Ryby w kuchni francuskiej

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2689 razy.

We Francji podaje się wiele gatunków ryb, szczególnie morskich. Ryby występują w jadłospisach francuskich w ogromnym asortymencie przeróżnych dań i sposobówprzyrządzania. Najpopularniejsza jest sola - gatunek płastugi o delikatnym, tłustym i soczystym mięsie. Liczbę różnych sposobów jej przyrządzania oblicza się na setki potraw. Do ryb mających również duże zastosowanie należą inne gatunki plastug: zimnica, nagład i turbot oraz liczne gatunki zaliczane do sztachetnych: łosoś, snadacz, pstrąg, sardele, a także uważane za mniej doskonałe:okoń,leszcz i dorsz. Każdą z ryb kucharze francuscy mogą przyrządzić na około 12 sposobów /jeśli chodzi o obróbkę cieplną/. Gdy dodamy do tego rozmaite dodatki smakowe i przyprawy, których tamtejsza kuchnia nie skąpi, otrzymamy imponujący zestaw kombinacji. Warto z tej dwunastki wymienić metody w polskiej kuchni nieznane lub też mniej popularne. Należą do nich: długie gotowanie ryb w bulionie lub wywarze z warzyw, gotowanie na niebiesko z dodatkiem octu, gotowanie na parze itp. Francuzi osiągnęli wyżyny kulinarnej perfekcji w przygotowaniu zup rybnych. Ich specyfika polega na używaniu dużej ilości warzyw, a także na bardzo żmudnej obróbce termicznej, ze ścisłym przestrzeganiem kolejnych faz gotowania. Niebagatelną rolę w rybnej części kuchni francuskiej odgrywają dodatki do drugich dań. Bez obawy o popełnienie błędu można serwować ryby z frytkami lub ziemniakami z wody, zaś dania duszone lub z dodatkiem sosów - z ryżem na sypko i makaronem. O jakości kuchni francuskiej świadczy różnorodność stosowanych w niej warzyw. Z reguły do drugiego dania dodaje się kilka ich rodzajów. Jeżeli ryba serwowana jest z warzywami gotowanymi wówczas królują surówki, nierzadko w 2-3 różnych kompozycjach. Do ryb zaleca się białe wina: alzackie i reńskie oraz burgundzkie i bordoskie, wytrawne i słodkie.