Фламбирование блюд и десертов

В ресторанах классов люкс и высший по желанию посе­тителей подают блюда и десерты, которые доготавливают и фламбируют в присутствии посетителей. Этот способ подачи

вносит разнообразие в обслуживание посетителей в ресто­ране, дает возможность почувствовать аромат готовящегося блюда.

Необходимые условия для доготовки и фламбирования блюд и десертов:

* расстояние между столами в зале должно быть доста­точным для того, чтобы передвигать тележки со всем не­ обходимым для работы;
* на предприятии ежедневно должен быть определен ас­сортимент блюд для фламбирования;
* официанты должны знать технологию приготовления фирменных блюд с фламбированием.

Для доготовки и фламбирования блюд и десертов необхо­дим следующий инвентарь:

* тележка или подсобный столик с двумя полками для рас­становки всего необходимого для фламбирования и подачи;
* две спиртовки для доведения до готовности, разогрева­ния и фламбирования блюд;
* набор различных приправ, спирт для зажигания и креп­кий алкогольный напиток;
* приборы для фламбирования - вилка, ложка, разлива­тельная ложка, сковородка и т. д.

*Подготовка тележки*. Тележка имеет две газовые горелки, на одну из которых ставят сковородку для доведе­ния до готовности и фламбирования блюда. За горелками располагают специи и необходимые соусы, а также бутылки с напитками, используемыми при фламбировании. Справа располагают разделочную доску с приборами и посудой с продуктами или полуфабрикатами, подготовленными для фламбирования. Правее на откидную доску ставят подготов­ленные тарелки для подачи блюд (см. рис.46, д).

Официант, получив заказ на фламбирование, подвозит тележку к столу посетителей, которые сделали заказ, и ус­танавливает ее так, чтобы она не мешала и была видна по­сетителям.

Доведение до готовности и фламбирование блюд проте­кает в следующем порядке:

* зажигают или усиливают огонь в газовой горелке или спиртовке;
* растапливают необходимое количество масла;
* показывают полуфабрикат посетителям и кладут жарить;
* при жарении его слегка помешивают и переворачивают, не прокалывая вилкой, чтобы не вытек сок;
* в конце жарки в разливательной ложке или в турке ра­зогревают на другой спиртовке или газовой горелке на­питок, выбранный для фламбирования (коньяк или ром), чтобы зажечь напиток, ложку наклоняют;
* поливают мясо горящим напитком один, два или три раза, чтобы образовалось бурное пламя;
* разогревают гарнир в сковородке на спиртовке, а пере­ставшее гореть мясо перекладывают на тарелки;
* к образовавшемуся мясному соку прибавляют соответст­вующие приправы, затем заливают им мясо;
* добавляют гарниры и подают красиво уложенные порции.

*Фламбирование филе телятины*. Из кухни полу­чают следующие продукты на порцию: полуфабрикат филе, 20г сливочного масла, 30 мл коньяка, гарнир, приправы — соль и черный перец.

Спиртовку зажигают и на нее ставят сковородку с мас­лом. Когда масло растопится, кладут филе для жарки и пе­реворачивают 1—2 раза. Отдельно в разливательной ложке или в турке нагревают коньяк до воспламенения и заливают им филе. Разогревают гарнир и добавляют к филе. Филе за­ливают полученным соком и подают.

*Фламбирование утиной печени*. Фуа-гра с медо­вой грушей под соусом кальвадос. Для приготовления одной порции необходимы следующие продукты: медовая груша — 200г, фуа-гра (утиная печень) — 150, яблоко — 40, перец сладкий — 30, кальвадос — 40, бульон мясной — 20, масло сливочное — 20г, соль, перец — по вкусу.

Разрезать грушу поперек на несколько частей, предва­рительно удалив сердцевину, и на некоторое время поста­вить в теплое место. Мелко нарезанные яблоки и сладкий перец обжарить на разогретой сковороде на сливочном мас­ле, добавить Кальвадос и поджечь. Добавить немного бульо­на, соли, перца, сливочного масла. Обжарить фуа-гра до готовности и выложить на кружочки груши в виде башни. Полить соусом (рис.47).

При фламбировании блюда алкогольный напиток можно налить прямо на сковородку поверх обжариваемого продук­та и сразу воспламенить его, поднеся огонь.

Некоторые блюда не разогревают на сковороде, а прямо заливают горящим напитком. Таким образом фламбируют блюда на решетке, например шашлык фламбе. Изжаренное на вертеле мясо, которое получают с кухни, сбрызгивают томатным соусом и посыпают петрушкой. В это время нагре­вают до воспламенения коньяк. Горящим напитком заливают мясо, после чего перекладывают со сковородки на тарелки посетителей и подают.

*Фламбирование сладких блюд*. Блинчики Сюзет с лесными ягодами. На производстве получить: блины — 2 шт., сливочное масло — 30г, ликер Гран Марнье — 20, сок апельсиновый — 20, вино красное столовое — 15, крах­мал — 2, ягоды свежие — 40, крем ванильный — 80г.

На виду у посетителей следует приготовить соус Роттегрютце. В красном столовом вине развести крахмал. В апель­синовый сок добавить сахар, довести до кипения, положить ягоды, добавить вино и кипятить в течение 5 мин.

Блины смазать кремом, завернуть в конвертики, разо­греть на сливочном масле, добавить ликер и поджечь, выло­жить на десертную тарелку, полить соусом Ротте-грютце, украсить свежими ягодами и мятой (рис.48).

*Фламбирование фруктов.*Для фламбирования под­ходят бананы, ананасы, абрикосы, персики, яблоки и дру­гие фрукты.

Для приготовления фламбированных бананов необходимы следующие продукты: бананы — 167г, сахарная пудра — 20, сливочное масло — 20г, ром или коньяк — 40 мл.

На сковороде слегка карамелизуют часть сахара и сразу добавляют масло. После того как масло растопилось, кладут бананы, очищенные от кожуры и разрезанные на две части по длине, и слегка обжаривают с обеих сторон, посыпают остальным сахаром, а затем заливают нагретым до воспламенения напитком — ромом или коньяком. Как только сгорит ром или коньяк, бананы кладут на тарелку, заливают соусом со сковороды и подают.

При фламбировании свежих фруктов их следует заранее обжарить, чтобы они стали мягкими, а при фламбировании фруктов из компота — отцедить, чтобы удалить сироп.

Все виды фруктов можно посыпать сверху толчеными орехами (миндальными, грецкими, арахисом), тертым шоколадом или подавать со взбитыми сливками.