

Луковый суп

Автор: Administrator

11.08.2014 13:19 - Обновлено 11.08.2014 13:25



Приготовление по всем правилам

Всем известно, что луковый суп придумали во Франции. Он представляет собой блюдо, которое готовят на бульоне с гренками и сыром. Он был популярен еще в древние времена, и с популярностью не случилось ничего в XXI веке. Историки говорят, что такой суп был известен и широко распространен в эпоху правления римлян. Они даже могут назвать причины, почему так происходило. Лук – это основной продукт для приготовления блюда. Он был доступен и легок в выращивании. Могли выращивать его члены многих бедных семей. Конечно, суп, который готовили в древности, отличается от того, который готовят сейчас. Современная версия была придумана во Франции в семнадцатом столетии.

Французы предложили готовить суп из следующих ингредиентов:

Луковый суп

Автор: Administrator

11.08.2014 13:19 - Обновлено 11.08.2014 13:25

- - Корка сухого хлеба/гренки;
- - Бульон;
- - Говядина;
- - Слегка обжаренная/целая луковица.

Гренки используют в украшении. Богатый аромат блюда основан не только на бульоне, а на луке, который поджаривают правильно. По сути, лук подвергают пассировки (медленная прожарка до приобретения румяного золотисто-коричневатого цвета). Цвет овоща становится таким, так как в его составе есть сахар. Оптимальное время пассировки – 30 минут (профессиональные повара увеличивают его до нескольких часов). Итог – наделение блюда специфическим разнообразием ароматов, шармом. Чтобы луковый суп получился еще более пикантным, повара советуют добавлять в готовый херес, сухое белое вино, коньяк. Таким образом, можно усилить аромат. Перед подачей на стол надо настоять его (кастрюлю надо накрыть крышкой).

Тонкости приготовления

- - Малые индивидуальные порции;
- - подача в посуде, в которой происходило его приготовление.

Факты из истории

Говорят, что у французов есть легенда. По ней луковый суп был приготовлен Людовиком XV (король Франции). Он захотел кушать ночью, пошел осматривать

Луковый суп

Автор: Administrator

11.08.2014 13:19 - Обновлено 11.08.2014 13:25

охотничий домик и нашел только лук, масло и шампанское. Он смешал найденные продукты питания вместе, отварил их. Вот так и получился французский луковый суп.

Также в мире распространена и другая легенда. Считается, что эта закуска была популярна на рынках в Париже. Торговцы и работяги могли покушать только ночью. Они кушали его, но традиция получила распространение только в районе Ле-Аль в Париже (он прекратил свое существование в 1971 г.). Сейчас готовят его в ресторанах по всему миру.