

# Сложные блюда из овощей грибов и сыра

# Нарезка овощей



# План урока

1. Ассортимент сложной традиционной и современной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.
2. Ассортимент гарниров, заправок и соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.
3. Процессы, происходящие при приготовлении блюд из овощей.
4. Методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
5. Основные критерии оценки качества приготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
6. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.
7. Правила подбора пряностей, приправ и горячих соусов для создания гармоничных блюд из овощей, грибов и сыра.
8. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.
9. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
10. Организация технологического процесса приготовления сложных современных и традиционных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, используя инновационные технологии, оборудование и инвентарь

# 1. Ассортимент сложной традиционной и современной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.

## Классификация блюд

- Вареные
- Припущенные
- Жареные
- Запеченные
- Тушеные



## **2. Ассортимент гарниров, заправок и соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра**

### **Гарниры**

- Отварные и тушеные овощи – гренки
- Жареные картофель, овощи и грибы – со свежими и солеными огурцами и помидорами

## 2. Ассортимент гарниров, заправок и соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра

### Соусы и заправки

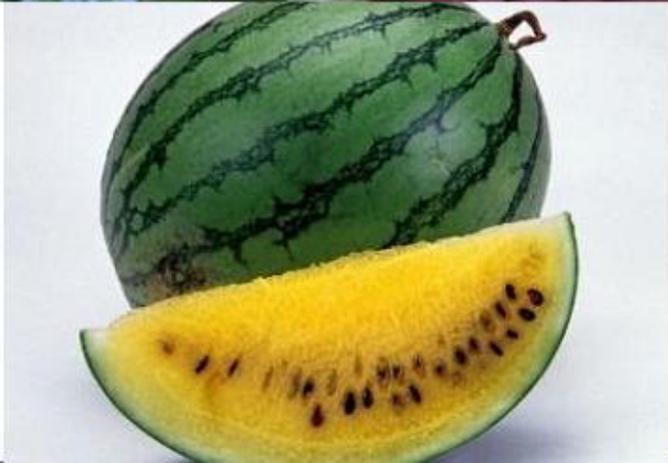
- Овощные блюда - масло сливочное, сметана,
- крокеты морковные, – растопленный мед.
- Заправки к овощным: майонезная заправка с кефиром или укропом, чесночная, кефирная, горчиная.
- Соусы к овощным блюдам: грибной, белый основной на бульоне, бешамель, молочный, сметанный, сметанный с томатом, томатный, яично-масляные смеси (польский, сухарный, голландский, муслин).
- Соусы к блюдам из грибов: сметанный, сливочный
- Соус к блюдам из сыра: мед , варенье или соусы (клюквенный, соевый, чесночный).

### **3. Процессы, происходящие при приготовлении блюд из овощей**

- размягчение;
- изменение массы, объема;
- изменение цвета;
- образование корочки при жарке основным способом, во фритюре, при запекании.



## 4. Современное сырье





## Фенхель

Аптечный укроп. Отделяют корешки, стебель, луковицу промывают, нарезают на 2-4 части, нарезают. Нарезанный фенхель держат в воде, чтобы он не побурел. Зелень обрабатывают как и укроп.

# Фиолетовый картофель



Из такой картошки получается оригинальное пюре насыщенного фиолетово-синего цвета, она хорошо смотрится запеченной в компании других овощей, что уж говорить о картошке фри. По вкусу фиолетовая картошка не отличается от обычной.

# Спаржа

Чистят осторожно, нижнюю грубую часть отрезают или отламывают и используют для приготовления пюре и бульонов. Белую – для соусов, супов-пюре, отварных блюд; зеленую – для гарниров

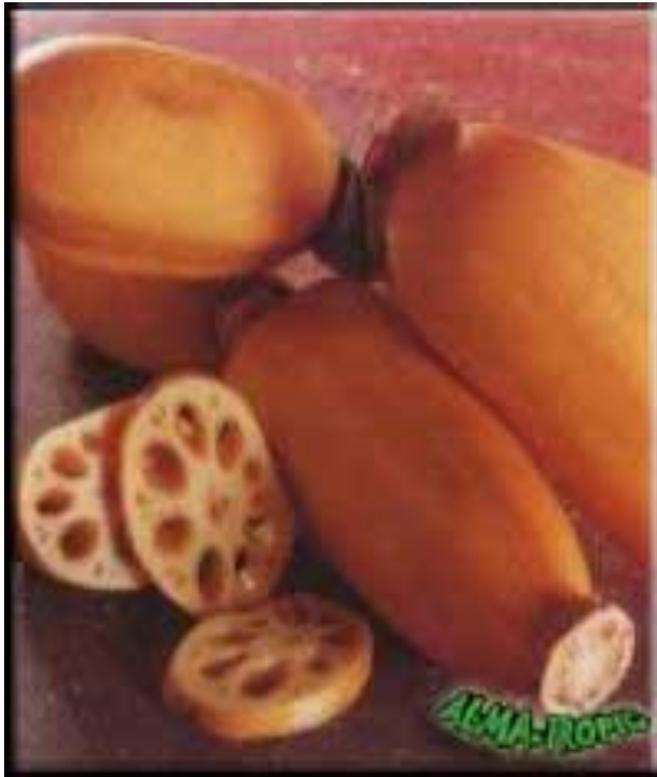


# Артишок



- У соцветий удаляют стебли, верхние грубые лепестки, тычинки. Срезы смазывают лимонной кислотой. Используют только цветоложе.

# Корень Лотоса



- Свежие корни лотоса крупные, покрытые красно-коричневой кожурой, которую нужно снимать перед использованием. По текстуре и цвету похож на картофель, но пустоты, проходящие вдоль корня, создают на срезе красивый узор - цветок; поэтому корни лотоса являются популярным украшением блюд. Едят в отварном, жареном, тушеном и маринованном виде

# Трюфели



Трюфели чистят щеткой. Срезают кожицу, а после тонко нарезают слайсами.

- Белый трюфель- часто подают сырым, а чёрный слегка пропевают в духовке, не более 5 минут.

- класть в блюдо трюфели нужно в последнюю очередь, и желательно сразу же употребить.

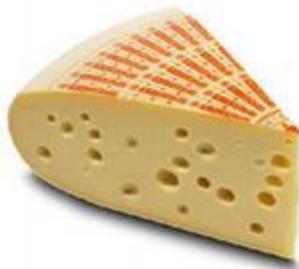


# Шиитаке, или черные китайские грибы



- это первые грибы, которые человек начал выращивать, а не просто собирать. Технология выращивания шиитаке была отработана уже в X веке н.э. В Китае и Японии эти грибы выращивали на брёвнах кастанопсиса – дерева шии (от которого, собственно, и произошло название «шиитаке»), поддерживая необходимую влажность и температуру.
- помогают при респираторных заболеваниях, очищают печень, стимулируют кровообращение, замедляют старение, устраняют слабость и усталость и вообще увеличивают жизненную энергию ци.

# Сыры



1. Бри

2. Камамбер

3. Мааздам



4. Данаблю

5. Дорблю

6. Горгонзола



7. Пармезан

8. Грана падано

9. Мимолетте



10. Гауда

11. Моцарелла



## Гауда

Этот сыр, как и Эдамер, традиционно производится из коровьего молока в Голландии. Гауда является популярнейшим продуктом экспорта и занимает важное место в сыроварении в стране.

Гауда получили своё название в честь маленького портового городка, где он появился. Этот сыр начали производить там ещё в 6 веке. Сегодня многочисленные сыроварни по всему миру изготавливают его по оригинальному голландскому рецепту.

Вкус сыра Гауда - от нежного и мягкого, орехового, до насыщенно пряного. В основном этот сыр различается по трём степеням зрелости: молодой (2-3 месяца), средний (6 месяцев), старый (по меньшей мере год). Также существует и полуторагодовалый Гауда. Он трюфельный и очень острый. Его используют как правило для натирания



## Чеддер

Этот богатый традициями традиционно английский сыр из коровьего молока не защищен товарным знаком и поэтому его можно изготавливать повсюду в мире. Не считая многочисленных копий изготавливаемых по всему миру, настоящий Чеддер сегодня изготавливают несколько британских производителей. По оригинальному рецепту этот сыр заворачивается в ткань для вызревания сроком до одного года. После этого сыр Чеддер приобретает свежий ореховый вкус с кисловато-острым привкусом.



## Канталь

Традиционно французский сыр из коровьего молока. Его корочка должна быть правильной формы и может иметь лёгкий запах погреба, где сыр выдерживался. В зависимости от выдержки консистенция сыра Канталь меняется от эластичной к твёрдой, вкус- от свежего до орехового, с лёгким оттенком трав. Гурманы оценят старый Канталь, который выдерживался не менее 6 месяцев и имеет свой особый, более острый вкус.



## Пекорино

Пекорино в Италии называются все сыры из овечьего молока. Наиболее яркими представителями этого сыра, защищёнными особым знаком качества, являются три сорта.

Пекорино Романо - сыр, который ещё в античные времена римские легионеры брали с собой в походы. Этот сыр изготавливается с ноября по июнь, вызревает 8-12 месяцев и имеет фруктовый привкус.

Пекорино Сардо - сардинский вариант сыра Пекорино с различными сроками созревания: молодой и сладкий *dolce* (после 20-60 дней), хорошо вызревший *matturo* с острым вкусом с ароматом лугов и пастбищ (после 12 месяцев и более).

Пекорино Тоскано - меньше чем другие Пекорино и поэтому зреет быстрее. Многие любители предпочитают шестимесячный Кроста Нера (Чёрная Корочка) с наиболее



## Реблошон

Название этого французского сыра из коровьего молока происходит от слова реблоши - второй удой.

Сыр Реблошон имеет тонкую корочку оранжевого цвета и вызревает от двух до пяти недель. Сыр имеет пастообразную консистенцию с ароматом грецкого ореха. Это великолепный десертный сыр.



## Мимолет

Французский сыр из коровьего молока, Мимолет первоначально начали изготавливать в Нидерландах, позднее он перекочевал во Францию, где его производят вероятно со времён первой мировой войны.

Первоначально сыр Мимолет употребляли только как мягкий сыр (mimo - от французского полумягкий), который не требовал длительного созревания и имел слегка маслянистую консистенцию с орехово-фруктовым ароматом. Затем выяснилось, что при созревании от шести месяцев до двух лет он становится твёрдым и приобретает особый вкус.



## **СЫРЫ НЕВАРЕННЫЕ ПРЕССОВАННЫЕ**

Эти сыры имеют твердую корочку и плотную нежную сырную массу желтого цвета.

В процессе изготовления невареного прессованного сыра полученную сырную массу вычерпывают, измельчают и раскладывают в формы, где её прессуют - чтобы ускорить стекание сыворотки. Затем этот сырой сыр недолго сохнет, вынимается из формы и обрабатывается в рассоле. После этого сыр помещается на созревание в большие перфорированные формы. В течение выдержки сыр время от времени солят, переворачивают и чистят щеткой. Последнее позволяет придать краям равномерную окраску.

Вызревают такие сыры медленно, от 1 до 12 месяцев.



## **СЫРЫ ВАРЕННЫЕ ПРЕССОВАННЫЕ: характеристика**

Это сыры большого размера, со светлой корочкой, сырной массой бледно-желтого цвета, чаще всего с дырочками.

Прессованные варёные сыры делаются из вечернего молока, которое после дойки постоянно ночь и на следующее утро было смешано с парным молоком. Дальнейшая обработка включает подогрев молока до примерно 30 С градусов и добавление сычужного фермента. Процесс ферментации сырной массы вызывает образование дырочек.

После заквашивания полученная масса подогревается до примерно 50-60 С градусов - этот процесс на профессиональном жаргоне называется обжиг. Лишь после подогрева сырная масса прессуется. В этом главное отличие этого вида сыров от прессованных невареных.

Помимо всего прочего при изготовлении этих сыров важно и время года. Сыры из летнего молока гораздо ароматнее. Сыры из зимнего молока мягче по вкусу.

Чаще всего эти сыры в сырной массе могут храниться до 12 месяцев, может длиться около года



# ОСНОВНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ ВАРЕННЫХ ПРЕССОВАННЫХ СЫРОВ

## Эмменталь

Традиционно французский сыр из коровьего молока. Вырезается из самого сердца круга, который весит более 80 кг. Производные этого сорта сыра изготавливаются в различных странах.

Сыр Эмменталь имеет характерный для твёрдого варёного сыра фруктово-ореховый сладковатый вкус. Этот сыр имеет крупные дырки в своём теле из-за особенностей процесса его изготовления.



# Пармезан

Настоящий Пармезан традиционно изготавливается в Италии из коровьего молока. Сами итальянцы называют этот сыр Пармиджано Реджано, но во всём мире за ним закрепилось название Пармезан.

Сыр Пармезан был изобретен в Парме. Сегодня изготавливается также и в других районах Италии. Для изготовления Пармезана используется молоко коров (смесь обезжиренного вечернего и свежего утреннего), в рацион которых входила свежая трава, люцерна и сено. Для подготовки к созреванию этот сыр на три недели кладут в соляную ванну. Сам срок созревания Пармезана долгий - до 10 лет и более. Его сладковато-фрукто



## Грюйер

Это классический швейцарский твёрдый сыр, изобретенный в городе Грюйер. Это сыр возник ещё в 12 веке.

По старой традиции сыр Грюйер изготавливается только с июня по сентябрь. Из 400 литров молока получается 35 кг сыра.

Грюйер созревает 4-8 месяцев и имеет фруктовый слегка солоноватый вкус. При этом этот сыр может храниться год и более, после чего приобретает насыщенный крепкий аромат



## Конте

Популярный французский сыр, изготавливаемый из коровьего молока, имеющий специальный знак качества

По традиции сыр Конте производят с июля по сентябрь. Сыр производится огромными кругами весом до 55 кг. Созревает Конте через 6-9 месяцев. По консистенции сыр Конте твёрдый и на вкус имеет сладковатый привкус.



## Бофор

Французский сыр из коровьего молока, защищённый особым знаком качества, который свидетельствует о том, что молоко для этого сыра берется исключительно от коров породы бофор, пасущихся на высокогорных пастбищах.

Сыр Бофор имеет богатую историю - по преданию его знали и ценили ещё древние римляне.

Для Бофора стандартной величины (40-50 кг) требуется не менее 500 литров молока. В процессе созревания сыр регулярно обрабатывают соляным раствором, что оставляет лёгкий след в аромате вызревшего Бофора. Хороший сыр Бофор обладает фруктовым вкусом, с привкусом цветов и луговых трав.



## **МЯГКИЕ СЫРЫ С ПЛЕСНЕВОЙ КОРОЧКОЙ: характеристика**

Эти сыры жирные и мягкие, покрытые светлой корочкой из белой плесени. Сырная масса - текучая и имеет бледно-жёлтый цвет.

После сгущения молока с помощью сычужного фермента, молочнокислых бактерий или растительного сгустителя сырную массу либо прессуют либо обжигают. Затем сыр солят и обрызгивают раствором специального грибка. Этот грибок всходит затем плесневым газоном на кругах сыра. Таким образом образуется корочка в процессе созревания.

Для созревания мягкие сыры помещаются в погреб на срок от 2-х до 6-ти недель. По форме они



## Бри

Этот французский сыр из коровьего молока, покрытый белой плесневой корочкой имеет давнюю историю. Он был изобретен в 7 веке в аббатстве Жуар. Этот сыр любили короли и правители на протяжении веков. Бри называли королём сыров и первоклассным десертом. Этот сыр признавали победителем среди других сыров, ни один из которых не мог составить ему настоящую конкуренцию.

Под настоящим сыром Бри подразумевается несколько вариантов этого сорта сыра: Бри де Куломье из окрестностей Парижа, Шампани и Лотарингии, а также Бри де Мо и Бри де Мелен. Названия эти сорта Бри получили в честь местности, где они более всего распространены.

Бри вызревает в течение не меньше месяца и имеет белые края, с легкими следами желтого и красного. В зависимости от разновидности вкус этого сыра варьируется от фруктового до грибного. Свежий Бри иногда продаётся под названием Мелен Блан. А например Мелен Блё - Бри натертый древесной золой.

Бри



# Камамбер

Настоящий сыр Камамбер изготавливается из коровьего молока в Нормандии, Франция. В мире производится очень много аналогов настоящего французского сыра Камамбер, но лишь настоящий Камамбер имеет специальный знак качества и особую упаковку - круглый деревянный ящичек, с сырным кругом весом 250 грамм, 11 см в диаметре и 3 см в высоту. Единственный традиционный настоящий Камамбер называется AOC-Camembert de la Norman-die.

Согласно легенде этот сыр был изобретен в 1791 году крестьянкой из деревни Камамбер. Очень долгое время Камамбер влачил жалкое существование как бледное подобие более старого сыра Бри. Лишь в конце 19 века этот сыр занял своё достойное место, когда и получил свою оригинальную деревянную упаковку и форму.

Один традиционный круг Камамбера изготавливают из примерно двух литров молока нормандских коров, по старинке наливают половником форму и добавляют соль. Камамбер зреет от краев к центру. В процессе вызревания сыр покрывается съедобной бархатной белой плесневой корочкой. Так как настоящий Камамбер не подлежит длительному хранению его часто продают немного недозревшим. У этого сыра чуть-чуть грибной и нежный вкус. На ощупь он мягкий и не должен рассыпаться при нарезке.

# КАМАМБЕР

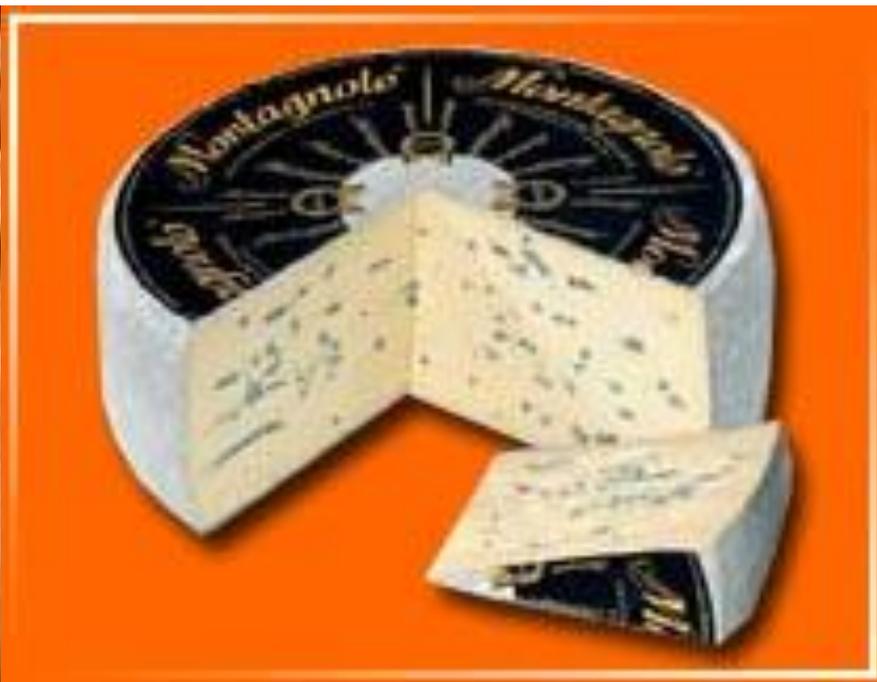


## МЯГКИЕ СЫРЫ С ОБМЫТЫМИ КРАЯМИ: характеристика

Эти сыры называют также красноплесневыми, а иногда пикантными. Их отличает специфический запах и вкус в диапазоне от мягко до очень резкого.

Промывание данного вида сыра солёной водой в процессе созревания способствует образованию особой корочки и специфического вкуса. Обмывание сыра рассолом устраняет образование обычной плесени и создаёт условия для образования красной плесени.

Таким образом получается сыр с гладкой и блестящей поверхностью, цветом корочки от жёлтого до оранжево-красного в зависимости от сорта. Сырная масса по консистенции чаще всего жёлтая и мягкая. Сыр обладает специфичным вкусом и запа



## Эпуасс

Французский сыр из коровьего молока с интенсивным крепким ароматом и вкусом. Сыр Эпуасс имеет давнюю историю - его любил Наполеон и чтили при дворе Людовика XIV.

Этот сыр вызревает, как правило в течение 2-3 месяцев и менее. В этот период его моют вручную. Наиболее оптимальный момент зрелости Эпуасса наступает в тот момент, когда его красно-коричневая корочка почти проседает в середине - тогда сыр немного пахнет аммиаком и имеет необычайно пряный крепкий вкус.



## Маруаль

По легенде этот французский сыр из коровьего молока был придуман монахом из Маруаля в 960 году.

Сезон изготовления этого сыра продолжается с лета до зимы. Сыр Маураль вызревает в течение трех месяцев. В этот период его регулярно переворачивают и моют в соленой воде, что не даёт образовываться белой плесени и наоборот даёт развиваться красной плесени.

Мякоть Маруаля золотистого цвета, эластичная и пористая. Он имеет острый аромат и вкус. Также в сыре ощущается привкус забродивших фруктов.



## Ливаро

Этот французский сыр из коровьего молока изготавливали ещё в 13 веке в Нормандии, в Ливаро.

Сыр Ливаро зреет три месяца, в течение которых его регулярно погружают в соленую воду, что придает корочке сыра оранжевый цвет.

Ливаро имеет очень острый запах и вкус. Он мягкий на ощупь, но его мякоть не должна растекаться.

Отличительной особенностью истинного сыра Ливаро является то, что по краям его оранжево-красная корка обвита пятью тонкими стеблями осоки. В настоящее время многие производители этого сыра зам  
ленты.



## Мюнстер

Полное название этого французского сыра из коровьего молока Мюнстер-Джером. По легенде он был изобретен монахами-бенедиктинцами в долине Мюнстер, в Эльзасе. С 16 века Мюнстер стал популярным предметом экспорта. Настоящий французский Мюнстер имеет специальный знак качества.

Для производства одного фунта настоящего сыра Мюнстер требуется около 5 литров молока. Он созревает в течение трёх месяцев в специальных подвалах с очень высокой влажностью и температурой 11-15 С градусов. Каждые два дня сыр промывают в подсоленной воде, а иногда даже и в шампанском, что приводит к образованию на корочке красной плесени. Этот сыр мягкий, имеет золотисто-красную окраску, резкий запах и очень острый вкус. Наряду с обыкновенным Мюнстером существует его разновидность обогащенная тмином.

Сегодня этот сыр так  
странах.



и и других

## Лимбургский

Это немецкий сыр из коровьего молока с пикантным резким запахом и вкусом. Первоначально он изготавливался монахами в бельгийской провинции Лимбург, откуда попадал в Германию.

Сыр Лимбургский созревает от двух до трех месяцев. Этот сыр покрыт бордовой коркой и имеет светло-желтую мякоть.

По вкусовым особенностям его можно сравнить с эльзасским Мюнстером или Маруалем.



# Филадельфия (сыр)

- Отличается от других сыров тем, что был сделан не из молока, а из нежных сливок и не требует длительного периода созревания. Сливочный сыр имеет мягкую консистенцию, содержит 33 % жирности, не более 55 % содержание жидкости, и pH фактор от 4.4 до 4.9.
- Мягкий сыр не требует периода созревания и таким образом отличается от других мягких сыров типа Бри Европы. Наиболее похожие по вкусу, структуре и консистенции, а также по способу приготовления являются Boursin и Mascarpone.



## **ГОЛУБЫЕ СЫРЫ С ПЛЕСЕНЬЮ: характеристика**

Отличительная особенность этих сыров - наличие пятнышек зелено-голубой плесени в мягкой сырной массе, что придаёт сыру особый несравнимый ни с чем вкус.

Большинство сыров с голубой плесенью производится из коровьего молока. Исключение составляет знаменитый сыр Рокфор, для изготовления которого используется овечье молоко.

Молоко для этого вида сыров должно сворачиваться при температуре 30 С градусов. После этого сырную массу аккуратно вытряхивают в выложенную материей форму и закрывают деревянной пластиной. Затем время от времени сырныи круги поворачиваются, чтобы обеспечить лучшее стекание сыворотки.

Через одну-две недели сыр вынимают из формы и периодически переворачивают, чтобы сыворотка продолжала стекать.

Таким образом получается невареная и непрессованная сырная масса, которая затем натирается солью и прокалывается длинными иглами с грибками плесени, что способствует развитию зелёно-голубых прожилок внутри сыра.

## Рокфор

Этот французский сыр, изготавливаемый из овечьего молока, является самым известным в мире сыром с голубой плесенью.

Сыр Рокфор созревает по меньшей мере в течение трех месяцев в известковых пещерах с особым микроклиматом, где сохраняется постоянная низкая температура в любое время года и очень высокий уровень влажности.

Традиционно для образования голубой плесени используют ржаной хлеб - его плесень провоцирует рост голубых плесневых грибков. Для того, чтобы сыр был пронизан этой плесенью его прокалывают иглами - таким образом в образовавшихся каналах развивается плесень. В результате этого и получается сыр с прожилками зелено-голубой плесени.

Рокфор обладает особым острым пикантным вкусом и способен придать эту пикантность любому блюду, изготовленному с его использованием.

## Рокфор



## Горгонзола

Как и Рокфор, этот итальянский сыр, изготавливаемый из коровьего молока является известнейшим сыром с голубой плесенью. Он также вызревает в пещерах и пронизан прожилками зелено-голубой плесени.

Сыр Горгонзола зреет от двух до четырех месяцев и по мере созревания приобретает все более острый и пикантный вкус.



## Данаблу

Этот датский сыр с голубой плесенью изготавливается из коровьего молока. Этот сыр является сыром промышленного производства и его история насчитывает около 80 лет. Он был создан датскими сыроделами как аналог Рокфора.

Сыр Данаблу вызревает в течение двух-трех месяцев и обладает соленым острым вкусом.



## Фурм д'Амбер

Французский сыр из коровьего молока, который считается одним из самых нежных сыров с голубой плесенью.

Сыр Фурм д'Амбер созревает в течение трех месяцев и обладает пряным пикантным ароматом и вкусом.



## Блё д'Овернь

Этот французский с голубой плесенью сыр, отмеченный особым знаком качества, является аналогом Рокфора.

Сыр Бле д'Овернь производится с XIX века в Сантальских горах из коровьего молока особых, типичных для той местности пород коров. Вызревает сыр в течение трех месяцев во влажном погребе. Как и любой другой сыр с голубой плесенью он пронизан зелено-голубыми жилками плесени.

Сырная масса Бле д'Овернь влажная, клейкая и слегка рыхлая, но не должна быть рассыпчатой. Сыр обладает сильным острым ароматом и пряным, не слишком сопеным вкусом.



## Блэ де Косс

Этот сыр является ещё одним собратом знаменитого Рокфора и отмечен особым знаком качества.

Период созревания Блэ де Косс длится от трех до шести месяцев. В этот период он хранится в специальных сырных погребах, где поддерживается особый постоянный микроклимат.

Аромат и вкус сыра Блэ де Косс варьируется от приятно свежего до пряного.



## Блё де Бресс

Этот французский сыр, производимый из коровьего молока не является традиционным сыром с голубой плесенью. Его можно отнести к новейшим сортам, так как он впервые появился на рынке в только 50-е годы XX века.

Сыр Бле де Бресс изготавливают не из свежего, а из пастеризованного молока. Он обладает более коротким сроком созревания по сравнению с другими сырами этого вида - всего две-четыре недели. Поэтому и вкус этого сыра более мягкий и не такой острый, как у других сыров с голубой плесенью.



## **СЫРЫ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА: характеристика**

Сыры белого или серого цвета с особым характерным вкусом, который придается козьим или овечьим молоком - именно это позволяет выделить такие сыры в отдельную группу.

Сыры этого вида разнообразны - от свежих творожных, мягких с белой корочкой до прессованных.

Также сыры этого вида известны под названием: сыры с натуральными краями.

Для получения сырной масса молоко нагревают до 30 С градусов. Сырную массу затем режут на крупные куски и помещают в сухие погреба - чтобы устранить избытки сыворотки. Вследствие этого края сыра получаются слегка морщинистые. Со временем морщинки становятся заметнее и тогда появляется голубовато-серый плесневый грибок.

Поначалу свежий фруктовый вкус молодого сыра усиливается и со временем доходит до очень острого, с ореховым привкусом.

# ПРЕДСТАВИТЕЛИ СЫРОВ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА

## Сент-Мор

Этот сыр из козьего молока изготавливается в Турине, во Францию. Он является одним из популярнейших сыров из козьего молока и защищен особым знаком качества.

Сыр Сент-Мор черный снаружи и белый внутри. Такую окраску он приобретает из-за того, что его в процессе вызревания периодически катают в древесной золе.

Созревает он в течение пяти-шести недель, когда корка покрывается плесенью а цвет массы постепенно меняется до серого голубого.

Сент-Мор обладает стойким запахом козьего молока, соленым вкусом и лимонным привкусом, который со временем обостряется. Лучшее время для изготовления этого сыра - с веснь



## Кроттен де Шавиньоль

Этот французский сыр из козьего молока имеет форму маленьких головок и защищен особым знаком качества.

Кроттен по-французски означает конский навоз. Такое неаппетитное название сыр оправдывает только внешне, и то только после выдержки в течение четырех месяцев - тогда он усыхает до маленьких серых головок.

Как правило Кроттен де Шавиньоль вызревает в течение примерно 14 дней и его вкус варьируется от фруктового до орехового. Сыр обладает легким специфическим запахом козьего молока.



## Шевр

Это французский сыр, изготавливаемый из козьего молока. Сырная масса его мягкая и белая, однако по мере созревания и старения сыра она становится более твердой. На вкус молодой Шевр мягкий и нежный, со временем приобретает более острый терпкий вкус. Как и другие сыры из козьего молока, сыр Шевр обладает отличительным ароматом и привкусом молока козы.



## Шабишу дю Пуато

Этот французский сыр, изготавливаемый из козьего молока известен в регионе Пуату с давних времен. Сыр имеет форму маленькой головки и покрыт голубовато-белой плесневой корочкой, которая со временем становится серой.

Этот сыр созревает в течение двух-трех недель во влажном погребе. По консистенции Шабишу дю Пуато пастообразный . на вкус этот сыр крепкий, с ореховым ароматом и специфическим запахом козьего молока.



# **4. Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов:**

## **Механические методы**

- **Фарширование**
- **Протирание и взбивание горячей массы**

## **Тепловые методы**

- **Припускание с постепенным добавлением жидкости**
- **Варка на пару**
- **Жарка в воке**
- **Жарка во фритюре изделий из овощной массы**
- **Запекание**
- **Томление в горшочках**
- **Затягивание сливками**
- **Паровая конвекция**

## **5. Основные критерии оценки качества приготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.**

### **Органолептические:**

- внешний вид,**
- консистенция,**
- цвет,**
- вкус,**
- запах.**

**5. Основные критерии оценки качества  
приготовленных компонентов для приготовления  
сложных блюд из овощей, грибов и сыра.**

**Физико-химические:**

- Массовая доля жира,**
- Массовая доля сахара ,**
- Общая кислотность,**
- Наличие нитратов, пестицидов,**
- Наличие радиоактивных элементов.**

**5. Основные критерии оценки качества  
приготовленных компонентов для приготовления  
сложных блюд из овощей, грибов и сыра.**

## **Микробиологические:**

- Санитарно-показательные  
(мезофильные аэробные и  
факультативные микроорганизмы)**
- Потенциально-патогенные (кишечная  
палочка, стафилококк, протейя)**
- Патогенные микроорганизмы  
(сальмонеллы)**

## **6. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд**

- В индийской кухне часто встречается комбинация лука, чеснока и свежего имбиря
- Комбинация имбиря и соевого соуса – характерна для японской кухни
- Чеснок, помидоры и петрушка – Франция
- Общепринятые сочетания: Грибы -сыр-сметана (сливки); грибы – овощи, картофель; мясо. Грибы плохо сочетаются с острыми продуктами и пряностями, т.к. вкус будет не слышен
- Овощи сочетаются хорошо с мясом и рыбой, кроме фасоли с мясом
- Помидор-базилик, сыр
- Свекла – сельдь или сельдь, лук, огурец
- Сельдерей- морковь, яблоки, лимон
- Спаржа-яйцо
- Фенхель – к рыбе, особенно жирной
- Хрен-свинина
- Сыр – ягоды, фрукты, овощи, зелень, мед (кроме рыбы). Мягкие сыры, например, такие как моцарелла и горгонцолла хорошо гармонируют с овощами. Голубые сыры, кроме того, прекрасно подчеркивают вкус грибов.

## 7. Правила подбора пряностей, приправ и горячих соусов для создания гармоничных блюд из овощей, грибов и сыра.



Базилик

- помидоры, зеленые овощи, сыр

# Анис



- блюда из овощей (тыквы, моркови, свеклы)

# Кориандр

- для приготовления овощных маринадов, блюд из капусты, свеклы.



# Мускатный орех



- Морковные и другие овощные блюда



# Розмарин



- грибы, помидоры, шпинат, баклажаны, кабачки, цветная капуста, картофель, сыр

# Тимьян



- луковый суп,  
картофельный суп, с  
луком-пореем,  
овощные супы, рыбный  
суп

# Тмин

- суп из квашеной капусты



# Чабер



- грибы (кроме шампиньонов), при засолке, жареный картофель, блюда из сыра



## **8. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром**

- К мягким сырам очень кстати придется инжир или сочные груши, сливы, персики, абрикосы. К голубым сырам - спелый виноград.**
- Вкус твердых сыров подчеркнут киви, вишня, яблоки, апельсины.**
- К любому сыру подойдут сухофрукты и орехи, особенно миндаль. Поэтому ими часто украшают сырную тарелку.**
- Украшают блюда из сыра листочками мяты.**
- Мед, клюквенный, соевый, чесночный соусы.**
- Варенье из черешни, из зеленых помидор с мятой.**

# Варианты сочетаемости вина и сыра

- к твердым или острым сырам хорошо подходят красные столовые вина Каберне, Мерло, Савиьон
- к мягким, сливочным или не острым – сухие и полусухие белые вина Шабли, Шардоне, Пино Нуар,
- голубые сыры гармонируют со сладкими креплеными винами – Мадера, Портвейн, Херес
- к козьим – Совиньон