

Суп-лапша домашний

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная в/с	18	18
Мука на подпыл	1,2	1,2
Яйца	1/10	5
Вода	4	4
Соль	0,3	0,3
Масса вареной лапши		50
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	237	237
Выход		250

Технология приготовления:

Суп-лапшу рекомендуется готовить на курином бульоне. В кипящий бульон кладут морковь, нарезанную соломкой припущенную со сливочным маслом, петрушку, бланшированный и слегка пассерованный репчатый лук, варят при слабом кипении 8-10 мин., а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, йодированную соль, варят до готовности. За 2 мин до окончания варки добавляют рубленую зелень.

Способ приготовления лапши.

Тесто для домашней, яичной лапши замешивается из муки и яиц. Можно добавить щепотку соли.

Яйца разбить в какую-нибудь ёмкость и слегка взбить с щепоткой соли. Соль, кстати, добавлять не обязательно, ведь при варке все равно воду солить будете. В муке сделать углубление влить туда яичную смесь. Замесить крутое тесто. Убрать тесто в пакет и оставить в нем минут на 30. Оно там настоится и станет более эластичным. Настоявшееся тесто нарезать на несколько кусочков, которые обмакнуть в муке. Раскатать каждый кусок теста с помощью скалки. Толщина раскатанного теста 1-2 мм. Раскатанные листы теста необходимо немного подсушить. Буквально 10 минут.

Домашнюю лапшу можно нарезать обычным кухонным ножом. Удобнее это сделать если предварительно скатать подсохшее тесто в трубочку.

Лапшу закладывают в кипящую подсоленную воду на 1—2 мин, откидывают, дают стечь воде (чтобы не замутить бульон в супе), а затем закладывают в бульон.



Несколько советов, как сделать бульон прозрачным:

- ❖ *Сделать бульон прозрачным в процессе варки можно, если в момент закипания снять с кастрюли крышку, дать пене собраться и удалить её шумовкой. Рекомендуется также снимать с поверхности бульона несколько раз в процессе варки и всплывающий жир, а сам бульон следует варить на умеренном огне, не допуская интенсивного кипения;*
- ❖ *Только что приготовленный горячий бульон можно сделать прозрачным, если осторожно влить в него взбитый яичный белок, а через полчаса процедить бульон через марлю;*
- ❖ *Чтобы придать бульону прозрачность можно бросить в него небольшой кусок льда и постепенно довести до кипения;*
- ❖ *Для того чтобы бульон не помутнел, разогревать его рекомендуется на маленьком огне и не закрывая кастрюлю плотно. При закипании бульона следует с огня снять.*

Приятного аппетита !