



Fondi di cucina



FONDI DI CUCINA.

CURA E IMPORTANZA

LA QUALITÀ E IL GUSTO DELLE ZUPPE O DELLE SALSE DERIVANTI DAI FONDI DIPENDERÀ DALLO SCRUPOLOSO TRATTAMENTO NELLA PREPARAZIONE INIZIALE DI UN FONDO.

DA OSSERVARE:

- IMPECCABILI MATERIE PRIME (OSSA, RITAGLI)
- RECIPIENTE PER LA COTTURA ADATTO (MATERIALE, GRANDEZZA)
- OSSERVARE LE TEMPERATURE NELL'ARROSTIRE
- FAR BOLLIRE DOLCEMENTE (SOBBOLLIRE)
- NON COPRIRE
- SCHIUMARE E SGRASSARE ASSIDUAMENTE
- CONDIRE ADEGUATAMENTE, LASCIARE DI SAPORE NEUTRO

FONDI BIANCHI E BRODI

INGREDIENTI	FONDO DI BASE	ZUPPE	SALSE
OSSA DI MANZO	BRODO	X
OSSA DI VITELLO	FONDO DI VITELLO
(ABATIS)	(FOND BLANC)	X	X
CARCASSE DI VOLATILI	FOND DE VOLAILLE	X	X
LISCHE DI PESCE	FOND DE POISSON	X	X
	FUMET DE POISSON	(X)	X
VERDURA	FOND DE LEGUMES	X

FONDI BRUNI

INGREDIENTI	FONDO DI BASE	ZUPPE	SALSE
OSSA DI VITELLO	FONDO BRUNO (LEGATO E NON)	X
OSSA DI SELVAGGINA	FONDO DI SELVAGGINA	X