

ZAGESZCZANIE POTRAW

Do zagęszczenia sosów najlepiej przygotować zasmażkę. Przygotowuje się ją z mąki i tłuszczu np. margaryna, masło, smalec. Stosunek mąki do tłuszczu wynosi 1:1, czyli na 0,20 kg mąki dajemy 0,20 kg tłuszczu. Aby przygotować zasmażkę należy roztopić tłuszcz i wówczas dodać mąkę i podsmażyć. W zależności jaką potrawę zagęszczamy mamy trzy rodzaje zasmażki:

- I stopnia - króciutko podsmażamy i stosujemy do jasnych sosów typów potrawkowy, cytrynowy, jasne sosy, zupy krem
- II stopnia - tak długo przysmażamy, aż zbrązowieje i stosujemy do zup typu ogórkowa, jarzynowa, pieczarkowa, sosy ciemne np. pomidorowy, mięsny itp.
- III stopnia - jest bardzo ciemną zasmażką stosujemy do zupy grzybowej lub sosu grzybowego.

Przyrządzoną zasmażkę należy rozprowadzić zimnym płynem (woda, wywar, śmietana, mleko) i należy dokładnie wymieszać do całkowitego rozpuszczenia się zasmażki, tak aby nie było grudek, a następnie połączyć z zupą i zagotować.

Do zagęszczenia można użyć zawiesiny, którą sporządza się z:

- mąki i wody
- mąki i śmietany
- mąki i mleka
- mąki i wywaru

Należy tu pamiętać, aby płyn, którym rozprowadzamy mąkę był zimny. Tak przygotowaną zawiesinę dodajemy bezpośrednio do gotującej się zupy i ponownie ją zagotowujemy.

Zupy krem możemy jeszcze zagęszczać podprawą zacieraną, którą sporządza się z masła i mąki w stosunku 1:1. Masło tak długo ugniatamy z mąką aż będzie jednolitą kulą. Do zupy dodajemy wówczas, gdy już cała jest gotowa i do gotującej się zupy taką kulę schłodzoną wrzucamy i mieszamy, aż cała się rozpuści.