

Департамент образования и науки Костромской области
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов (часть 2)



16675 «Повар» (для лиц с нарушением интеллекта,
не имеющих основного общего образования)

Кострома 2024

Рассмотрен и одобрен на
заседании ЦМК
Механико-технологических
дисциплин
Протокол № ____ от « ____ »
____ 2024 г.
Председатель ЦМК

/ _____ /

Рекомендован к применению
Заседание методического
совета
Протокол № ____ от « ____ »
____ 2024 г.
Председатель МС _____
/ _____ /

**Рабочая тетрадь по МДК 03.01. Технология приготовления
супов и соусов, разработана по профессии 16675 Повар
(часть 2)**

(для лиц с нарушением интеллекта, не имеющих
основного общего образования)

Организация-разработчик:
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчик:
Тюляндина Оксана Васильевна, преподаватель высшей
категории по дисциплинам профессионального цикла

Эксперт от работодателя:

Веричева-Бенедик Анна Владимировна, управляющая кафе
«Избушка» города Костромы

СОДЕРЖАНИЕ

Аннотация	2
Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления соусов и соусных полуфабрикатов	
Тема 2.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	
Урок 1. Общие сведения о соусах. Классификация соусов. Приготовление полуфабрикатов	3
Урок 2. Основной красный соус, его характеристика. Технологический процесс приготовления основного красного соуса	8
Урок 3. Основной белый соус, его характеристика. Технологический процесс приготовления основного белого соуса	10
Урок 4. Производные соусы от основного красного соуса на мясном бульоне	12
Урок 5. Производные соусы от основного белого соуса на мясном бульоне	14
Урок 6. Производные соусы от основного на рыбном бульоне. Технология приготовления	17
Урок 7. Технология приготовления сметанного, молочного соусов. Ассортимент соусов	19
Урок 8. Технология приготовления яично-масляных и грибных соусов. Ассортимент соусов	22
Урок 9. Технология приготовления масляных смесей. Ассортимент соусов	26
Урок 10. Приготовление основных холодных соусов и их производных. Технология	29

	приготовления соусов на растительном масле, маринадов и заправок. Ассортимент соусов	
Урок 11.	Приготовление сладких соусов. Ассортимент соусов. Методы и варианты оформления основных соусов	34
Урок 12.	Дифференцированный зачет	38

АННОТАЦИЯ

Рабочая тетрадь профессионального модуля является частью УМК по программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **приготовления супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями обучающиеся в ходе освоения профессионального модуля должны:

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения

технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Рабочая тетрадь профессионального модуля является частью УМК по программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) приготовления супов и соусов является логическим продолжением опубликованной ранее Рабочей тетради по МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов (часть 1).

Раздел 2. ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ И СОУСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Тема 2.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Урок 1. Общие сведения о соусах. Классификация соусов. Приготовление полуфабрикатов

Общие сведения о соусах

Соусы – это ароматические и вкусовые приправы, дополняющие блюдо.



Рисунок 1.1 Отпуск блюда с гарниром и соусом

В русской кухне издавна готовили подливки, а еще раньше "взвары", которыми называли соус или жидкий гарнир.

Соус применяется:

- для придания пище большой сочности;
- разнообразия вкуса;
- улучшения внешнего вида;
- повышения калорийности.

Ароматические вещества, пряности, специи и приправы, содержащиеся в соусах, усиливают выделение пищеварительных соков и этим способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи.

Соусы используют следующим образом:

- для запекания;
- тушения;
- заправки супов;
- на гарнир;
- для холодных блюд и закусок;
- для фаршировки рыбы, птицы и других продуктов.

Соусы подают отдельно к блюду, вместе с блюдом. На 1 порцию блюда используют 50, 75 или 100г соуса. иногда 25г.

1.2 Классификация соусов

Соусы классифицируются следующим образом:

- по основе: на бульонах (мясных, рыбных, грибных); на молоке, масле (сливочном, растительном), сметане, воде, уксусе; на отварах (овощных, грибных, фруктовых), крупяные;
- по температуре подачи: холодные (заправки, маринады, горчица, яичные смеси, майонез, хрен, желе); горячие (красный, белый). Горячие соусы имеют температуру 65'..70'C, холодные - 10'..12'C.

- по консистенции: жидкие, средней густоты, густые;
- по цвету: белые, красные;
- по технологии приготовления: основные и производные.

Производные соусы готовят из основного с добавлением различных продуктов (наполнителей).

Для приготовления соусов используют наплитные котлы небольшой вместимостью, специальные стационарные котлы, а также кастрюли и сотейники с толстым дном, чтобы избежать пригорания соусов. Используют противни, веселки, венчики, сита, cedилки, разливательные ложки и другой инвентарь.

Некоторые соусы в процессе приготовления требуют длительного и тщательного взбивания, поэтому в горячем цехе (соусном отделении) должен быть планетарный миксер.

1.3 Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов

Для соусов используют разнообразное сырье:

- муку пшеничную высшего и 1-го сортов;
- кости (грудные, позвоночные, головки трубчатых костей, крестцовые, тазовые);
- корнеплоды (морковь, петрушку, сельдерей), репчатый лук;
- томатное пюре или томатную пасту;
- соленые и маринованные огурцы;
- кулинарные жиры, сливочное масло и маргарин, растительное масло;
- уксус (винный или фруктовый), лимонную кислоту, специи, пряности, и др.

Полуфабрикатами для многих соусов служат бульоны, мучная пассеровка, пассированные овощи и томатное пюре.

1.3.1 Бульоны для соусов

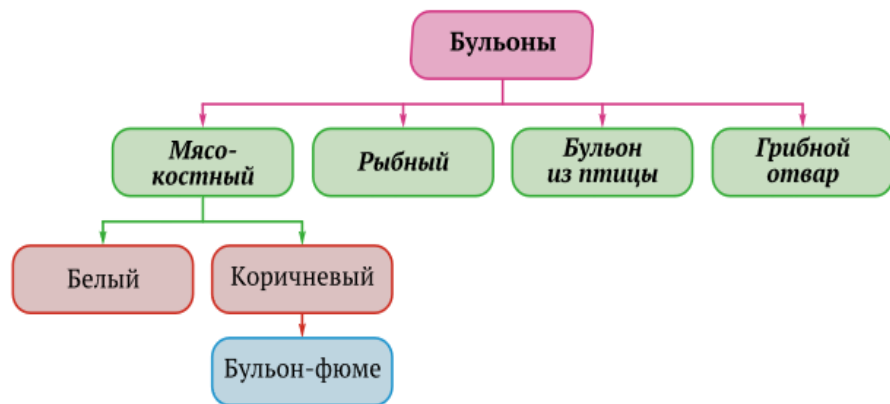


Рисунок 1.2 Виды бульонов

Для приготовления мясных соусов используют **белый и коричневый бульоны**. **Белый бульон** готовят из мясных и куриных костей так же, как для супов, но более концентрированным (1,5 л воды на 1 кг костей).

Для **коричневого бульона** измельченные кости кладут на противни и обжаривают до темно-золотистой окраски при температуре 160-170 С в жарочном шкафу в течение 1-1,5 ч, периодически переворачивая. За 20-30 мин до окончания обжаривания к костям добавляют морковь, петрушку, лук репчатый, нарезанные на куски произвольной формы.

Обжаренные кости с подпеченными кореньями и луком кладут в котел, заливают горячей водой (2,5-3 л на 1 кг костей) и варят 5-6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и

пену. За час до окончания варки в бульон добавляют стебли укропа, мелкие корешки петрушки и сельдерея.

Концентрированный бульон-фюме. Коричневый бульон уваривают до 1/10 первоначального объема. Обезжиривают бульон путем снятия с поверхности бульона жира с помощью салфетки. В охлажденном виде фюме представляет студнеобразную массу коричневого цвета. Для получения обыкновенного бульона его разводят горячей водой в соотношении 1: 9.

Рыбный бульон для соусов варят концентрированным. Норма рыбных пищевых отходов для получения 1 л готового бульона колеблется от 0,5 до 1 кг. Кроме того, используют бульон от варки и припускания рыбы.

Грибной отвар - отвар из сухих белых грибов. Готовят его так же, как для супов.

1.3.2 Пассерование муки

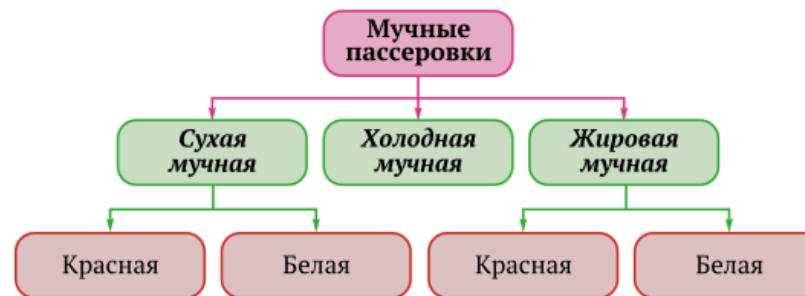


Рисунок 1.3 Мучные пассеровки

Муку добавляют к соусам для придания определенной консистенции. Мука в сыром виде придает соусам неприятные клейкость и вкус. Поэтому муку пассеруют, т. е. подсушивают

без изменения цвета при температуре 120° С или с изменением цвета до светло-коричневого при 150° С.

Пассеровать муку можно с жиром и без него. Для получения **жировой пассеровки** просеянную муку всыпают в растопленный жир и нагревают, непрерывно помешивая. Жир обеспечивает равномерный прогрев муки и при последующем разведении бульоном препятствует образованию комков. Жировую пассеровку обычно разводят горячим бульоном.

Сухую или безжировую пассеровку готовят путем прогрева просеянной муки слоем не более 5 см. Сухую пассеровку разводят небольшим количеством бульона, охлажденного до 50° С во избежание преждевременной клейстеризации крахмала и образования комков.

В зависимости от цвета различают **красную и белую пассеровку**.

Красную пассеровку применяют для приготовления красных соусов, иногда грибных. Чаще ее готовят без жира. Муку пассеруют при 130-150°С до светло-коричневого цвета при периодическом помешивании.

Белую пассеровку используют для приготовления белых мясных соусов, соусов на рыбном, грибном бульонах, на молоке, сметане. Температура пассерования 120° С. В процессе пассерования цвет муки практически не изменяется или приобретает кремовый оттенок. Готовность пассеровки определяют по образованию орехового аромата.

1.3.3 Пассерование овощей и томата



Рисунок 1.4 Пассерование томата

Томатное пюре пассеруют в сотейниках с добавлением жира (5-10% массы томата).

В рецептуру мясных красных соусов входят морковь, сельдерей, петрушка, лук репчатый, а в рецептуру белых мясных и рыбных соусов - лук и белые корни.

1.3.4 Наполнители для соусов

В соус добавляют продукты, придающие **особый вкус**. К ним относятся грибы, маслины, оливки, соленые и свежие огурцы, овощи, зелень, пряности и специи.

Лимонную кислоту также используют для этих целей. Ее разводят водой и процеживают. Огуречный рассол кипятят и процеживают. Коренья и лук шинкуют, пассеруют с жиром до золотистой окраски. Мускатный орех натирают на терке. Грибы отваривают или припускают, рубят или нарезают соломкой, обжаривают. Яйца добавляют в соусы вареными, каперсы отжимают от рассола.

Специи, пряности и приправы: перец горошком (черный, душистый), перец молотый (черный, красный, белый, карри),

лавровый лист, кардамон, мускатный орех, гвоздика, корица, имбирь, ваниль и др. придают соусам своеобразный вкус и аромат. Большинство пряностей кладут в соус за 10-15 мин до готовности, лавровый лист – за 5 мин, а молотый перец – в готовый соус.

Расход специй на 1 кг соуса: соли – 10 г, перца – 0,5 г, лаврового листа – 0,2 г; на маринад, кроме того, 1 г гвоздики и 1 г корицы. Для приготовления молочного соуса используют соль в количестве 8 г на 1 л. Лимонную кислоту, указанную в рецептурах соуса, можно заменить соком лимона (1 г лимонного сока соответствует 8 г лимона).

Готовый процеженный соус заправляют маргарином или сливочным маслом, которые кладут кусочками массой 3-5 г и тщательно мешают до полного соединения масла с соусом. Затем соус нагревают до температуры 80-85 °С, но не кипятят, иначе масло выделится на поверхности соуса.

При хранении готовый соус «защипывают» сливочным маслом или маргарином, т. е. кладут на их поверхность небольшие кусочки жира, что предотвращает образование пленки, снижающей качество соуса.



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите кости, которые можно использовать для варки бульонов для соусов:

- грудные; - позвоночные; - головки трубчатых костей;
- крестцовые; - тазовые; - лопаточные кости.

2. Выберите верное утверждение:

- фюме-это вид мучной пассеровки;
- фюме-это вид концентрированного бульона;
- фюме-это специя.

3. Установите соответствие между наименованиями соусных полуфабрикатов и их назначением (отметьте стрелками):

Сухая мучная пассеровка	Жидкая основа соуса
Сливочное масло	Загущение соуса
Коричневый бульон	Защита от появления плёнки на поверхности соуса

4. Укажите температуру пассерования красного основного соуса:

- 140-150°С; - 110-120°С; - 180-190°С.

5. Укажите возможные причины данных дефектов: «В процессе бракеража красного основного соуса выяснилось, что консистенция жидкая, вкус ненасыщенный, в меру солёный, цвет недостаточно красный, соус на раздаче постепенно густеет» (отметьте +):

- ввели недостаточное количество мучной пассеровки;
- использовали ненасыщенный костный бульон;
- использовали насыщенный коричневый бульон;
- добавили недостаточное количество томатного пюре;
- муку плохо спассировали.

Урок 2. Основной красный соус, его характеристика. Технологический процесс приготовления основного красного соуса

Красные соусы имеют ярко выраженный **острый вкус**. Основой красных соусов является коричневый бульон и красная мучная пассеровка. Готовые красные соусы имеют темно-красный цвет. Они богаты экстрактивными веществами и способствуют возбуждению аппетита.



Рисунок 2.1 Красный основной соус

Производство соуса красного основного состоит из **приготовления компонентов:**

- коричневого бульона,
- красной сухой пассеровки,
- кореньев, лука и томата, а также следующих **технологических операций:**

технологических операций:

- соединения пассированных кореньев, лука и томата и бульона,
- введения мучной пассеровки в кипящий бульон,
- варки соуса,
- заправки его специями,
- процеживания,
- проваривания.

Технологическая последовательность приготовления соуса красного основного следующая:

1. Красную мучную пассеровку разбавляют частью горячего коричневого бульона (1: 4), размешивают, процеживают.

2. Коричневый бульон (оставшуюся часть) доводят до кипения.

3. В кипящий бульон вводят разведенную мучную пассеровку при непрерывном помешивании, добавляют пассированные корни с томатом.

4. Варят соус в течение 1 ч при слабом кипении, за 10–15 мин до окончания варки вводят в соус соль, сахар, черный перец, в конце варки добавляют лавровый лист.

5. Процеживают соус через сито, протирая в него разварившиеся овощи, готовый соус доводят до кипения (в целях стерилизации и увеличения срока хранения).

Для улучшения вкуса в красные соусы можно добавить бульон-фюме, бульонные кубики. Готовый соус заправляют маргарином или сливочным маслом и перемешивают веселкой и защипывают маслом – кладут сверху кусочки сливочного масла или маргарина и уже соус больше не перемешивают.



Рисунок 2.2 Тефтели под соусом красным основным с картофельным пюре

Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктам, сосискам, сарделькам, отварным копченостям.



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите продукты, которые используют для приготовления соуса красного основного:

- жир; - уксус 3%-ный; - кости говяжьи; - морковь; - перец горошком; - лук репчатый.

2. Укажите мучную пассеровку, которую используют при приготовлении соуса красного:

- сухая мучная пассеровка;
- жировая мучная пассеровка.

3. Укажите, что для улучшения вкуса можно добавить в красные соусы _____

4. Перечислите к каким блюдам подают соус красный основной _____

5. Укажите оптимальные способы улучшения качества основного красного соуса: «В процессе бракеража красного основного соуса выяснилось, что консистенция жидкая, в меру солёный, цвет недостаточно красный» (отметьте +):

- приготовить небольшое количество хорошей сухой пассеровки и заварить соус ещё раз;
- добавить в соус томатного пюре;
- добавить в соус соль, специи.

Урок 3. Основной белый соус, его характеристика. Технологический процесс приготовления основного белого соуса

Белые соусы отличаются от красных менее острым и более **нежным вкусом** (за исключением томатного соуса). Они обладают меньшим сокогонным действием, поэтому в них добавляют лимонную кислоту для усиления процессов пищеварения.

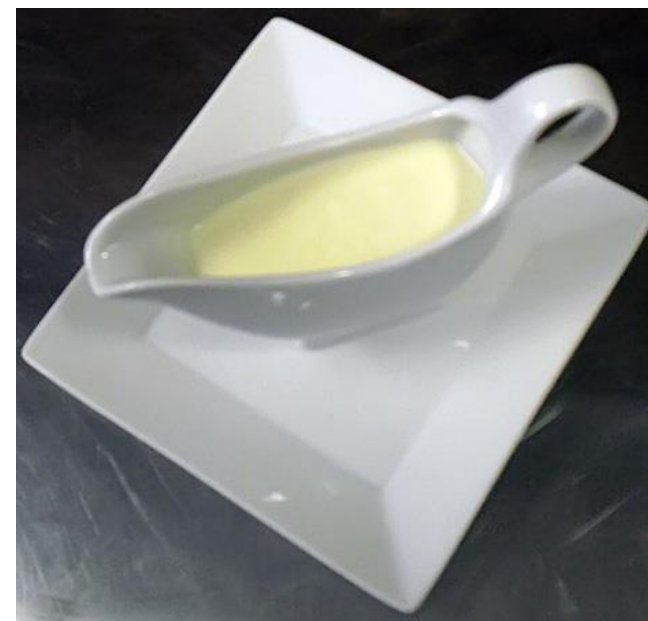


Рисунок 3.1 Соус основной белый

Производство соуса белого основного состоит из приготовления компонентов:

- белой жировой пассеровки,
- мясного или костного бульона,
- слегка пассированного лука и белых кореньев.

Технологическая последовательность приготовления соуса белого основного следующая:

1. Горячую белую пассеровку разводят горячим бульоном при температуре 80 °С в несколько приемов, непрерывно помешивая.
2. Добавляют пассированные лук и коренья, перемешивают.
3. Варят соус в течение 30 мин, периодически снимая пену.

4. В конце варки добавляют соль и лимонную кислоту.

5. Процеживают соус через сито, овощи протирают через сито, вновь доводят соус до кипения, заправляют маслом, хорошо перемешивают веселкой, защищают сливочным маслом или маргарином.



Рисунок 3.2 Филе птицы под соусом белым основным с отварными овощами

Подают соус к блюдам из отварного и припущенного мяса, птицы. Если белый соус используют для приготовления **производных соусов** и запекания, то лимонную кислоту и маргарин в соус не вводят.



Задания для самостоятельного решения:

1. Составьте схему приготовления белого основного соуса.

2. Назовите соус по предложенному набору продуктов: лук репчатый, белые коренья, соль, масло сливочное, лимонная кислота: _____

3. Укажите к каким блюдам подают соус белый основной:

- к жареным мясным блюдам;
- к припущенным мясным блюдам;
- к жареным овощам.

Урок 4. Производные соусы от основного красного соуса на мясном бульоне.

На основе соуса красного основного можно приготовить широкий ассортимент **производных соусов**.

Соус луковый (Миронтон). Мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют перец горошком, лавровый лист, заливают уксусом. Затем выпаривают почти досуха, специи удаляют. Подготовленный лук кладут в красный соус основной, заправляют солью и сахаром, доводят до кипения. Защипывают маслом и отпускают.



Рисунок 4.1 Соус луковый

Подают соус луковый к биточкам, котлетам, жареной и отварной свинине, используют для запекания мясных блюд.

Красный соус с луком и огурцами (пикантный). Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют уксус, перец горошком, лавровый лист, кипятят в течение 5–7 мин. Маринованные или соленые очищенные огурцы мелко нарезают, припускают, закладывают в соус красный основной подготовленный лук, варят в течение 10–15 мин, добавляют подготовленные огурцы и соус «Южный».



Рисунок 4.2 Соус красный с луком и огурцами

Подают соус красный с луком и огурцами к блюдам из отварного или жареного мяса, к рубленным изделиям из мяса.

Соус красный с луком и грибами (охотничий). Мелко нарезанный лук слегка пассеруют. Свежие грибы припускают, нарезают, обжаривают вместе с луком в течение 3–5 мин. В соус красный основной закладывают подготовленные лук и грибы, перец черный горошком и варят 10–15 мин, в конце варки – сухое вино, нарезанную зелень, заправляют маргарином.



Рисунок 4.3 Соус красный с луком и грибами

Подают соус красный с луком и грибами к блюдам из жареной птицы и дичи, к натуральным жареным котлетам.

Соус красный с кореньями (для тефтелей). Коренья, лук и перец нарезают тонкой соломкой, пассеруют. В красный основной соус вводят пассированные овощи, добавляют душистый перец горошком и варят в течение 10-15 мин. В конце варки вливают вино.



Рисунок 4.4 Тефтели с соусом красным с кореньями

Соус кисло-сладкий. Изюм и чернослив перебирают, моют. Чернослив отваривают в небольшом количестве воды и освобождают от косточек. Грецкие орехи очищают от скорлупы и оболочек и нарезают на кусочки. Подготовленные чернослив, изюм и орехи кладут в отвар из чернослива, добавляют перец душистый горошком и тушат в течение 7-10 мин, затем соединяют с красным соусом, доводят до кипения, вводят подготовленное вино или уксус.



Рисунок 4.5 Бифштекс под кисло-сладким соусом

Подают соус к блюдам из отварного, тушеного мяса и птицы.



Задания для самостоятельного решения:

1. Установите соответствие между названиями производных основного красного соуса по сборнику рецептов и названиями соусов, общепринятых в ресторанной кухне (укажите стрелками):

Соус красный луковый	Соус охотничий
Соус красный с луком и огурцами	Соус «Миронтон»
Соус красный с луком и грибами	Пикантный соус

2. Перечислите производные соусы от красного основного.

3. Опишите как приготовить репчатый лук для соуса красного с луком, какие продукты при этом добавляют?

4. Укажите ингредиенты, входящие в состав кисло-сладкого соуса:

- изюм; - чернослив; - курага; - грецкие орехи.

5. Напишите название соуса, который используют для приготовления тефтелей: _____

Урок 5. Производные соусы от основного белого соуса на мясном бульоне

Если белый соус используют для приготовления **производных соусов** и запекания, то лимонную кислоту и маргарин в соус не вводят.

Соус паровой. Готовят по схеме приготовления белого основного соуса, но перед окончанием варки вводят белое сухое вино, соль, молотый черный перец. После прекращения кипения добавляют лимонный сок или раствор лимонной кислоты. Соус называют паровым потому, что при его приготовлении обычно используют бульон, оставшийся после припускания кур, цыплят и др.



Рисунок 5.1 Соус паровой

Подают соус к отварным блюдам из мяса, птицы, к котлетам из телятины, птицы, дичи.

Соус белый с яйцом. Сырые яичные желтки соединяют с кусочками маргарина, вливают сливки или бульон, проваривают на водяной бане при температуре 75-80 °С, помешивая до загустения. В загустевшую яичную смесь при непрерывном помешивании вливают горячий белый соус (температура 75-80 °С), добавляют тертый мускатный орех, лимонную кислоту, соль.



Рисунок 5.2 Соус белый с яйцом

Подают соус к отварным и припущенным блюдам из телятины, птицы, дичи.

Соус «Бешамель» со сливками. Технологическая последовательность приготовления соуса «Бешамель» со сливками следующая: готовят основной белый соус; вливают сливки; постоянно помешивая, доводят до кипения; добавляют соль, мускатный орех; соус проваривают, постоянно помешивая, в течение 10-15 мин.



Рисунок 5.3 Соус «Бешамель» со сливками

Подают соус к отварному и тушеному мясу, овощам, вареной рыбе и используют для приготовления производных.

Соус томатный. Томатный соус отличается от других более острым вкусом.

Технологическая последовательность приготовления соуса томатного: в готовый белый основной соус добавляют пассированные с томатом морковь, лук, белые коренья, проваривают в течение 30 мин. За 10 мин до окончания варки в соус вводят соль, сахар, лимонную кислоту, лавровый лист. Соус процеживают, протирая разварившиеся овощи, доводят до кипения, заправляют маслом и отпускают.



Рисунок 5.4 Соус томатный

Соус томатный подают к блюдам из отварного, жареного мяса, птицы, изделиям из котлетной массы, блюдам из овощей. Томатный соус служит основой для **производных** – соуса томатного с грибами и соуса томатного с грибами и овощами.

Соус томатный с грибами. Лук мелко нарезают, слегка пассеруют. Добавляют припущенные до полуготовности и нарезанные ломтиками свежие или сушеные вареные грибы, пассеруют вместе с луком 3–5 мин. В томатный соус вводят грибы и лук и варят в течение 10–15 мин. В конце варки кладут измельченный чеснок, вливают подготовленное вино, заправляют маргарином или сливочным маслом.



Рисунок 5.5 Соус томатный с грибами

Подают соус к блюдам из отварного мяса, птицы, изделиям из котлетной массы.



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите основу для приготовления соуса парового:

- бульон, оставшийся после припускания кур, цыплят;
- мясной бульон;
- овощной отвар.

2. Укажите производные соусы от белого основного:

- соус белый с яйцом;
- соус томатный;

- соус луковый с корнионами.

3. Посоветуйте соусы, которые можно использовать при подаче рубленых изделий _____

Урок 6. Производные соусы от основного на рыбном бульоне. Технология приготовления

На рыбном бульоне готовят белые соусы и их производные. По сравнению с мясными рыбные соусы имеют более нежный вкус. Готовят их так же, как и одноименные мясные, но с использованием рыбного бульона.

Соус белый с рассолом. Огуречный рассол процеживают, доводят до кипения. В соус белый основной добавляют подготовленный рассол, варят 5 мин. В готовый соус кладут лимонную кислоту, вливают вино, заправляют маслом.



Рисунок 6.1 Соус белый с рассолом

Подают соус к отварным и припущенным блюдам из рыбы.
Соус томатный. Соус готовят так же, как и соус томатный на мясном бульоне.



Рисунок 6.2 Рыба отварная в соусе томатном с овощами

Подают соус к отварным и припущенным, жареным блюдам из рыбы и рыбной котлетной массы, а также его используют для приготовления других, производных, соусов.

Соус русский. В томатный соус добавляют белое сухое вино, русский гарнир, доводят до кипения и заправляют маргарином. В **русский гарнир** входят соленые огурцы очищенные, нарезанные ломтиками и припущенные; морковь и белые коренья, нарезанные дольками или брусочками и припущенные; мелкие головки лука-сеянца (шалота) целиком или репчатый лук, нарезанный дольками, пассерованные; каперсы и маслины без косточек; шампиньоны, припущенные в масле; вареные хрящи рыб осетровых пород.



Рисунок 6.3 Соус русский

Соус подают с рыбой, припущенной по-русски.

Соус матросский. В томатный соус добавляют припущенные шампиньоны или отварные белые грибы, мелкие головки лука-сеянца (шалота), пассированные на масле, протертые анчоусы, белое сухое вино и доводят до кипения.



Рисунок 6.4 Соус матросский

Подают соус к отварным и припущенным блюдам из рыбы.

Соус раковый. Панцири вареных раков слегка подсушивают, толкут со сливочным маслом или маргарином. Полученную массу прогревают и процеживают. Красящие вещества из группы каротиноидов растворяются в масле и придают ему розовую окраску. В соус белый основной вводят кусочки ракового масла.

Подают соус к отварным и припущенным блюдам из рыбы.



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите соусы, которые относятся к рыбным:

- соус русский;
- соус матросский;
- соус белый с рассолом;
- все вышеперечисленные.

2. Укажите на каком бульоне готовят рыбные соусы:

- на мясном; - на рыбном; - на овощном отваре.

3. Перечислите ингредиенты, входящие в состав соуса русского: _____

_____.

4. Укажите к каким блюдам подают соус томатный

Урок 7. Технология приготовления сметанного, молочного соусов. Ассортимент соусов.

7.1. Молочные соусы

Молочные соусы обладают **нежным вкусом**. Готовят их на цельном молоке или молоке, разведенном бульоном, или овощным отваром, или водой. В зависимости от использования молочные соусы приготавливают различной густоты.

Существуют три **вида молочных соусов по консистенции**:

- **жидкий** – для поливки овощных, крупяных блюд (1 000 г жидкости / 50 г муки / 50 г масла);

- **средней густоты** – для запекания блюд из овощей, мяса, рыбы, к припущенным и отварным овощным блюдам (1 000 г жидкости / 100 г муки / 100 г масла);

- **густой** – для фарширования котлет из птицы, дичи, в качестве связующей основы в овощные котлеты (1 000 г жидкости / 130 г муки / 130 г масла).

Соус молочный (бешамель). В сотейнике растапливают масло, всыпают муку и пассеруют при непрерывном помешивании

до светло-коричневого цвета. Пассированную муку разводят горячим молоком и варят в течение 7-10 мин при слабом кипении. Кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.



Рисунок 7.1 Соус молочный

Соус молочный подают к блюдам из овощей, круп, мяса.

Соус молочный сладкий. В жидкий молочный соус добавляют сахар и ванилин, растворенный в горячей воде.



Рисунок 7.2 Биточки манные с соусом молочным сладким

Подают соус к пудингам, запеканкам, блюдам из круп и овощей.

Соус молочный с луком (субиз). Репчатый лук мелко рубят, пассеруют на сливочном масле, помешивая, чтобы он не поджарился. Затем добавляют мясной бульон и припускают до мягкости, подготовленный лук вводят в молочный соус, проваривают в течение 7-10 мин. Добавляют соль, красный молотый перец, процеживают, протирая при этом лук. Затем соус доводят до кипения, заправляют маргарином.



Рисунок 7.3 Соус молочный с луком (субиз)

Подают соус к котлетам натуральным из баранины, к жареному мясу.

Соус молочный для запекания. Белую жирную пассеровку постепенно разводят горячим молоком или смесью молока и воды, варят в течение 7-10 мин при слабом кипении, добавляют соль. Соус процеживают, доводят до кипения, зашпигуют маслом. Для улучшения вкуса и эластичности в соус можно добавить сырые яичные желтки (2-3 шт. на 1 л соуса).

7.2. Сметанные соусы

Сметанные соусы готовят натуральные на одной сметане в качестве жидкой основы или с добавлением бульона, овощного отвара, т. е. на основе **белого соуса** (такой соус называют удешевленным).

Соус сметанный (натуральный). Пшеничную муку прогревают при 120 °С; мучную пассеровку охлаждают до 60-50 °С и добавляют в нее сливочное масло, сметану; доводят до кипения; жирную пассеровку соединяют с кипящей сметаной; помешивая, добавляют соль, черный перец и проваривают 3-5 мин; готовый соус процеживают; доводят соус до кипения; зашпигуют сливочным маслом; отпускают.



Рисунок 7.4 Соус сметанный натуральный

Подают соус к мясным, овощным, рыбным блюдам, используют для приготовления грибных горячих закусок, запекания грибов, рыбы, мяса, овощей и приготовления **производных соусов**.

Соус сметанный (на основе белого). Количество сметаны колеблется от 250 до 750 г на 1 л соуса. В зависимости от этого меняется количество бульона.

Пшеничную муку подготавливают, как для соуса натурального, разводят бульоном и кипятят в течение 10-15 мин. Соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают в течение 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Соус сметанный с томатом. Томатное пюре протирают через сито, уваривают до первоначального объема, проваривают, процеживают, доводят до кипения и кладут в заправленный сметанный соус.



Рисунок 7.5 Соус сметанный с томатом

Используют соус для приготовления запеченных блюд из овощей.

Соус сметанный с луком. Лук мелко шинкуют или рубят, пассеруют со сливочным маслом до полной готовности, не изменяя цвета. Подготовленный лук кладут в заправленный сметанный соус и доводят до кипения.



Рисунок 7.6 Соус сметанный с луком

Соус используют для приготовления тефтелей и блюд из овощей.



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите продукты, которые используют для приготовления соуса молочного:

- масло сливочное; - лук репчатый; - бульон или вода;
- мука пшеничная; - сахар; - соль; - молоко.

2. Укажите продукты, которые используются для приготовления соуса сметанного основного:

- масло сливочное; - лук репчатый; - бульон;
- мука пшеничная; - сахар; - соль; - сметана; - яйца.

3. Укажите кулинарное назначение соуса сметанного:

- подают к блюдам из овощей; - подают к блюдам из мяса;
- подают к блюдам из творога; - используют для заправки салатов.

4. Укажите возможные причины дефектов соуса сметанного:

«Бракераж соуса сметанного натурального показал, что соус на раздаче постепенного густеет, имеет запах сырой муки, консистенция соуса клейкая, неоднородная, встречаются комочки заварившейся муки, на поверхности пленка маслом, сгустки свернувшейся сметаны»:

- соус не процедили; - муку не пассеровали;
- использовали некачественную муку.

5. Перечислите производные соусы от молочного основного

Урок 8. Технология приготовления яично-масляных и грибных соусов. Ассортимент соусов.

8.1 Яично-масляные соусы

Сливочное масло, являющееся основной составной частью этой группы соусов, не содержит органических кислот, экстрактивных и других веществ, возбуждающих аппетит, поэтому для придания вкуса и возбуждения деятельности пищеварительных желез в яично-масляные соусы добавляют лимонный сок или лимонную кислоту в количестве 1-2 г на 1 кг соуса. Эти соусы хорошо обогащают состав блюд из нежирных продуктов: цветной и белокочанной капусты, нежирных рыб (судака, трески и др.), нежирного мяса птицы (филе кур, цыплят и т. п.). Для приготовления соусов вместо сливочного масла можно использовать **маргарин столовый**.

Яично-масляные соусы бывают двух типов: **неэмульгированные** («Польский», сухарный) и **эмульгированные** (соусы на основе «Голландского»).

Соус «Польский». Технологическая последовательность приготовления соуса «Польский»: растапливают сливочное мас-

ло; добавляют в него мелкорубленные вареные вкрутую яйца, зелень петрушки или укропа, соль, лимонный сок или лимонную кислоту; соус хорошо размешивают и прогревают при температуре не выше 70 °С, отпускают.



Рисунок 8.1 Соус «Польский»

Подают соус «Польский» к блюдам из отварной рыбы.

Для удешевления и уменьшения энергетической ценности соус «Польский» готовят на основе **белого**. Все продукты подготавливают так же, как и для соуса «Польский», и вводят в той же последовательности в соус белый основной.

Соус сухарный. Технологическая последовательность приготовления сухарного соуса: сухари пшеничного хлеба размалывают и поджаривают при помешивании до золотистого цвета; растапливают в сотейнике сливочное масло, продолжая нагревать до тех пор, пока не испарится влага и не образуется светло-

коричневый осадок, процеживают масло через сито. В процеженное масло вводят поджаренные сухари, соль, лимонный сок или лимонную кислоту, отпускают.



Рисунок 8.2 Соус сухарный

Подают соус сухарный к блюдам из отварных овощей.

Соус «Голландский». Желтки сырых яиц кладут в сотейник, вливают холодную кипяченую воду и размешивают, вводят 1/3 положенного по рецептуре сливочного масла, нарезанного кусочками; проваривают на водяной бане (при температуре 75-80 °С), помешивая и слегка взбивая до образования однородной, слегка загустевшей массы; нагрев прекращают; продолжая разме-

шивать, вливают тонкой струйкой оставшееся растопленное масло, заправляют солью, лимонной кислотой или лимонным соком и процеживают.

В соусе «Голландский с уксусом» лимонный сок заменяют 9%-ным уксусом – 50 мл.

Для удешевления соуса, снижения его энергетической ценности к нему добавляют **белый соус**.



Рисунок 8.3 Соус голландский

Подают соус голландский к цветной капусте, спарже, блюдам из отварной рыбы.

8.2 Соусы грибные

Грибы содержат значительное количество экстрактивных, вкусовых и ароматических веществ, поэтому их широко используют для приготовления соусов. Для приготовления грибного

отвара используют **сушеные грибы**. Отвар для соусов приготавливают более концентрированным, чем для супов. В соус кладут готовые грибы, нарезанные соломкой или мелко рубленые.

Соус грибной основной. Производство соуса состоит из **приготовления компонентов**:

- грибного отвара,
- белой жировой пассеровки,
- пассированного лука с грибами.

Технологическая последовательность приготовления соуса грибного: приготавливают белую жировую пассеровку; разводят ее грибным отваром, хорошо размешивают; варят соус в течение 10-15 мин; добавляют соль, процеживают. Репчатый лук нарезают соломкой или мелко рубят; пассеруют; добавляют вареные измельченные грибы, пассеруют еще в течение 3-5 мин. Соединяют соус с луком и грибами, варят в течение 10 мин (рис. 6.10). Готовый соус для улучшения вкуса заправляют сливочным маслом или маргарином.



Рисунок 8.4 Соус грибной

Подают соус грибной к блюдам из овощей и круп, мясным котлетам, а также используют для **приготовления производных**.

Соус грибной с томатом. Томатное пюре пассеруют, соединяют с готовым грибным соусом, проваривают в течение 3–5 мин при помешивании, заправляют маслом.



Рисунок 8.5 Соус грибной с томатом

Подают соус грибной с томатом к крокетам картофельным, блюдам из круп и овощей.

Соус грибной кисло-сладкий. Изюм и чернослив перебирают, моют. Чернослив проваривают в небольшом количестве воды, охлаждают, удаляют косточки. В соус грибной с томатом добавляют сахар, уксус, подготовленные чернослив и изюм, варят в течение 10-15 мин, в конце варки добавляют перец душистый горошком, лавровый лист.



Рисунок 8.6 Соус грибной кисло-сладкий

Подают соус грибной кисло-сладкий к котлетам, биточкам, крокетам из картофеля, а также из круп.



Задания для самостоятельного решения:

1. Соотнесите яично-масляные соусы по типам: «Польский», сухарный, соус «Голландский», соус «Голландский» с уксусом.

Неэмульгированные	Эмульгированные

2. Укажите при какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

- 80°C; - 85°C; - 90°C; - 95°C.

3. Из предложенного перечня блюд выберите те, которые подаются с соусом сухарным

- мясо жареное крупным куском;
- рыба отварная;
- артишоки отварные;
- капуста брокколи припущенная.

4. Укажите: соусы грибные готовят на белой мучной пассеровке и отваре, полученном при варке

- белых грибов;
- мясного бульона;
- рыбного бульона;
- овощного отвара.

5. Выберите блюда, к которым можно подать соус грибной:

- рулет картофельный;
- котлеты рисовые;
- запеканка творожная.

Урок 9. Технология приготовления масляных смесей.

Ассортимент соусов

Масляные смеси используют для приготовления мясных и рыбных блюд, а также для приготовления бутербродов. Готовят их путем растирания сливочного масла с разными продуктами. После приготовления масляные смеси формуют, охлаждают, до отпуска хранят в холодильном шкафу.

Масло зеленое. Зелень укропа, петрушки, зеленого лука и шпината промывают, ошпаривают, быстро охлаждают, мелко рубят. В размягченное сливочное масло добавляют рубленую зелень, сок лимона или разведенную лимонную кислоту, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Если зеленое масло готовят для украшений, то его скатывают валиком диаметром 1–3,5 см, заворачивают в пленку, хранят в холодильнике, нарезают кружочками.



Рисунок 9.1 Говядина с зеленым маслом

Подают зеленое масло к бифштексу, антрекоту, к жареной рыбе.

Масло килечное. Разделяют кильку на чистое филе, протирают через сито, соединяют с размягченным маслом, заправляют лимонным соком и тщательно перемешивают. Формуют и охлаждают.



Рисунок 9.2 Масло килечное

Масло селедочное. Филе сельди вымачивают в молоке в течение 6 ч, затем сельдь протирают и взбивают со сливочным маслом (можно добавить готовую горчицу). Формуют и охлаждают.



Рисунок 9.3 Масло селедочное

Подают селедочное масло к горячему отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов.

Таблица 9.1 Ассортимент масляных смесей

Название масла	Технология приготовления
Масло сырное	Размягченное сливочное масло взбивают с тертым сыром.
Масло с горчицей	Сливочное масло взбивают с горчицей столовой.
Масло ветчинное	Ветчину пропускают через мясорубку, добавляют к взбитому маслу, заправляют по вкусу горчицей, добавляют сметану.
Масло хренное	Взбитое масло заправить тертым хреном и солью.

Грибное масло	Грибы соленые или маринованные промывают, ошпаривают, рубят. К взбитому маслу добавляют измельченные грибы. Соленые грибы следует вымочить. В грибное масло можно добавить томатную пасту, для вкуса – уксус или сок лимона.
Яичное масло	Масло взбивают с измельченным желтком, добавляют мелко нарубленный белок и рубленую зелень, солят, перемешивают. Для получения острого вкуса добавляют перец, горчицу, тертый хрен.
Лососевое масло	К взбитому маслу добавляют мелко измельченную лососину, взбивают.



Рисунок 9.4 Масляные смеси

Масло сырное, с горчицей, ветчинное, хренное и другие **используют** для приготовления бутербродов, сэндвичей, оформления блюд.



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите, что представляют собой масляные смеси:

- смесь сливочного масла, смешанного с уксусом;
- сливочное масло, смешанное с измельченными продуктами;
- смесь растительного масла с уксусом;
- смесь сливочного и растительного масел.

2. Укажите, какие ингредиенты входят в состав зелёного масла:

- сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
- сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
- растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
- сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

3. Укажите к каким блюдам подают масло «зеленое»:

- а) к отварному картофелю, блинам, для приготовления бутербродов;
- б) к бифштексам, антрекотам, рыбе жареной;
- в) блюдам из субпродуктов;
- г) для салатов и винегретов.

Урок 10. Приготовление основных холодных соусов и их производных. Технология приготовления соусов на растительном масле, маринадов и заправок. Ассортимент соусов

Соусы холодные приготавливают на растительном масле или уксусе. К соусам холодным относят:

- заправки,
- маринады,
- соус-хрен,
- майонез и другие соусы.

Эти соусы подают к мясным, рыбным и овощным блюдам, используют для приготовления салатов, винегретов и бутербродов.

10.1 Соусы на растительном масле

Растительные масла являются важнейшим источником незаменимых жирных кислот, играющих важную роль в питании человека. При изготовлении холодных соусов и заправок на растительном масле биологическая ценность его не снижается; масло эмульгирует и поэтому легко усваивается.

Майонез. Технологическая последовательность приготовления майонеза: отделяют у яиц желтки от белков, к желткам добавляют соль, сахар, столовую горчицу, хорошо растирают деревянной лопаточкой. В полученную массу тонкой струйкой вливают растительное масло при непрерывном одностороннем помешивании до тех пор, пока смесь не превратится в густую однородную массу, вводят в массу постепенно 9%-ный уксус (при этом масса белеет).

Майонез представляет собой эмульсию, в которой растительное масло находится в виде очень мелких жировых шариков, образующихся при взбивании. При недостаточном взбивании и долгом хранении шарики масла соединяются между собой и выступают на поверхности соуса. Этот процесс называют **отмасливанием**. Чтобы восстановить отмаслившийся майонез, его вновь взбивают с желтками яиц. Более стойким получается соус, приготовленный во взбивальной машине. Благодаря эмульсионному состоянию майонез легко усваивается.

В кулинарной практике майонез для уменьшения калорийности можно приготовить на основе белого основного соуса. Для этого муку пассеруют без жира, не допуская изменения цвета, разводят смесью охлажденного бульона и уксуса, доводят до кипения, охлаждают и соединяют с майонезом.

Майонез имеет много разновидностей.

Таблица 10.1 Производные соусы от майонеза

Название соуса	Технология приготовления
Майонез со сметаной	В готовый майонез добавляют сметану (от 350 до 775 г на 1 кг соуса).
Майонез с корн-шонами (тартар)	Маринованные огурцы мелко режут, соединяют с майонезом, добавляют соус «Южный» и перемешивают.
Майонез с зеленью (равигот)	В майонез добавляют пюре шпината, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа и эстрагона. Зелень

	эстрагона предварительно ошпаривают.
Майонез с хреном	В готовый майонез добавляют ошпаренный и охлажденный мелко натертый хрен, перемешивают.
Майонез с томатом (шарон)	Лук мелко рубят, пассеруют с растительным маслом, добавляют томатное пюре, пассеруют все вместе, охлаждают и вводят в майонез. Отдельно рубят зелень петрушки и предварительно ошпаренного и охлажденного эстрагона, вводят в соус.
Майонез с желе (банкетный)	В незастывшее желе добавляют майонез и тщательно взбивают венчиком.

10.2 Заправки

Заправки получают, соединяя растительное масло с уксусом, солью, сахаром, перцем и взбивая смесь. Иногда заправки готовят с горчицей. Для приготовления некоторых заправок, кроме горчицы, используют желтки сырых или вареных яиц.

Салатные заправки на основе растительного масла представляют эмульсии, в которых масло эмульгировало в растворе уксуса.

Заправка салатная. В 3%-ный уксус добавляют сахар, соль, молотый перец, растительное масло и хорошо взбалтывают. До отпуски салатную заправку хранят в холодильнике.

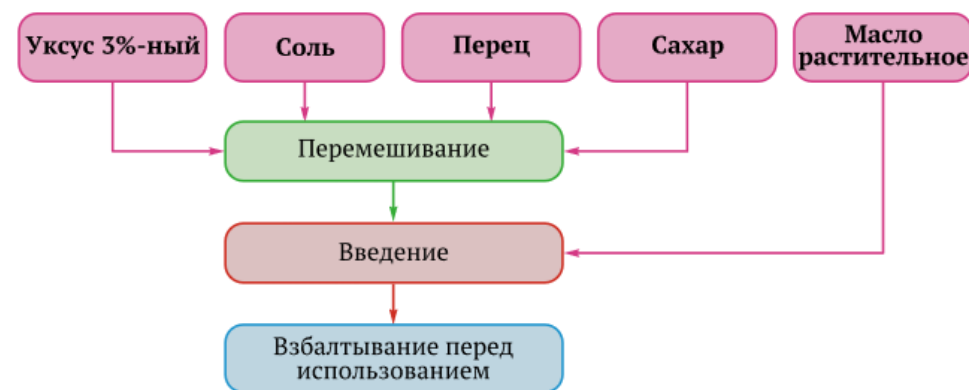


Рисунок 10.1 Схема приготовления заправки для салатов

Заправка горчичная для салатов. Горчицу, соль, сахар, молотый перец и желтки вареных яиц хорошо растирают. Затем при непрерывном помешивании постепенно вводят растительное масло. Перед окончанием взбивания добавляют уксус.



Рисунок 10.2 Заправка горчичная

Таблица 10.2 Ассортимент заправок

Название заправок	Технология приготовления
Заправка горчичная для сельди	Готовят ее так же, как и горчичную заправку для салатов, но без желтков.
Заправка сметанная	Отварные желтки яиц протирают через сито, соединяют с горчицей, солью и сахаром, со сметаной.
Заправка сметанная с зеленью	Сметану соединяют с растительным маслом, вводят рубленую зелень, соль, перец.
Заправка из томатного сока с чесноком	Томатный сок соединяют с оливковым маслом, вводят измельченный чеснок, соль, сахар, перец.



Рисунок 10.3 Заправки для салатов

Используют заправки для салатов.

Соус винегрет. Желтки вареных яиц, соль, сахар, молотый черный перец растирают. Затем при непрерывном помешивании постепенно вводят растительное масло. В подготовленную массу добавляют мелко нарубленные каперсы, корнишоны, зеленый лук, зелень петрушки и эстрагона и все хорошо перемешивают.

Столовая горчица. В горячую воду добавляют соль, сахар, корицу, гвоздику, лавровый лист и варят до полного растворения сахара и соли. Отвар процеживают, охлаждают, вводят уксус. Горчичный порошок просеивают. Смешивают с отваром (1: 1) и тщательно растирают. Затем вводят остальной отвар и растительное масло. Допускается приготовление горчицы без корицы и гвоздики. Для созревания горчицу выдерживают в течение 1 сут.

Кетчуп. Помидоры ошпаривают, снимают кожицу, нарезают кубиками, соединяют с рубленым базиликом, томатным пюре, винным уксусом, солью и молотым перцем. Варят, помешивая, до загустения, охлаждают.



Рисунок 10.4 Кетчуп

Используют кетчуп для холодных и горячих блюд из рыбы, мяса, овощей.

10.3 Соусы на уксусе

Соусы на уксусе обладают острым вкусом, поэтому их используют для отпуска холодных закусок. Уксус лучше употреблять винный или плодово-ягодный. К этой группе соусов относятся соус из корня хрена и маринады.

10.3.1 Маринады

Маринад овощной с томатом. Технологическая последовательность приготовления маринада: морковь, корень петрушки, репчатый лук очищают, промывают, шинкуют соломкой или нарезают звездочками или шестеренками. Подготовленные овощи пассеруют на растительном масле до полуготовности (около 5 мин). Вводят томатное пюре и пассеруют еще в течение 5–10 мин. Добавляют процеженный рыбный бульон, вводят 3%-ный уксус, перец душистый горошком, корицу, гвоздику, варят маринад еще 15-20 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист, отпускают.



Рисунок 10.5 Маринад овощной с томатом

Маринад используют для блюда «Рыба под маринадом».

Маринад овощной без томата (белый маринад). Готовят маринад так же, как и маринад из овощей с томатом, но вместо томата добавляют картофельный крахмал, разведенный холодной водой или белую мучную пассеровку. Морковь, лук, корень петрушки или сельдерея нарезают тонкой соломкой и пассеруют на растительном масле до полуготовности. Добавляют уксус, душистый перец, гвоздику, корицу. Проваривают на слабом огне в течение 15-20 мин. За 5 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лавровый лист ивливают тонкой струйкой разведенный крахмал или разведенную белую мучную пассеровку. Прогревают до загустения. Охлаждают.

Используют маринад без томата к рыбе отварной.

10.3.2 Соус-хрен

Натертый хрен заваривают кипятком, закрывают крышкой и дают остыть, затем заправляют солью, сахаром и уксусом. Соус выдерживают несколько часов на холоде.

Соус-хрен со свеклой. В соус-хрен кладут вареную, измельченную на мелкой терке свеклу и размешивают. Свекла смягчает вкус соуса.



Рисунок 10.6 Соус-хрен со свеклой

Соус-хрен со сметаной. Подготовленный измельченный хрен смешивают со сметаной, добавляют соль, сахар и перемешивают. Для приготовления соуса со сметаной хрен не заваривают кипятком, так как сметана маскирует его резкий вкус.



Рисунок 10.7 Соус-хрен со сметаной



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите, что является основным ингредиентом салатной заправки:

- растительное масло;
- уксус столовый;
- сливочное масло;
- уксус бальзамический.

2. К каким закускам подают горчичную заправку:

- к закускам из овощей;
- к закускам из сельди;

- к закускам из языка;
- к рыбным закускам?

3. Укажите отличительную особенность наличия ингредиентов в составе соуса майонез «равигот»:

- огурцов маринованных;
- мясного желе;
- зелени петрушки, укропа, эстрагона;
- лука-шалот.

4. Укажите к какой группе относится соус-хрен:

- соусы на уксусе;
- масляные смеси;
- соусы на растительном масле;
- яично-масляные соусы.

5. Выберите правильный технологический процесс приготовления соуса майонез (в пустой графе поставьте +):

Желтки сырых яиц растирают с горчицей + охлаждённое растительное масло + уксус + соль + сахар	Желтки сырых яиц растирают с горчицей + охлаждённое сливочное масло + уксус + соль + сахар

Урок 11. Приготовление сладких соусов. Ассортимент соусов. Методы и варианты оформления основных соусов

11.1 Сладкие соусы

Сладкие соусы готовят из свежих и сушеных плодов и ягод, а также из варенья, джема и др.

Подают сладкие соусы в горячем виде к сладким блюдам, макаронным изделиям, рисовым и манным котлетам, пудингам, запеканкам, блинчикам, оладьям, кашам и др.

Соус яблочный. Яблоки промывают, удаляют семенную часть, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и припускают 6-8 мин. Припущенные яблоки протирают и соединяют с отваром, в полученное пюре добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят крахмал, предварительно разведенный охлажденным фруктовым отваром, доводят соус до кипения, посыпают сверху сахаром (чтобы не образовалась пленка).

Соус абрикосовый. Курагу перебирают, промывают и замачивают в холодной воде для набухания на 2-3 ч. Затем варят в этой же воде до размягчения, протирают, соединяют с отваром, сахаром и проваривают при помешивании до загустения массы. Если масса недостаточно густая, то в нее добавляют разведенный картофельный крахмал и доводят до кипения. Для улучшения вкуса в соус можно добавить лимонную кислоту.

Свежие абрикосы ошпаривают и выдерживают в кипятке в течение 30 мин, очищают от кожицы, нарезают на дольки, удаляют косточки, засыпают сахаром. Абрикосы оставляют на 2-3 ч, затем проваривают 5 мин.



Рисунок 11.1 Соус абрикосовый

Соус абрикосовый подают к каше гурьевской, пудингам, яблокам в тесте, яблокам с рисом, гренкам с фруктами.

Соус шоколадный. Какао смешивают с сахаром. Сгущенное молоко разводят горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус добавляют ванилин, растворенный в теплой воде (1: 20).



Рисунок 11.2 Пряная груша под шоколадным соусом

Соус черносмородиновый. Подготовленные ягоды протирают, добавляют сахар. Массу тщательно перемешивают до растворения сахара, раскладывают в чисто вымытые банки и хранят в охлажденном виде.



Рисунок 11.3 Соус черносмородиновый

Соус земляничный, малиновый, вишневый. Землянику, малину или вишню перебирают, удаляют плодоножки, промывают, из вишен удаляют косточки. Ягоды пересыпают сахаром, оставляют в холодном месте на 2-3 ч для выделения сока, затем варят в течение 15-20 мин. Готовый соус охлаждают.



Рисунок 11.4 Десерт под малиновым соусом

Фруктовые и ягодные соусы можно подавать **в холодном виде**. При охлаждении их необходимо периодически помешивать, чтобы на поверхности не образовывалась пленка.

11. 2 Методы и варианты оформления основных соусов

Соусы подают к блюдам при отпуске.

Кроме этого, используют их в технологическом процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают мясо, рыбу, овощи, грибы или применяют для приготовления и заправки фаршей, супов, гарниров.

Хорошо приготовленный и правильно подобранный к основному продукту и гарниру соус делает блюдо привлекательным, ароматным, более сочным. С помощью соусов можно подчеркнуть вкусовые достоинства основного продукта или замаскировать нежелательные вкусовые оттенки.

Например, к блюду «Курица отварная с рисом» подают соус паровой, а к блюдам из мяса «Лангет с соусом», «Эскалоп с соусом» – соус красный с вином, к блюдам из отварной, припущенной рыбы – соус белый с рассолом, к жареной рыбе во фритюре – соус томатный.

Подают соусы в отдельном соуснике несколькими способами, а если соус подают к блюду отдельно, то его наливают в специальный порционный соусник, который ставят рядом с блюдом на тарелочку.

Соус можно подать вместе с блюдом, подливая его сбоку или поливая основной компонент блюда.

На порцию блюда отпускают 50, 75 или 100 г соуса (в некоторых случаях по 25 г).

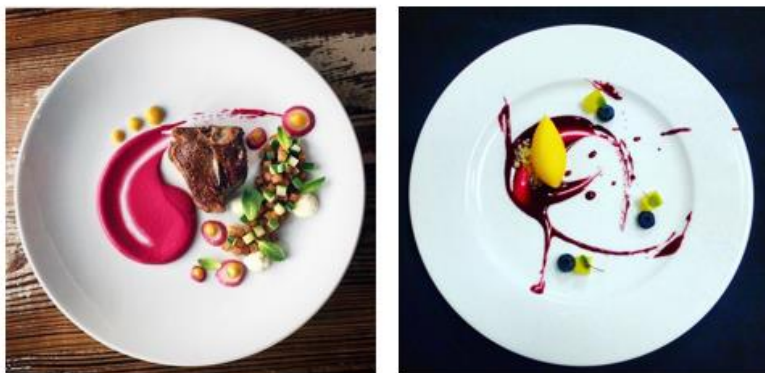


Рисунок 11.5 Варианты оформления блюд соусами



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите из каких ингредиентов готовят сладкие соусы:

- свежие фрукты и ягоды;
- консервированные фрукты и ягоды;
- сухие фрукты и ягоды;

- сок фруктов и ягод;
- фруктовые сиропы и ягоды;
- молоко.

2. Укажите тепловую обработку яблок при приготовлении яблочного соуса _____.

3. Укажите какие соусы идеально подходят для десертных блюд:

- шоколадный соус;
- клюквенный;
- молочный;
- сметанный;
- абрикосовый;
- яблочный.

4. Укажите выход соуса на порцию блюда:

- 50, 75, 100 г; - 40, 65, 95; - 35, 60, 80.

5. Укажите, верно ли утверждение: «Хорошо приготовленный и правильно подобранный к основному продукту и гарниру соус делает блюдо привлекательным, ароматным, более сочным»:

- да; - нет.

Урок 12. Дифференцированный зачет

1. Укажите как соусы классифицируют:

- а) по температуре подачи: на _____ и _____.
- б) по цвету: на _____ и _____.
- в) в зависимости от жидкой основы: соусы на _____, на _____, на _____, _____, _____.
- г) по консистенции: _____, _____, _____.
- д) по технологии приготовления: _____ и _____.

2. Укажите какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный.

3. Выберите полуфабрикаты для приготовления соуса красного основного:

- а) красная сухая или красная жировая пассеровка;
- б) пассированное томатное пюре;
- в) пассированные лук, морковь, белые коренья;
- г) коричневый бульон;
- д) мясной бульон;

е) белая жировая пассеровка.

4. Выберите производные соуса белого основного на мясном бульоне:

- а) соус луковый с корнишонами;
- б) соус томатный;
- в) соус паровой;
- г) соус кисло-сладкий;
- д) соус белый с яйцом.

5. Перечислите, какие пассированные овощи входят в белый основной соус:

- а) морковь;
- б) репчатый лук;
- в) помидоры;
- г) белые коренья.

6. Выберите полуфабрикаты для приготовления соуса молочного:

- а) красная жировая пассеровка;
- б) белая жировая пассеровка;
- в) горячее молоко;
- г) прогретая сметана.

7. Выберите блюда, к которым можно подать соус грибной:

- а) рулет картофельный;
- б) котлеты рисовые;

в) запеканка творожная.

8. Выберите производные соуса грибного:

- а) соус грибной с томатом;
- б) соус красный с вином;
- в) соус грибной кисло-сладкий;
- г) соус-белое вино.

9. Выберите продукты для приготовления соуса польского натурального:

- а) сливочное масло, куриные яйца, соль, лимон, зелень укропа и петрушки;
- б) растительное масло, куриные яйца, соль, зелень укропа и петрушки, сахар;
- в) сливочное масло, соль, лимон, зелень укропа и петрушки, морковь.

10. Выберите правильный технологический процесс приготовления соуса майонез:

- а) желтки сырых яиц растирают с горчицей + охлаждённое растительное масло + уксус + соль + сахар;
- б) желтки варёных яиц растирают с горчицей + охлаждённое растительное масло + соль + сахар + зелень;
- в) желтки сырых яиц растирают с горчицей + охлаждённое сливочное масло + уксус + соль + сахар.

11. Выберите полуфабрикаты для приготовления соуса томатного:

- а) красная сухая или красная жировая пассеровки;
- б) белая сухая или белая жировая пассеровки;
- в) мясной бульон;
- г) пассированное томатное пюре;
- д) пассированные лук, морковь и белые корни;
- е) коричневый бульон.

12. Выберите производные соуса красного основного:

- а) соус томатный;
- б) соус красный с вином;
- в) соус луковый;
- г) соус паровой;
- д) соус кисло-сладкий.

13. Выберите блюда, к которым можно подать соус молочный сладкий:

- а) пудинг творожный;
- б) биточки манные;
- в) зразы рыбные;
- г) рулет картофельный.

14. Выберите полуфабрикаты для приготовления соуса сметанного:

- а) красная жировая пассеровка;
- б) белая жировая пассеровка;
- в) прогретая сметана;
- г) пассированные лук и морковь.

15. Укажите какую консистенцию соуса, лучше применять для приготовления запечённых блюд:

- а) жидкий;
- б) средней густоты;
- в) густой.

16. Выберите производные соуса сметанного:

- а) соус сметанный с хреном;
- б) соус сметанный с луком и томатом;
- в) соус луковый;
- г) соус сметанный с томатом.

17. Выберите продукты для приготовления соуса сухарного:

- а) растительное масло, молотые сухари, соль, лимон, зелёный лук;
- б) сливочное масло, молотые сухари, соль, лимонная кислота;
- в) сливочное масло, уксус, соль, лимонная кислота, мука.

18. Выберите правильный технологический процесс приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:

- а) белая жировая пассеровка + горячий мясной бульон + пассированные лук и белые коренья, проваривают 30 минут + соль, перец, лавровый лист, соус процеживают, овощи протирают, соус доводят до кипения, зачищают;
- б) белая жировая пассеровка + горячий коричневый бульон + пассированные лук, морковь и белые коренья,

проваривают 1 час + соль, соус процеживают, овощи протирают, доводят до кипения, зачищают;

в) красная жировая пассеровка + горячий мясной бульон + пассированные лук и белые коренья, проваривают 30 минут + соль, лавровый лист, соус процеживают, овощи протирают, доводят до кипения, зачищают.

19. Укажите из каких ингредиентов готовят сладкие соусы:

- свежие фрукты и ягоды;
- консервированные фрукты и ягоды;
- сухие фрукты и ягоды;
- сок фруктов и ягод;
- фруктовые сиропы и ягоды;
- молоко.

20. Укажите отличительную особенность наличия ингредиентов в составе соуса майонез «равигот»:

- огурцов маринованных;
- мясного желе;
- зелени петрушки, укропа, эстрагона;
- лука-шалот.