**Лекция №34, 28.04.20**

Начинаем изучать новый раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

**Тема: Пищевая ценность горячих соусов.**

- классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании

На предприятиях общественного питания при изготовлении и подаче блюд используют широкий ассортимент соусов, в как соб­ственного производства, так и выпускаемых пищевой промышлен­ностью. Их подают к блюдам при отпуске, с ними тушат мясо, рыбу, овощи, запекают различные продукты, ими заправляют гарниры, супы, горячие и холодные блюда, закуски, десерты. Соусы делают еду более разнообразной и привлекательной по вкусовым ощуще­ниям, аромату, консистенции, внешнему виду. Они призваны ис­править, улучшить и облагородить вкус основного продукта.

Вкусоароматические и цветовые особенности соусов возбужда­ют аппетит и тем самым способствуют лучшему перевариванию и усвоению пищи. Разнообразие вкуса и аромата достигается ши­роким использованием в процессе приготовления соусов пряностей (мускатного ореха, лаврового листа, перца душистого, корицы, гвоздики, имбиря, ванилина и др.), приправ (уксуса, горчицы, ли­монной кислоты, соли), ароматических кореньев (моркови, петруш­ки, сельдерея), пряных и луковых овощей (лука репчатого, чеснока, укропа, петрушки, эстрагона и др.), вина (белого, красного).

В современной кулинарии ассортимент соусов очень широк. По температуре подачи они бывают горячие и холодные. Горячие соусы подают к горячим блюдам, а холодные — как к хо­лодным, так и к горячим. По цвету соусы подразделяют на красные и белые. По жидкой основе различают соусы на бульонах (костном, мясокостном, рыбном, грибном), сметане, мо­локе, растопленном сливочном масле, растительном масле и уксу­се (главным образом холодные соусы). Особые группы составляют масляные смеси, сладкие соусы. В диетическом питании соусы приготавливают на воде, овощных и крупяных отварах.

По содержанию **загустителей** все соусы можно раз­делить на две группы: с загустителями и без загустителей. В каче­стве загустителей в современной отечественной кухне использу­ют в основном пассерованную муку, крахмал, в том числе моди­фицированный. Во французской кухне для загущения соусов ши­роко применяют метод сильного выпаривания основ (бульона, сливок). В последнее время в мировой практике для придания со­усам необходимой консистенции и устойчивости при хранении используют овощные и фруктово-ягодные пюре. Высокой эмуль­гирующей и стабилизирующей способностью обладают пюре из моркови, свеклы, белокочанной капусты, красной смородины.

По консистенции соусы подразделяют на жидкие (для подачи к блюдам и тушения блюд), средней густоты (для запека­ния и добавления в овощные блюда и фарши), густые (для фарши­рования и добавления в качестве связующей основы в некоторые блюда).

По технологии приготовления различают соусы ос­новные и производные (разновидности основного с добавлени­ем в него различных продуктов, изменяющих вкус, цвет, аромат и т.д.).

Хорошо приготовленный и правильно подобранный к основно­му продукту и гарниру соус делает блюдо более привлекательным, ароматным и сочным.

**Принципы подбора соусов к блюдам.**

1. К горячим блюдам подают горячие соусы, к холодным —

хо­лодные (исключение: соус «Майонез» подают к горячим блюдам  
«рыба в тесте», «рыба фри»).

2. Низкокалорийные блюда требуют высококалорийных соусов  
(треска отварная — соус польский, капуста цветная отварная — соус голландский).

3. К блюдам из жирных продуктов подают острые соусы (свинина жареная — соус луковый с горчицей).

4. К блюдам с нежным вкусом — нежные соусы (куры отвар­ные — соус белый с яйцом).

5. К блюдам с невыраженным вкусом — соусы, подчеркиваю­щие их вкус (язык отварной — соус сметанный с хреном).

6. К жареным мясным и рыбным блюдам — красные и томат­ные соусы (филе в соусе мадера, рыба жареная — соус томат­ный).

7. К блюдам из рыбы жареной можно подавать соусы красные на мясном бульоне (рыба жареная — соус красный основной).

8. Блюда из мяса, жаренного порционным панированным ку­ском, подают без соуса, поливая жиром (ромштекс, шницель от­бивной и т.д.).

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект.**

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , гл 3, стр

71-73.

**Лекция №35**

**Тема урока: Кулинарное назначение концентратов для соусов.**

- ассортимент концентратов;

- требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых промышленного производства.

- новые направления в технологии приготовления соусов.

**СОУСЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

**Пищевые концентраты.** Кулинарные (или сухие) соусы пред­ставляют собой порошкообразные смеси пшеничной декстринизированной муки, сушеных овощей, сушеного мяса, сухого моло­ка, сухих грибов, соли, сахара-песка, пряностей и других продук­тов. В некоторые соусы добавляют ламинарию. Пищевой промыш­ленностью выпускаются концентраты соусов белых, грибных и их производных.

Порошок перед употреблением разводят водой в нужном ко­личестве и проваривают 2...3 мин, затем добавляют сливочное масло.

**Соусные пасты.** Вырабатываются заготовочными предприятия­ми, чтобы ускорить процесс приготовления красного и белого ос­новного соуса на предприятиях общественного питания.

Большинство соусов промышленного производства относится к группе острых, так называемых деликатесных соусов и масля­ных холодных соусов (различные майонезы). Острые соусы пода­ют в небольших количествах к таким блюдам, как шашлыки, люля-кебаб и т.д., или используют в качестве добавок при изго­товлении кулинарных соусов.

Соусы промышленного производства позволяют расширить ас­сортимент соусов, применяемых в общественном питании.

**Фруктовые соусы.** Готовят из свежих зрелых яблок, абрико­сов, персиков, айвы и других плодов. Используют при изготовле­нии и подаче крупяных и мучных блюд либо добавляют в соус майонез.

**Соус ткемали.** Готовят из пюре слив ткемали с добавлением ба­зилика, кинзы, чеснока и красного перца. Соус обладает острым вкусом. Подают его к блюдам кавказской кухни.

**Соус томатный острый.** Готовят его из свежих помидоров или томатного пюре с добавлением сахара, соли, уксуса, лука, чеснока и пряностей. Используют при изготовлении мясных, рыбных и овощных блюд.

**Соус типа «кетчуп».** Вырабатывают путем упаривания томатов с сахаром, чесноком, солью, уксусом и пряностями. Добавляют к мясным соусам и майонезу. Соус можно использовать при пода­че мясных, рыбных и овощных блюд.

**Соусы соевые.** Отличаются очень острым вкусом и сильным пряным ароматом. Готовят их из соевого ферментативного гидролизата, яблочного пюре, томатной пасты, растительного масла, специй, пряностей, лука и других добавок. Подают к блюдам вос­точной кухни, добавляют в красные мясные соусы.

**Соус «Табаско».** Это острый перечный мексиканский соус от одноименной компании-производителя. Существует «Табаско» не­скольких видов, самые известные из которых красный (наиболее острый) и зеленый (немного мягче). Несколько капель «Таба­ско» — верный способ быстро и эффективно сделать любой соус более острым и пикантным.

**Соус «Вустерширский».** Широко известен в Европе и Северной Америке, включается в качестве вкусовой добавки в рецептуру многих зарубежных соусов. Ингредиентами этого соуса являются: соевый соус, уксус, сахар, мелисса, тамаринд, лук-шалот, анчоусы, имбирь, острый перец, кардамон, гвоздика и другие специи

**Новые направления в технологии приготовления соусов**

Соусы в современной кухне стали неотъемлемой частью вто­рых горячих блюд. Они могут использоваться и при приготовле­нии блюда, и при его оформлении.

**Низкокалорийные соусы** приготавливаются на основе ягодных и овощных пюре, кефира или натурального йогурта без сахара и вкусовых добавок. Можно также использовать пахту — нежир­ный побочный продукт производства масла из коровьего молока со специфическим кисловатым вкусом.

**Соусы на овощных пюре.** Для их приготовления используют сырую морковь, перец сладкий, щавель, шпинат, томаты, свеклу и другие цветные продукты. Для придания дополнительного вкуса добавляют соль, перец, лимонный сок, алкогольные напитки (ко­ньяк, виски, вино). Для того чтобы консистенция соуса стала более однородной и стойкой, добавляют пассерованную муку.

**Соусы на основе фруктов и ягод.** Эти соусы готовят не только к десертным блюдам, но и к блюдам из мяса, рыбы и дичи. Напри­мер, к жареной утиной грудке прекрасным дополнением служит малиновый соус, к блюдам из рыбы подходит соус из мандаринов. В качестве основы для соусов используют фруктовое или ягодное

пюре. Слишком густое пюре разбавляют сахарным сиропом, во­дой или сливками. Фрукты с грубой клетчаткой (персики, абрико­сы, сливы) отваривают с сиропом, затем протирают через сито. Мягкие и сочные ягоды (малину, клубнику, красную смородину) протирают сырыми. Яблоки припускают до полного размягчения и заправляют маслом.

**Соусы на основе молочных продуктов (пахты, кефира и нату­рального йогурта). В** эти соусы добавляют всевозможные овощи, травы и другие продукты. Соусы просты в приготовлении, так как их ингредиенты не нуждаются в тепловой обработке, что сохраня­ет все полезные вещества. Основу смешивают с остальными ком­понентами при помощи миксера или блендера.

**Быстрые соусы.** Приготавливаются с использованием мясного сочка. Прием деглясирования (деглясе), при помощи которого по­лучают мясной сочок, заключается в том, что со сковороды, где жарилось мясо или птица, сливают жир и заливают в нее бульон, базовый соус, пиво или вино и кипятят. Такое приготовление соу­са называется a la minute. Экстрактивные вещества, находящиеся в густом, концентрированном осадке, получаемом при жарке мяса, птицы, растворяются в жидкости. Иногда для получения соуса с выраженным мясным вкусом достаточно только добавления воды. Белое вино, которое используют вместо воды, придает соусу приятный вкус, а телячий бульон — насыщенную консистенцию.

Такие соусы особенно хорошо сочетаются со свининой. Для смягчения вкуса и в качестве загустителя в них можно добавить уваренное фруктовое пюре.

**Легкие и пенные соусы.** Напоминают салатные заправки. Гото­вят их, взбивая в пену смесь растительного масла, вина или ли­монного сока и добавляя к ней небольшое количество сливок. Для придания пенной структуры в конце приготовления вводится взбитое яйцо. Такие соусы готовятся быстро — за 4... 5 мин.

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект.**

**2. Ответьте на вопросы и выполните задания:**

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , гл 3, стр

87-89; 89-90.

**Лекция №36**

**Тема урока: Приготовление отдельных компонентов для соусов.**

**Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов**

**Сырье, используемое для приготовления соусов**

Для соусов используют разнообразное сырье: муку пшеничную высшего и 1-го сортов, кости, корнеплоды, репчатый лук, томат­ное пюре, соленые и маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное и растительное масло, уксус, лимонную кислоту, спе­ции, пряности, вино и др.

Уксус лучше использовать винный или фруктовый. Вино при­годно только натуральное виноградное (красное и белое, сухое и полусухое). Прежде чем ввести в соус, вино необходимо подго­товить. Для этого его наливают в хорошо разогретый сотейник и доводят до кипения, чтобы винный спирт улетучился и оста­лись компоненты, придающие соусам специфический привкус и аромат.

Вкус и аромат соусам придают также разнообразные специи, пряности и приправы. Большинство пряностей кладут в соус за 10... 15 мин до готовности, лавровый лист — за 5 мин, а молотый перец — в готовый

**Приготовление полуфабрикатов для соусов**

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

**Пассерование муки.** Муку добавляют к соусам для придания им определенной консистенции. Мука в сыром виде сообщает соусам клейкость и мучнистый вкус, поэтому ее пассеруют. Пассерование муки приводит к частичной (при 120 °С) или практически полной (при 150 °С) денатурации белков. Они теряют способность к набу­ханию и, соединяясь с бульоном (водой), не образуют клейковину.

Пассерование также сопровождается декстринизацией крахма­ла, в ходе которой крахмальные зерна частично разрушаются и утрачивают способность к клейстеризации. Поэтому соусы по­лучаются эластичными, неклейкими, с приятным ароматом.

В качестве загустителя соусов на бульонах, сметане, молоке вместо муки можно использовать модифицированный (видоизме­ненный) кукурузный крахмал. Для приготовления 1 л жидкого со­уса без гарнира, используемого для поливки блюд, требуется 25... 50 г муки или 25 г модифицированного крахмала.

Свойства, приобретенные мукой и крахмалом при пассерова­нии, сохраняются примерно 20 мин, поэтому соусы не следует ки­пятить длительное время.

Пассеровать муку можно с жиром (жировая) и без него (сухая). В зависимости от цвета различают красную и белую пассеровку.

Пассеровку, которую готовят без нагревания, называют холод­ной пассеровкой. Для соусов используют пшеничную муку не ниже 1-го сорта.

**Красная пассеровка** приготавливается двумя способами: с жи­ром и без жира. Для получения красной сухой пассеровки муку просеивают, насыпают на противень или сковороду слоем 3...5 см и нагревают при температуре 150 °С при непрерывном помешива­нии до красновато-коричневого цвета. Спассерованная мука легко рассыпается и имеет запах каленого ореха. Муку нагревают на по­верхности плиты или в жарочном шкафу. Помешивают муку дере­вянной веселкой. Красную сухую пассеровку используют для при­готовления красных соусов.

Для приготовления большого количества сухой пассеровки муку смешивают с солью (до 20 *%* от массы муки) и нагревают, по­мешивая. Соль препятствует образованию комков при разведении пассеровки бульоном. Сухую пассеровку разводят небольшим ко­личеством бульона, охлажденного до 50 °С во избежание прежде-I временной клейстеризации крахмала и образования комков.

Для красной жировой пассеровки в посуде с толстым дном рас­тапливают жир и вводят муку. Пассеруют ее при той же темпера­туре до появления коричневого цвета. Готовый маслянистый ко­мок пассеровки должен рассыпаться. Красная жировая пассеров­ка используется для красных соусов, но приготавливается реже, чем сухая.

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект.**

**2. Ответьте на вопросы и выполните задания:**

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , гл 3, стр

73-74

**Лекция №37**

**Тема урока: Приготовление отдельных компонентов для соусов.**

**Белая пассеровка** также готовится с жиром и без жира. Для приготовления белой жировой пассеровки в посуде при темпера­туре до 120 °С растапливают сливочное масло (для удаления вла­ги из жира, иначе крахмал муки клейстеризуется с образованием комков), всыпают, непрерывно помешивая, муку, пассеруют без изменения цвета до кремового оттенка и исчезновения запаха сы­рой муки. Жир обеспечивает равномерный прогрев муки и при последующем разведении бульоном препятствует образованию комков. Жировую пассеровку обычно разводят горячим бульо­ном.

Иногда белую мучную пассеровку приготавливают сухой, без жира. Ее готовят так же, как красную сухую пассеровку, но под­жаривают муку до светло-желтого цвета. Спассерованная мука должна хорошо рассыпаться. Сухая пассеровка может храниться в охлажденном виде 24 ч. Жировые пассеровки не хранят, а при­готавливают по мере необходимости. Белую мучную пассеровку используют для приготовления белых соусов и их производных, молочных и сметанных соусов.

Для быстрого приготовления соусов используют **холодную пас­серовку:** просеянную муку перемешивают с кусочками сливочного масла до образования однородного по консистенции маслянистого комка. Пассеровку готовят в небольшом количестве (порционно).

**Пассерование овощей.** Жир (12... 15% от массы овощей) разо­гревают до 120... 130 °С, кладут лук, пассеруют 3... 4 мин, добавля­ют морковь и пассеруют еще 5... 6 мин, затем добавляют петрушку и сельдерей и пассеруют все вместе 5... 6 мин. Общее время пассе­рования — около 15 мин. Слой овощей должен быть не более 5 см. **Пассерование томата.** Жир (5... **10%** от массы томата) разогре­вают до 120°С, кладут протертый томат и пассеруют 30...40 мин. При изготовлении небольшого количества соусов томатное пюре можно добавлять к овощам в конце их пассерования.

В рецептуру мясных красных соусов входят морковь, сельде­рей, петрушка, лук репчатый, а в рецептуру белых мясных и рыб­ных соусов — лук и белые коренья. При изготовлении большого количества соусов лук, морковь, томатное пюре пассеруют по от­дельности,

**Бульоны.** Жидкой основой соусов являются бульоны. Мясо­костные бульоны варят двух видов.

**Белый бульон** приготавливают из мясных и куриных костей так же, как и для супов, но более кон­центрированным (1,5 л воды на 1 кг костей).

**Коричневый бульон** приготавливают из обжаренных до коричневого цвета пищевых костей и используют для получения красных соусов. Обработан­ные кости в течение 1... 1,5 ч обжаривают на противне в жароч-ном шкафу при температуре 160... 170°С до золотистого цвета. Обжаренные кости закладывают в котел, заливают горячей водой и варят 5... 10 ч при слабом кипении. В процессе варки с поверх­ности снимают жир и пену. За час до окончания варки в бульон добавляют морковь, лук, корни петрушки и сельдерея, которые можно предварительно подпечь или обжарить вместе с костями.

Для увеличения содержания экстрактивных веществ и улучше­ния вкуса и запаха рекомендуется добавлять в бульон во время варки кусочки обжаренного мяса или мясной сок, полученный по­сле жарки мясных продуктов. Готовый бульон процеживают.

Для получения коричневого концентрированного бульона — фюме — сваренный бульон выпаривают (в посуде при открытой крышке) до 1/5... 1/7 от первоначального объема. В охлажденном виде фюме представляет собой студнеобразную массу коричнево­го цвета, его добавляют в соусы для улучшения их вкуса. Он хоро-■ шо сохраняется при 4... 6 °С в течение 5... 6 суток. Если концентрат развести в 5 — 7-кратном количестве воды, то получится обычный коричневый бульон.

**Рыбный бульон** приготавливают из рыбных пищевых отходов обычным способом, но делают его более концентрированным (до 2,5 л воды на 1 кг рыбных продуктов).

Для приготовления соусов также используют бульоны, полу-ченные при варке или припускании мяса, птицы и рыбы.

Чтобы приготовить **мясной сочок,** выпаривают оставшийся по­сле жарки мяса или птицы сок, жир сливают, разводят горячей во­дой или бульоном, кипятят 2... 3 мин и процеживают. Используют для улучшения вкуса красных соусов и для поливки жареных мяс­ных блюд.

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект.**

**2. Ответьте на вопросы и выполните задания:**

1. Перечислите бульоны, используемые для приготовления соусов.

2. В чем отличие приготовления коричневого бульона от белого?

3. Обоснуйте необходимость введения в соусы только пассерованной муки.

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , гл 3, стр

74- 76

**Лекция №38 29.04.2020**

**Тема урока: Технология приготовления красного основного соуса.**

- приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного.

**Соус красный основной.** Приготовление красного соуса состо­ит: из приготовления коричневого бульона, мучной пассеровки, пассерования овощей с томатом; соединения подготовленных компонентов и варки соуса; введения в соус вкусовых и аромати­ческих продуктов — заправки соуса; процеживания.

Из обжаренных костей варят коричневый бульон и процежива­ют его. Морковь, лук, петрушку мелко нарезают и пассеруют на жире 5... 10 мин, затем вводят томатное пюре и пассеруют вме­сте еще 10 ... 15 мин. Приготавливают красную сухую пассеровку, охлаждают ее до 70...80°С и соединяют с частью бульона (соот­ношение 1:4), помешивая до образования однородной массы. Если красный соус приготавливают на жировой пассеровке, то ее разводят горячим бульоном до нужной густоты.

Коричневый бульон (оставшуюся часть) доводят до кипения и вливают в него разведенную пассеровку, закладывают пассеро­ванные с томатным пюре овощи и варят соус в течение 1 ч при сла­бом кипении. При варке соус становится вязким, так как происхо­дит процесс клейстеризации крахмала, содержащегося в муке.

За 10... 15 мин до конца варки в соус добавляют соль, сахар, лавровый лист, молотый перец. Для улучшения вкуса можно доба­вить немного соуса «Южный» и мясного сока. Затем красный соус процеживают через сито и протирают разваренные овощи, вновь доводят до кипения для стерилизации и увеличения срока хране­ния.

Красный основной соус используется для подачи к жареным мясным котлетам, рулету, зразам, сосискам, субпродуктам, блю­дам из картофельной массы. На его основе приготавливают про­изводные соусы.

Если красный соус подают к блюдам, то в него кладут кусочки маргарина и перемешивают (заправляют). Чтобы при хранении соуса не образовалась пленка, на его поверхность кладут неболь­шие кусочки маргарина массой 70, 50, 30 г (защипывают).

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект, выучить технологию приготовлениясоуса**

**2. Ответьте на вопросы и выполните задания:**

1. С какой целью соус доводят до кипения после протирания разваренных овощей?

2. Заполните таблицу, указав причины возникновения и меры предотвращения возможных дефектов красного основного соуса.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дефект | Причина возникновения | Меры предотвращения |
| Запах сырого томатного пюре |  |  |
| Неоднородная консистенция |  |  |
| Появление поверхностной плёнки |  |  |

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , гл 3, стр

76-77

**Лекция №39 29.04.2020**

**Тема урока: Технология приготовления производных красного основного соуса.**

- приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения производных красного основного соуса:

- соус луковый (миронтон).

- соус луковый с горчицей (робер).

- соус красный с овощами (греческий).

- охотничий соус с белым вином.

- соус кисло – сладкий.

**Соус красный основной из соусной пасты.** Соусную пасту крас­ного соуса разводят небольшим количеством коричневого бульона (25...30% от массы соусной пасты), перемешивают до образова­ния однородной массы, затем соединяют с остальным количеством бульона и варят при слабом кипении 20 мин. Соус процеживают, протирают коренья и 'доводят до кипения.

**Соус луковый (миронтон).** Приготавливают красный основной соус. Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до го­товности, но не подрумянивая. Затем добавляют уксус, лавровый лист, перец горошком и проваривают 5... 7 мин для удаления из него влаги и ароматизации. Из лука удаляют специи и соединяют его с готовым красным соусом, после чего варят еще 10... 15 мин. Соус заправляют солью, сахаром, маргарином. Подают к мясным

компонентов и варки соуса; введения в соус вкусовых и аромати­ческих продуктов — заправки соуса; процеживания.

Из обжаренных костей варят коричневый бульон и процежива­ют его. Морковь, лук, петрушку мелко нарезают и пассеруют на жире 5... 10 мин, затем вводят томатное пюре и пассеруют вме­сте еще 10 ... 15 мин. Приготавливают красную сухую пассеровку, охлаждают ее до 70...80°С и соединяют с частью бульона (соот­ношение 1:4), помешивая до образования однородной массы. Если красный соус приготавливают на жировой пассеровке, то ее разводят горячим бульоном до нужной густоты.

Коричневый бульон (оставшуюся часть) доводят до кипения и вливают в него разведенную пассеровку, закладывают пассеро­ванные с томатным пюре овощи и варят соус в течение 1 ч при сла­бом кипении. При варке соус становится вязким, так как происхо­дит процесс клейстеризации крахмала, содержащегося в муке.

За 10... 15 мин до конца варки в соус добавляют соль, сахар, лавровый лист, молотый перец. Для улучшения вкуса можно доба­вить немного соуса «Южный» и мясного сока. Затем красный соус процеживают через сито и протирают разваренные овощи, вновь доводят до кипения для стерилизации и увеличения срока хране­ния.

Красный основной соус используется для подачи к жареным мясным котлетам, рулету, зразам, сосискам, субпродуктам, блю­дам из картофельной массы. На его основе приготавливают про­изводные соусы.

Если красный соус подают к блюдам, то в него кладут кусочки маргарина и перемешивают (заправляют). Чтобы при хранении соуса не образовалась пленка, на его поверхность кладут неболь­шие кусочки маргарина массой 70, 50, 30 г (защипывают).

**Соус красный основной из соусной пасты.** Соусную пасту крас­ного соуса разводят небольшим количеством коричневого бульона (25...30% от массы соусной пасты), перемешивают до образова­ния однородной массы, затем соединяют с остальным количеством бульона и варят при слабом кипении 20 мин. Соус процеживают, протирают коренья и 'доводят до кипения.

**Соус луковый (миронтон).** Приготавливают красный основной соус. Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до го­товности, но не подрумянивая. Затем добавляют уксус, лавровый лист, перец горошком и проваривают 5... 7 мин для удаления из него влаги и ароматизации. Из лука удаляют специи и соединяют его с готовым красным соусом, после чего варят еще 10... 15 мин. Соус заправляют солью, сахаром, маргарином. Подают к мясным

котлетам, биточкам, картофельным котлетам, запеканке, рулету, используют для запекания мяса.

**Соус луковый с горчицей (робер).** Приготавливают красный ос­новной соус. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют и соединяют с красным соусом, варят 10... 15 мин, добавляют соль, готовую сто­ловую горчицу, соус «Южный», маргарин. Соус не кипятят с гор­чицей, так как она свертывается и теряет аромат.

Соус луковый с горчицей имеет острый вкус. Его подают к мяс­ным жареным блюдам из котлетной массы, сосискам, сарделькам, колбасе, ветчине, свинине.

**Соус красный с луком и огурцами (пикантный).** Приготавлива­ют красный основной соус. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют и проваривают с уксусом, лавровым листом и перцем горошком. Маринованные корнишоны мелко рубят. Их можно заменить со­леными огурцами, которые предварительно очищают от кожицы и семян и слегка отжимают. Подготовленный лук соединяют с красным соусом, варят 10... 15 мин, добавляют соль, сахар, соус «Южный», рубленые корнишоны и доводят до кипения. Удаляют перец и лавровый лист, заправляют маргарином. Корнишоны можно не класть в соус, а посыпать ими блюдо.

Готовый соус обладает необычным кисловато-острым вкусом. Его подают к лангету, котлетам, биточкам и другим мясным блюдам.

**Соус красный с кореньями (для тушеного мяса).** Морковь, репу, лук, белые коренья нарезают дольками или брусочками, пас­серуют, соединяют с основным красным соусом, добавляют души­стый перец и варят 10... 15 мин. В конце варки кладут зеленый горошек, нарезанные стручки фасоли, доводят до кипения, заправ­ляют маргарином. В соус можно добавлять вино.

**Соус красный с овощами (греческий).** Морковь, петрушку, сель­дерей, лук репчатый, перец сладкий стручковый нарезают тонкой соломкой и пассеруют на жире, соединяют с соусом красным ос­новным, добавляют душистый перец горошком и варят 10... 15 мин. В конце варки кладут зеленый горошек, нарезанные ромбиками стручки фасоли, вино (мадеру), доводят до кипения. Использу­ют для тушения мяса и тефтелей. Соус можно готовить без вина.

**Охотничий соус с белым вином.** Нашинкованные вареные гри­бы соединяют с пассерованным луком и жарят 5... 7 мин. Готовые грибы и лук, соус «Южный», фюме, специи добавляют в основной красный соус и варят при слабом кипении 12... 15 мин. В конце варки вливают вино. В готовый соус добавляют нарезанные ли­стья эстрагона, кусочки сливочного масла и перемешивают.

При подаче посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки Подают к жареной дичи, а также к натуральным котлетам из баранины, телятины.

**Соус красный с эстрагоном.** Стебли эстрагона нарезают на ку­сочки, кладут в основной красный соус, добавляют фюме и варят 25... 30 мин. Процеживают. Листики эстрагона заливают сухим бе­лым вином, доводят до кипения и вводят в процеженный соус.

Подают к жареному мясу, натуральным котлетам из телятины, свинины, баранины, к жареным курам и цыплятам, к блюдам из яиц.

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

Подают к блюдам из отварного, тушеного мяса и птицы.

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект, выучить технологию приготовления соуса.**

**2. Ответьте на вопросы и выполните задания:**

Составьте таблицу «Использование производных красного основного соуса».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| соус луковый (миронтон). | соус луковый с горчицей (робер | соус красный с овощами (греческий). | охотничий соус с белым вином | соус кисло – сладкий |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , гл 3, стр

78-79

**Лекция №40 30.04.2020**

**Тема урока: Технология приготовления производных белого основного соуса.**

- приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения белого основного соуса и его производных:

- соус белый на мясном бульоне

- соус паровой

- соус паровой с яйцом (сюпрем).

- соус томатный.

**Приготовление соуса белого и его производных**

Основное отличие белых соусов от красных в том, что почти все они менее острые и более нежного вкуса. Белые соусы облада­ют меньшим сокогонным свойством, чем красные, Для усиления выделения пищеварительных соков в эти соусы добавляют лимон­ную кислоту. Белые соусы приготавливают на основе белой пассе­ровки на мясном или рыбном бульоне.

Соусы белые на мясном бульоне

**Соус белый основной.** Для белого соуса приготавливают мяс­ной бульон. Коренья и лук нарезают соломкой. В посуде с толстым дном пассеруют муку на маргарине до кремоватого цвета. Горя­чую белую пассеровку разводят в несколько приемов горячим мясным бульоном (80 °С), размешивая деревянной веселкой, пока не образуется однородная масса. В разведенную пассеровку закла­дывают подготовленные овощи и варят 30 мин, во время варки с поверхности снимают пену. В готовый соус добавляют соль, ли­монную кислоту, затем процеживают и вновь доводят до кипения. При процеживании разварившиеся коренья и лук протирают.

Готовый белый соус заправляют маргарином, защипывают по­верхность и хранят на мармите. Подают к отварным и припущен­ным птице и мясу. Если белый основной соус применяют для i

супов, запекания мяса и приготовления производных соусов, то его не заправляют лимонной кислотой.

**Соус белый из соусной пасты.** Полуфабрикат соусной пасты бе­лого соуса разводят постепенно горячим мясным бульоном, варят 30 мин, процеживают.

Соус белый основной можно приготовить также на овощных и крупяных отварах.

Из белого основного соуса приготавливают производные соу­сы: соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный.

**Соус паровой.** Приготавливают белый основной соус на бульо­не, полученном после припускания мяса или птицы, либо на кон­центрированном бульоне. Для увеличения концентрации бульон после варки говядины, кур выпаривают в течение 30 мин. В гото­вый белый соус добавляют лимонную кислоту или лимонный сок, соль, доводят до кипения, вливают белое сухое вино. Соус заправ­ляют маргарином или сливочным маслом, хранят на мармите при температуре не выше 75 0С. В соус можно добавить свежие шам­пиньоны или отвар от них (50 г на 1 кг соуса).

Соус паровой подают к телятине, биточкам, отварным и припу­щенным кур, цыплят, котлет из кур.

**Соус белый с яйцом (сюпрем).** Сырые яичные желтки расти­рают с кусочками сливочного масла, добавляют немного сливок или бульона и, непрерывно помешивая, проваривают на водяной бане при температуре 60... 70 °С до загустения. Полученную смесь соединяют с белым основным соусом при температуре не выше 70 "С, добавляют тертый мускатный орех, соль, лимонную кислоту.

Соус подают к блюдам из припущенной и отварной телятины, баранины, кур, цыплят, дичи.

**Соус томатный.** Томатный соус приготавливается на основе бе­лого соуса. Обработанные овощи нарезают тонкой соломкой и пассеруют 5... 10 мин, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать еще 15 мин. Белую мучную пассеровку разводят горя­чим мясным бульоном, соединяют с пассерованными овощами и томатом и варят 30 мин. За 10 мин до конца варки вводят лавро­вый лист, молотый перец, соль, сахар, лимонную кислоту. Готовый соус процеживают, доводят до кипения и заправляют маргарином. В соус можно добавить белое сухое вино (100 или 75 г на 1 кг соу­са). В этом случае количество лимонной кислоты уменьшают.

**Томатный соус** подают к сосискам, эскалопу, лангету, мозгам фри, бараньей грудинке фри, блюдам из котлетной массы, чахох­били, блюдам из овощей. Соус томатный служит также основой для приготовления производных соусов.

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект, выучить технологию приготовления соуса.**

**2. Ответьте на вопросы и выполните задания:**

Составьте таблицу «Использование производных белого основного соуса».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Соус паровой | Соус белый с яйцом (сюпрем) | Соус томатный |
|  |  |  |
|  |  |  |

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , гл 3, стр

79-80

**Лекция №41 30.04.2020**

**Тема урока: Технология приготовления соусов белых на рыбном бульоне.**

- приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения белого основного соуса и его производных:

- соус белый с рассолом.

- соус русский.

- соус матросский.

**Соусы белые на рыбном бульоне**

Основой рыбного белого соуса являются белая мучная пассе­ровка и рыбный бульон, который получают после варки и припу­скания рыбы или из рыбных пищевых отходов. Бульон приготав­ливают так же, как для супов, но более концентрированным.

**Соусы рыбный белый основной, паровой и томатный.** Готовят так же, как одноименные мясные, но с использованием рыбного бульона.

**Соус белый с рассолом.** Готовят белый основной соус. Огуреч­ный рассол процеживают и доводят до кипения. Белый соус соеди­няют с огуречным рассолом, перемешивают и варят 5... 10 мин, затем добавляют соль, лимонную кислоту, сливочное масло или маргарин.

В соус можно добавить специально приготовленный гарнир. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой или ромбиками и припускают. Головизну осетровых рыб варят, от­деляют хрящи и нарезают. Грибы варят и нарезают ломтиками. Огурцы, хрящи и грибы соединяют и хранят в бульоне. Подготов­ленный гарнир закладывают в соус и прогревают его при темпера­туре 70... 75 "С.

Соус можно приготовить с белым сухим вином и добавить мо­лотый перец.

Подают соус к припущенным блюдам из рыбы. Гарнир можно не вводить в соус, а положить на рыбу.

**Соус томатный с овощами (бордоский).** Нарезанные мелкими кубиками морковь, петрушку и репчатый лук пассеруют, соединя­ют с томатным соусом, добавляют перец горошком и варят 10... 15 мин. В конце варки вводят лавровый лист, лимонную кис­лоту, белое сухое вино, сливочное масло или маргарин. Использу­ют к блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы.

**Соус русский.** Этот соус подают с рыбой, припущенной по-русски. В томатный соус добавляют белое сухое вино, русский гарнир, доводят до кипения и заправляют маргарином или сли­вочным маслом. В русский гарнир входят: соленые огурцы очи­щенные, нарезанные и припущенные; морковь и белые коренья, нарезанные дольками или брусочками и припущенные; мелкие головки лука-сеянца целиком или репчатый лук, нарезанный дольками, пассерованный; каперсы и маслины без косточек; шампиньоны, припущенные в масле; вареные хрящи осетровых рыб.

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

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект, выучить технологию приготовления соуса.**

**2. Ответьте на вопросы и выполните задания:**

Составьте технологическую схему приготовления соуса «Соус русский».

Каково кулинарное использование белого соуса с рассолом?

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , гл 3, стр

81-82

**Лекция №42 30.04.2020**

**Тема урока: Технология приготовления грибного, молочного соусов..**

- приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения **грибного соуса:**

- соус грибной.

- соус грибной кисло – сладкий.

**Молочного соуса и его производных**:

- соус молочный;

- соус молочный с луком

**Приготовление соуса грибного и его производных**

Соусы грибные готовят на белой мучной пассеровке и отваре, полученном при варке белых грибов. Его приготавливают более концентрированным, чем для супов. Эти соусы подают к крупя­ным, овощным, а также к некоторым блюдам из мяса и других продуктов. Более всего эти соусы подходят к картофельным биточ­кам, котлетам, рулетам, зразам, запеканкам и др.

**Соус грибной.** Отварные грибы и репчатый лук нарезают со­ломкой или мелко рубят. Лук пассеруют, соединяют с грибами и обжаривают 5 мин. Приготавливают белую жировую пассеров­ку, разводят ее горячим грибным отваром и варят при помешива­нии 10... 15 мин, вводят соль. Затем соус процеживают, кладут в него обжаренный лук и грибы и варят еще 10 мин. Для улучше­ния вкуса в соус можно добавить масло или маргарин.

Соус подают к рисовым и мясным котлетам, зразам, рулету, за­пеканке картофельной, используют для приготовления производ­ных соусов.

**Соус грибной с томатом.** В готовый грибной соус добавляют пассерованное томатное пюре, доводят до кипения и заправляют маргарином. Подают к крокетам картофельным и к тем же блю­дам, что и грибной соус.

**Соус грибной кисло-сладкий.** В соус грибной с томатом добав­ляют перебранный и промытый изюм, чернослив (без косточек), перец черный горошком и варят 10... 15 мин, в конце приготовле­ния добавляют лавровый лист.

**Приготовление соуса молочного и его производных**

* Молочные соусы обладают нежным вкусом и содержат белки, углеводы и жиры в легкоусвояемой форме. Готовят их на цельном молоке или молоке, разведенном бульоном, овощным отваром, во­дой. В зависимости от использования молочные соусы приготавливают различной густоты
* *жидкие* — для подачи к блюдам (1 000 мл жидкости, 50 г муки, 50 г масла);
* *средней густоты* — для запекания (в соус добавляют сырые яичные желтки) блюд из овощей, мяса и рыбы, а также для за­правки припущенных и отварных овощей (1 000 мл жидкости, 100... 110 г муки, 100 г масла);

*густые* — для фарширования котлет из птицы и дичи, изделий из мясной рубки, для добавления в качестве связующей основы в морковные котлеты, сырники и другие блюда (1 000 мл жид­кости, 130 муки, 130 масла).

Соусы молочные относят к группе горячих соусов, приготов­ленных с мукой, пассерованной до светло-кремового цвета на сли­вочном масле.

**Соус молочный.** Цельное или разведенное водой молоко дово­дят до кипения. В посуде с толстым дном приготавливают белую жировую пассеровку. Горячую пассеровку постепенно разводят горячим молоком при непрерывном нагревании и размешивании, проваривают 7... 10 мин, добавляя соль и сахар. Соус размешива­ют, процеживают, доводят до кипения и защипывают кусочками сливочного масла, чтобы при хранении на поверхности не образо­вывалась пленка. Подают к овощным (отварная капуста, фасоль, кукуруза, спаржа и др.) и крупяным (котлеты и биточки рисовые, пшенные и др.) блюдам.

**Соус молочный с луком (субиз).** Репчатый лук мелко рубят и пассеруют на сливочном масле, помешивая, чтобы он не поджа­рился. Затем добавляют мясной бульон, закрывают крышкой и припускают лук, пока он не станет мягким. Приготавливают мо­лочный соус и кладут в него лук, перемешивают, проваривают 5... 10 мин, вводят соль, красный молотый перец. Соус процежива­ют через сито, протирают лук, доводят до кипения и заправляют сливочным маслом. Готовый соус имеет нежный вкус с легким лу­ковым привкусом и запахом. Его подают к натуральным котлетам и к жареному мясу из баранины.

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект, выучить технологию приготовления соуса.**

**2. Ответьте на вопросы и выполните задания:**

Составьте таблицу «Использование производных белого основного соуса».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Соус грибной | Соус молочный | Соус молочный с луком (субиз) |
|  |  |  |
|  |  |  |

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , гл 3, стр

82- 83

**Лекция №43 30.04.2020**

**Тема урока: Технология приготовления сметанного соуса**

- приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения **сметанного соуса и его производных:**

- соус сметанный на основе белого;

- соус сметанный натуральный;

- соус сметанный с луком.

- соус сметанный с хреном.

**Приготовление соуса сметанного и его производных**

Готовят сметанные соусы натуральные на одной сметане в ка­честве жидкой основы или с добавлением бульона, овощного от­вара, т.е. на основе белого соуса (более экономный вариант).

**Соус сметанный на основе белого.** Приготавливают белую сухую или жировую пассеровку и разводят ее горячим бульоном. Сметану доводят до кипения, соединяют с полученным белым соусом, размешивают, заправляют солью (перцем для некоторых

блюд) и проваривают 3... 5 мин. Соус процеживают, доводят до кипения и защипывают маслом сливочным. Подают к мясным, рыбным, овощным, творожным блюдам, используют для приготовления производных соусов.

**Соус сметанный (натуральный).** Белую жировую пассеровку соединяют при помешивании с кипящей сметаной, добавляют соль, варят 5... 7 мин. Готовый соус процеживают, доводят до кипения.

**Соус сметанный с томатом.** Приготавливают сметанный соус и соединяют

с уваренным до половины объема томатным пюре, размешивают, добавляют соль, молотый перец, доводят до кипения, Используют соус для приготовления овощных фаршированных блюд, тефтелей.

**Соус сметанный с луком.** Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до размягчения, но так, чтобы он не имел поджаристых корочек. Приготавливают сметанный соус, в него закладывают подготовленный лук, проваривают 7... 10 мин, добавляют соль, соус «Южный» и доводят до кипения, непрерывно помешивая.

Подают соус к котлетам, лангету, бефстроганову, биточкам, пе­кенке и другим мясным блюдам.

**Соус сметанный с луком и томатом.** Репчатый лук мелко рубят, :еруют до полной готовности, соединяют с томатным пюре продолжают пассеровать еще 5...7 мин. Приготавливают сме­танный соус, вводят пассерованный лук с томатом, перемешивают и дают прокипеть.

Соус подают к тефтелям, голубцам, изделиям из мясной котлет-массы.

**Соус сметанный с хреном (лефор).** Корень хрена мелко натираают и пассеруют на сливочном масле, помешивая, вводят 9%- ный уксус, лавровый лист, перец горошком и проваривают не более 5 мин для ароматизации хрена. Приготавливают сметанный соус. В него вводят подготовленный хрен, удалив предварительно лавровый лист и перец горошком, соль и доводят до кипения.

Соус подают к отварной говядине, языку, ветчине, рулету, используют для запекания мясных блюд.

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект, выучить технологию приготовления соуса.**

**2. Ответьте на вопросы и выполните задания:**

Составьте таблицу «Использование сметанного соуса».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Соус сметанный с томатом | Соус сметанный с луком | Соус сметанный с хреном (лефор) |
|  |  |  |
|  |  |  |

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , гл 3, стр

83- 84