità uguali di burro e farina fino a quando il sapore della farina cruda non è scomparso.
- Amido di mais
- Beurre Blanc: è il burro a cubetti o a pezzetti che si aggiunge alle salse piccanti per addensarle e completarle.
- Beurre Manie: è una miscela ottenuta da farina e burro come il Roux. La farina e il burro vengono mescolati a temperatura ambiente senza riscaldamento o cottura e il composto viene aggiunto alle salse calde sbattendo come addensante. La farina della beurre manie viene fatta bollire nella salsa calda fino a cottura ultimata e tolta dal fuoco.
- Liason: è la miscela di tuorlo d'uovo e panna per addensare le salse e dare consistenza alla salsa. Prima di essere aggiunto a una salsa piccante, deve essere mescolato con una piccola quantità di salsa in una ciotola separata e aggiunto poco a poco alla salsa ad alta temperatura. Questo metodo viene utilizzato anche nella preparazione delle zuppe.
- Riduzione: È il processo di riduzione del brodo desiderato per ottenere la salsa a fuoco lento, senza l'aggiunta di altri prodotti.
- Spezie e aromi vari: Le salse hanno un sapore naturale grazie ai loro ingredienti, ma a volte sono necessarie delle integrazioni. Le spezie e le erbe aromatiche possono cambiare completamente il sapore di una salsa.

Salse di base

Sono disponibili anche altre salse. Le salse di base sono standardizzate. Le salse di base sono:

Salsa Espagnol: La salsa Espagnol, che può essere chiamata anche brodo

bruno, si ottiene da una miscela di brodo bruno e roux.

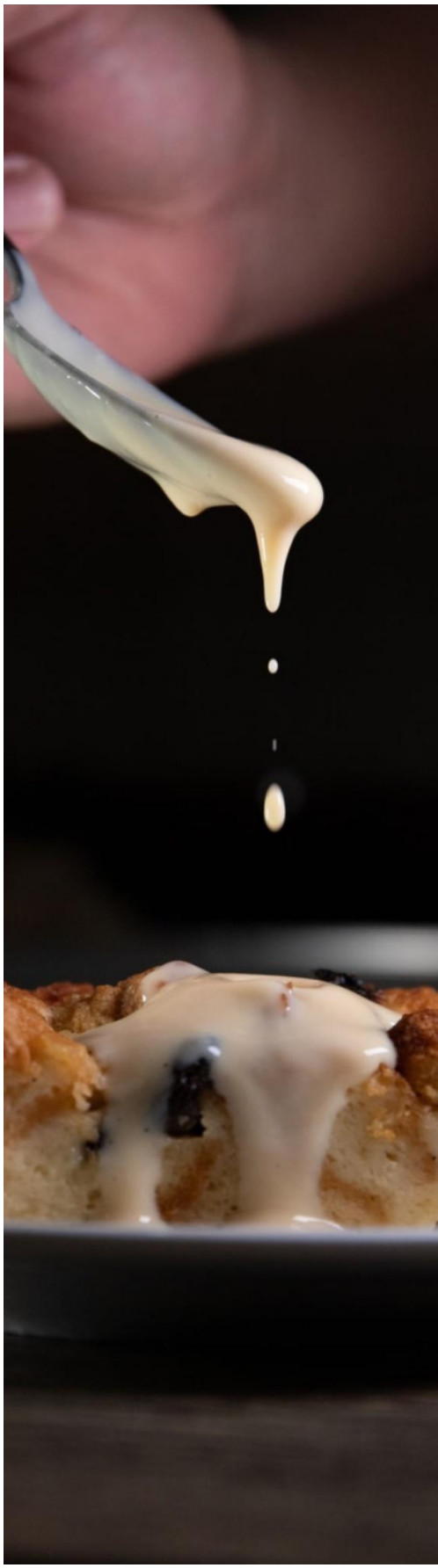
Salsa di pomodoro: È una salsa ottenuta aggiungendo al brodo pomodori, prodotti a base di pomodoro e varie verdure.

Salsa besciamella: Salsa a base di latte ottenuta condensando il latte con un roux bianco. Quando si prepara la besciamella, si raccomanda di usare prima quantità uguali di burro e farina.

Salsa veloute: Si ottiene condensando il brodo con il roux. Si consiglia di utilizzare quantità uguali di burro e farina per la preparazione della salsa. Dopo aver sciolto il burro in un'apposita casseruola, si fa tostare la farina a fuoco lento e si aggiunge a questo composto il brodo freddo mescolando.

Salsa olandese: È una salsa in cui olio e tuorlo d'uovo vengono mescolati e concentrati. Per preparare la salsa olandese, i tuorli d'uovo devono essere sbattuti bene in una ciotola. L'olio caldo deve essere versato lentamente nei tuorli d'uovo e si deve continuare a sbattere. La preparazione della salsa olandese può non dare sempre risultati soddisfacenti perché, a differenza di altre salse di base, viene preparata con una certa tecnica. A causa dell'uso delle uova nella salsa olandese, è necessario fare più attenzione. La salsa olandese è una salsa che deve essere tenuta in caldo per essere servita e deve essere mantenuta a circa 60°C per evitare che l'uovo si coaguli. Tuttavia, poiché questa temperatura accelera la formazione di batteri, è necessario prestare attenzione alle condizioni di conservazione e presentazione.

Salse derivate: Sono salse che possono essere ottenute utilizzando vari ingredienti aggiuntivi dopo la preparazione delle salse di base. Dalle cinque salse di base si possono ottenere salse derivate di molti gusti diversi.



5.2. Brodi di base

È il succo o l'estratto di verdure o ossa bollite, pollo, pesce o frutti di mare arricchito con spezie. I brodi utilizzati nella preparazione dei piatti costituiscono la base di molte salse e zuppe diverse, ed è un'acqua di cottura che aggiunge sapore al piatto. Le salse ottenute dai brodi vengono preparate nell'ambito di alcune regole di base di cui sono stati determinati gli standard.

Preparazione del brodo: Si aggiunge acqua fredda per coprire il materiale (verdure, carne, ossa, pollo, pesce, ecc.) da utilizzare e si fa bollire. Quando il brodo inizia a bollire, la schiuma che vi si accumula viene prelevata con l'aiuto di un mestolo. Si abbassa il fondo della stufa e si prosegue l'ebollizione a fuoco vivo. Le spezie possono essere aggiunte fin dall'inizio o in seguito, a seconda del tempo di ebollizione. Quando il brodo è pronto, può essere utilizzato immediatamente, se lo si desidera, filtrandolo accuratamente con l'aiuto di una tela di formaggio fine o di un colino, oppure può essere raffreddato rapidamente e conservato per un uso successivo. Il tempo di preparazione dei brodi da utilizzare per carne e ossa è lungo (12-24 ore). Per preparare il brodo, si deve assolutamente iniziare con acqua fredda, non usando più acqua del necessario. L'uso di più acqua del necessario prolunga il tempo di ebollizione del brodo.

Durante la preparazione del brodo, è necessario prestare attenzione a non utilizzare alcuni materiali. Questi materiali sono;

- Verdure amidacee (causano l'intorbidimento del brodo),
- Verdure a foglia verde (si sciolgono nel brodo, non resistono alla bollitura prolungata),
- Alimenti con caratteristiche coloranti (barbabietola rossa, ecc.),
- Alimenti dall'odore forte (cavolfiore, cavolo).

Le spezie possono essere utilizzate da sole per la preparazione del brodo, oppure possono essere legate con una stamigna pulita e utilizzate in miscele come un sacchetto di spezie (bustina) o un bouquet di verdure (bouquet garni).

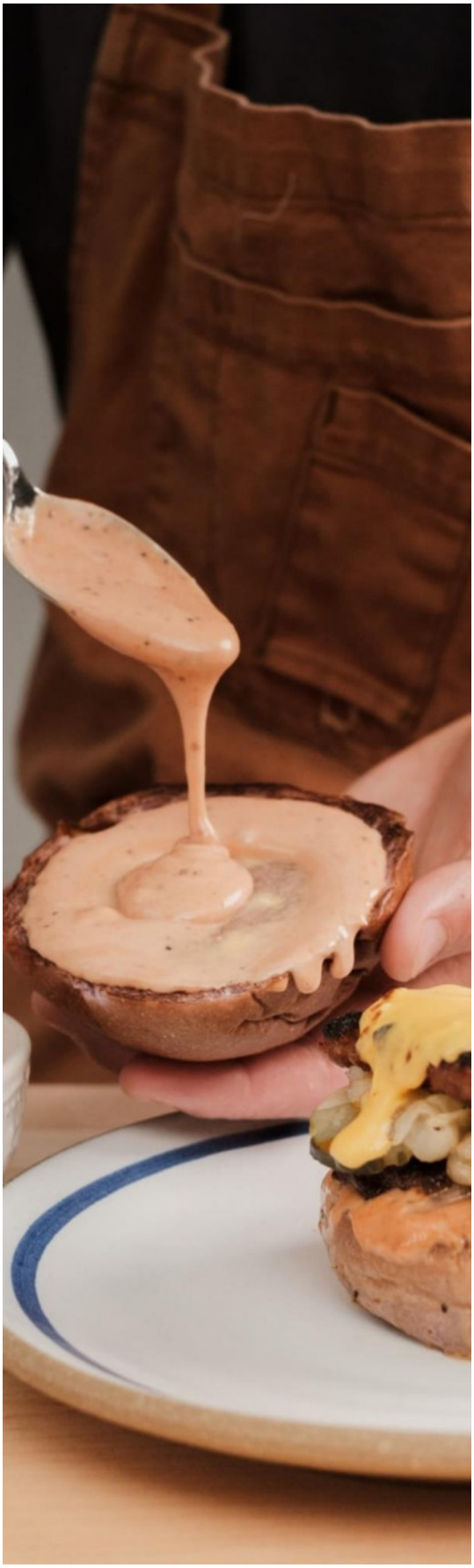
Bustina: È l'aggiunta di spezie ed erbe fresche come gambi di prezzemolo, timo, rosmarino, alloro, pepe nero e aglio in una tela di formaggio.

Bouquet garni: gambo di prezzemolo, alloro, porro, gambo di sedano vengono legati longitudinalmente e messi nel brodo.

Tipi di azioni

Azioni bianche

Si ottiene da ossa di pollo bollite con verdure, utilizzando ossa di vitello, ossa di manzo o ossa di pesce. Il brodo bianco, che di solito è incolore durante la cottura, può essere precotto per diventare limpido. Per preparare un brodo bianco, è necessario utilizzare anche le verdure del "mire poix" bianco.



Mire Poix bianca: è l'uso delle parti bianche delle verdure mire poix utilizzate per brodi, salse o zuppe di cui non si vuole cambiare il colore. La parte bianca del sedano, la parte bianca del porro, la cipolla, la carota, il mire poix vengono tagliati con la tecnica del taglio. Il pepe bianco e l'alloro vengono aggiunti come spezie. Il motivo dell'utilizzo delle parti bianche è quello di ottenere un sapore incolore e chiaro senza rovinare il colore del brodo.

Metodo di produzione di brodi bianchi:

- Se si utilizzano le ossa, queste vengono tagliate in 10 cm di lunghezza e sbollentate.
- Le ossa e il mire poix bianco vengono trasferiti nella pentola del brodo e vi si aggiunge una quantità sufficiente di acqua.
- Viene aggiunto un sacchetto di spezie.
- Dopo aver raggiunto il punto di ebollizione, il brodo viene fatto bollire a fuoco lento.
- La schiuma che si accumula sulla pentola dopo l'inizio dell'ebollizione viene eliminata.
- Il coperchio della pentola non deve essere chiuso.
- Una volta pronto, il brodo viene filtrato con l'aiuto di una tela fine o di un colino.
- Dopo essere stato raffreddato rapidamente, viene etichettato e conservato nella credenza.

Brodi marroni

Si ottiene utilizzando ossa di pollo, ossa di manzo, ossa di pollo e ossa di selvaggina bollite con verdure. Il brodo prende colore cuocendo gli ingredienti in forno finché non diventano marroni. Alle ossa cotte si aggiunge talvolta succo di pomodoro o concentrato di pomodoro.

Metodo di preparazione del brodo marrone:

- Le ossa vengono tagliate a 10 cm di lunghezza e disposte sulla teglia.

- Si cuoce per 30-40 minuti in forno preriscaldato a 200°C.
- Si aggiunge il Mire poix e si continua a cuocere il brodo finché non diventa marrone.
- Le ossa e il mire poix vengono trasferiti nella pentola del brodo e vi si aggiunge acqua a sufficienza.
- Le ossa marroni e i pezzi di verdura rimasti nella teglia vengono fatti bollire con acqua o vino rosso e separati dalla teglia.
- Il liquido separato viene trasferito nella pentola del brodo.
- Il pomodoro o il concentrato di pomodoro vengono aggiunti con un sacchetto di spezie.
- Si continua a bollire a fuoco basso per 6-8 ore.
- La schiuma o altri ingredienti che si accumulano sulla pentola vengono prelevati con l'aiuto di un mestolo.
- Il coperchio della pentola non deve essere chiuso.
- Il brodo pronto viene filtrato con l'aiuto di una tela fine o di un colino.
- Le scorte vengono rapidamente raffreddate, etichettate e conservate nella dispensa.

Brodi ittici

I brodi preparati con crostacei o lische di pesce magro sono tra i brodi bianchi. Per preparare il brodo di pesce:

- Le ossa e il mire poix vengono portati nella pentola del brodo e si aggiunge acqua fino a coprirli.
- Viene aggiunto un sacchetto di spezie.
- Dopo l'inizio dell'ebollizione, si continua a cuocere a fuoco basso.
- La schiuma formatasi durante l'ebollizione viene pulita con l'aiuto di un mestolo.
- Il coperchio della pentola non è chiuso.
- Quando il brodo è pronto, viene filtrato con l'aiuto di una tela fine o di un colino.
- Viene rapidamente filtrato, etichettato e conservato nella dispensa.

Brodi vegetali

Non contiene prodotti a base di carne, ma verdure, spezie, erbe e acqua. Si prepara in tempi più brevi rispetto ad altri tipi di brodo.

Per preparare il brodo vegetale;

- Le verdure come carote, cipolle e porri vengono trasferite nella pentola del brodo.
- Se si desidera aumentare il sapore, le verdure possono essere caramellate con un po' di olio prima di aggiungere l'acqua.
- Aggiungere una quantità d'acqua sufficiente a coprirlo.
- Viene aggiunto un sacchetto di spezie.
- Dopo aver raggiunto il punto di ebollizione, si continua a bollire a fuoco lento.
- La schiuma formatasi durante l'ebollizione viene pulita con l'aiuto di un mestolo.

- Il coperchio della pentola non è chiuso.
- Quando il brodo è pronto, viene filtrato con l'aiuto di una tela fine o di un colino.
- Viene rapidamente filtrato, etichettato e conservato nella dispensa.