

СОУСЫ ГРИБНЫЕ, СМЕТАННЫЕ, МОЛОЧНЫЕ

1. Соусы на грибном отваре
2. Соусы сметанные
3. Соусы молочные
4. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Соусы на грибном отваре

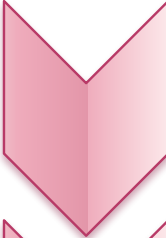
```
graph TD; A[Соусы на грибном отваре] --> B[Соус грибной]; A --> C[Соус грибной с томатом]; A --> D[Соус грибной кисло-сладкий];
```

Соус грибной

Соус грибной
с томатом

Соус грибной
кисло-
сладкий

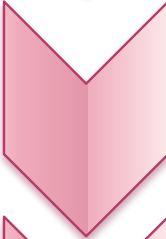
Подают к картофельным,
крупяным блюдам: котлетам,
биточкам, запеканкам, рулетам и
т.д.



- Пассерованную на жире муку разводят горячим грибным отваром



- Варят 45-60 мин., солят и процеживают



- Нарезанный соломкой репчатый лук пассеруют, добавляют нарезанные отварные грибы и жарят 4-5 мин



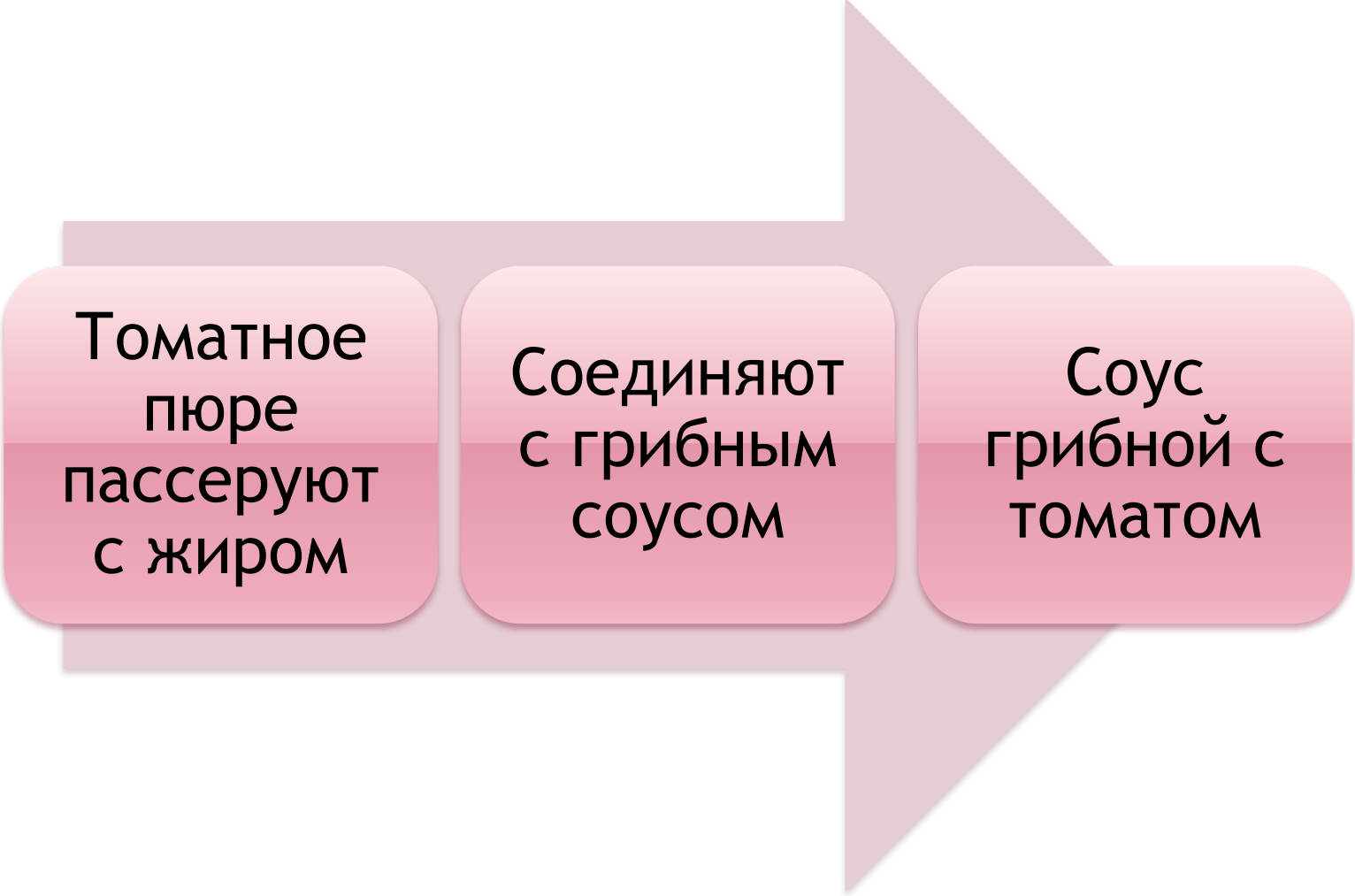
- Лук с грибами добавляют в соус и варят 10-15 мин.



- Заправить маслом



- Соус грибной



Томатное
пюре
пассеруют
с жиром

Соединяют
с грибным
соусом

Соус
грибной с
томатом

Изюм



Чернослив



Уксус 9 %



Сахар



Перец черн. гор.



Лавровый лист



Соус грибной
с томатом



Соус грибной
кисло-сладкий

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Соус грибной:

цвет- коричневый,

вкус- грибов с ароматом пассерованного лука

Жидкая часть однородная, грибы мягкие

Недопустимые дефекты:

-наличие песка

-наличие червивых грибов

-крупная шинковка лука

-слабовыраженный грибной аромат

-очень темный цвет

Сроки реализации:

соусы грибные- 2-3 часа

Соусы сметанные

На сметане
(натуральный)

На мясном
бульоне

На рыбном
бульоне

На овощном
отваре

Подают к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления грибных горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса, овощей

Муку пассеруют без масла,
охлаждают

Смешивают с маслом, кладут в
сметану, доведенную до кипения

Размешивают, заправляют солью и
перцем, варят 3-5 мин.

Процеживают, доводят до кипения

Соус сметанный (натуральный)

Для приготовления соуса сметанного на основе белого, в горячий соус белый кладут прокипяченную сметану, соль, варят 3-5 мин., процеживают и доводят до кипения.

ПРОИЗВОДНЫЕ СМЕТАННОГО СОУСА

Наименование соуса	Подготовка наполнителя	Использование
Сметанный с томатом	Томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма	Для приготовления запеченных блюд из овощей
Сметанный с луком	Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, кладут в соус, добавляют соус «Южный»	К лангету и блюдам из котлетной массы
Сметанный с томатом и луком	Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют томатное пюре и пассеруют 5-7 мин., соединяют с соусом сметанным	Для приготовления тефтелей и блюд из овощей
Сметанный с хреном	Натёртый хрен прогревают на масле, добавляют уксус, перец чёрный горошком, лавровый лист и кипятят 3-5 мин. Удаляют перец, лавровый лист, смешивают с соусом сметанным	К отварному мясу, языку, ветчине, рулету, поросёнку жареному

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Соус сметанный:

цвет- белый,

вкус- сметаны,

консистенция- однородная, без комочков

Недопустимые дефекты:

-свернувшаяся сметана

-запах сырой муки и клейкость

-вкус и запах подгорелой муки

Сроки реализации:

Соусы сметанные- 2 часа

соусы молочные

Жидкие
(50г.)

Для отпуска
овощных, крупяных
и др. блюд

Средней густоты
(100-110г.)

Для запекания мяса,
рыбы, овощей

Густые
(130г.)

Добавляют в фарш
при фаршировании
блюд

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением бульона или воды и варят 7-10 мин., кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения

ПРОИЗВОДНЫЕ СОУСА МОЛОЧНОГО

Репчатый лук мелко рубят, пассеруют

Добавляют мясной бульон и припускают

Лук вводят в молочный соус,
проваривают 7-10мин.

Добавляют соль, красный молотый
перец

Процеживают, протирая лук, доводят
до кипения, заправляют маслом

Соус молочный с луком

Ванилин
растворяют в
горячей воде

Сахар и ванилин
добавляют в
молочный соус

Соус молочный
(сладкий)

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Соус молочный:

цвет- белый,

вкус- молока,

консистенция- однородная, без комочков

Недопустимые дефекты:

-свернувшееся молоко

-запах подгоревшего молока

-наличие комков

-темный цвет

Сроки реализации:

Соусы молочные- 1-1,5 часа

ЗАДАНИЕ:

1. Составить ассортимент горячих блюд с соусами (10 наименований)
2. Составить алгоритм приготовления горячего соуса сметанного с грибами

ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЕ СОУСЫ

Яично-масляные соусы

Польский соус

Голландский соус

Сухарный соус

Подготовка масла

Растопить при 70*С не допуская разделения на фазы

Эмульгируют : масло+ сырые желтки+вода проварить на водяной бане при 70*С

Растопить и прокалить при 100*С до полного удаления влаги и отделения белковой фазы, процедить

700-325-215г.

800-600-400-200г.

900-800-700г.

8-6-4 вареных яиц

12-8-4 сырых желтка

нет яиц

Соус польский

Натуральный	На основе белого
Масло сливочное Яйца Петрушка(зелень) или Укроп (зелень) Кислота лимонная	Масло сливочное Яйца Петрушка (зелень) или Укроп (зелень) Кислота лимонная Бульон рыбный Масло сливочное Мука пшеничная

Подают к блюдам из
нежирной отварной
рыбы

Соус голландский

Натуральный

Масло сливочное

Яйца (желтки)

Вода

Сок лимона

На основе белого

Масло сливочное

Яйца (желтки)

Вода

Мука пшеничная

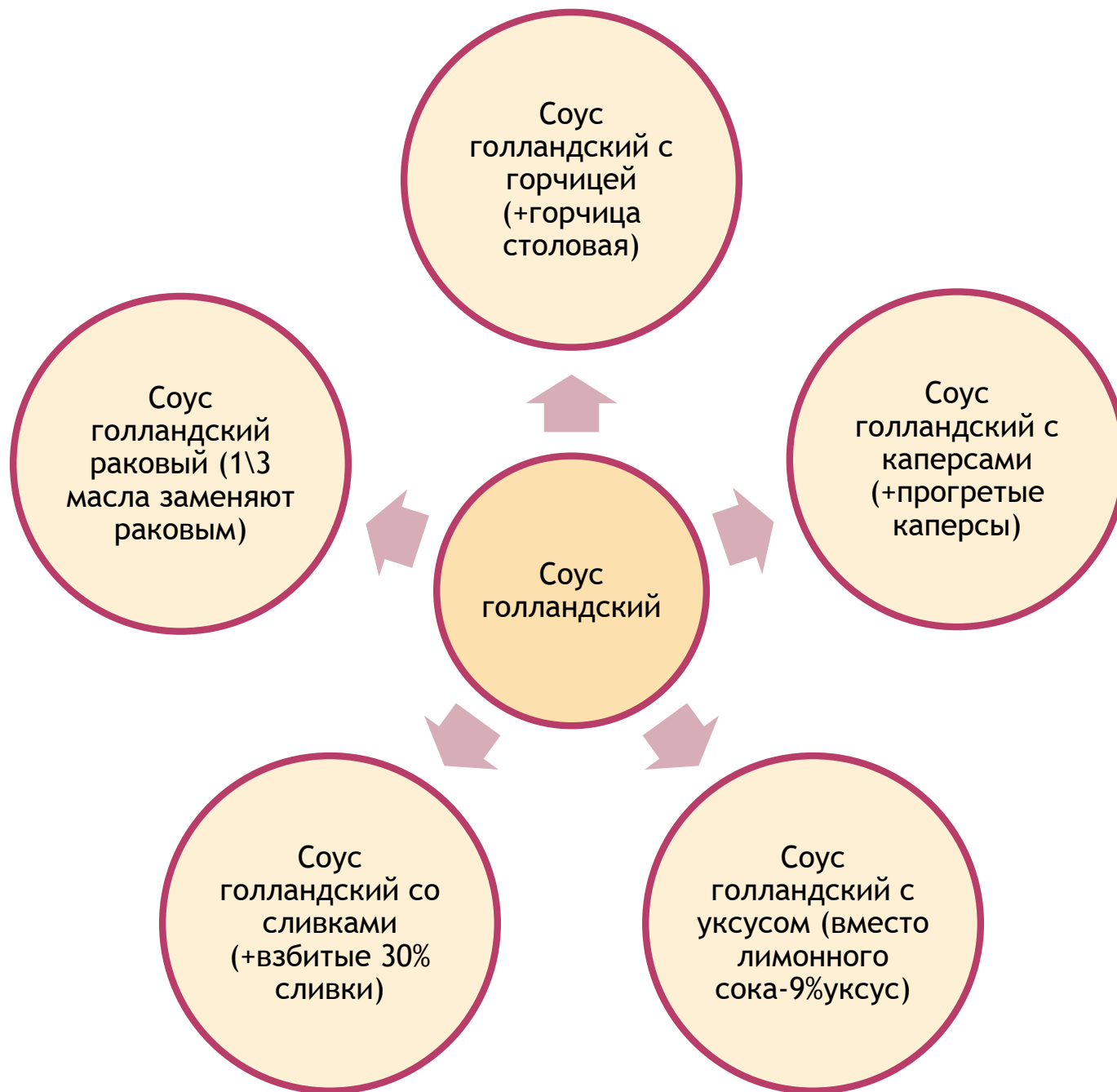
Масло сливочное

Бульон

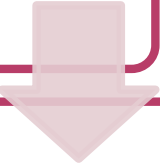
Сок лимона

Желтки смешать с холодной кипяченой водой, добавить кусочки сливочного масла (1\3 часть), проварить на водяной бане, постоянно помешивая до загустения. Затем влить тонкой струйкой оставшуюся часть растопленного сливочного масла и после полного соединения его с желтками смешать с соусом белым, добавить соль, сок лимона и процедить

Голландский соус представляет эмульсию. Желтки яиц содержат фосфопротеиды, которые являются хорошими эмульгаторами. Располагаясь вокруг капелек растопленного сливочного масла, молекулы их создают защитные пленки, придающие эмульсии устойчивость.



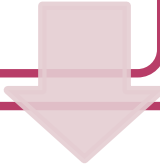
Масло сливочное нагревают до образования светло-коричневого осадка



Масло процеживают



Молотые сухари пшеничные поджаривают и добавляют в масло



Добавляют соль, сок лимона



Соус сухарный

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- 0 Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесков жира.
- 0 В польском и сухарном соусах масло должно быть прозрачным. Яйца для польского соуса крупно нашинкованы.
- 0 Яично-масляные соусы и соус сухарный имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла.

МАСЛЯНЫЕ СМЕСИ

Масло зеленое- в размягченное масло сливочное добавить рубленую зелень петрушки, придать форму батончика, охладить.

Масло килечное- филе килек протереть, соединить с размягченным сливочным маслом, охладить.

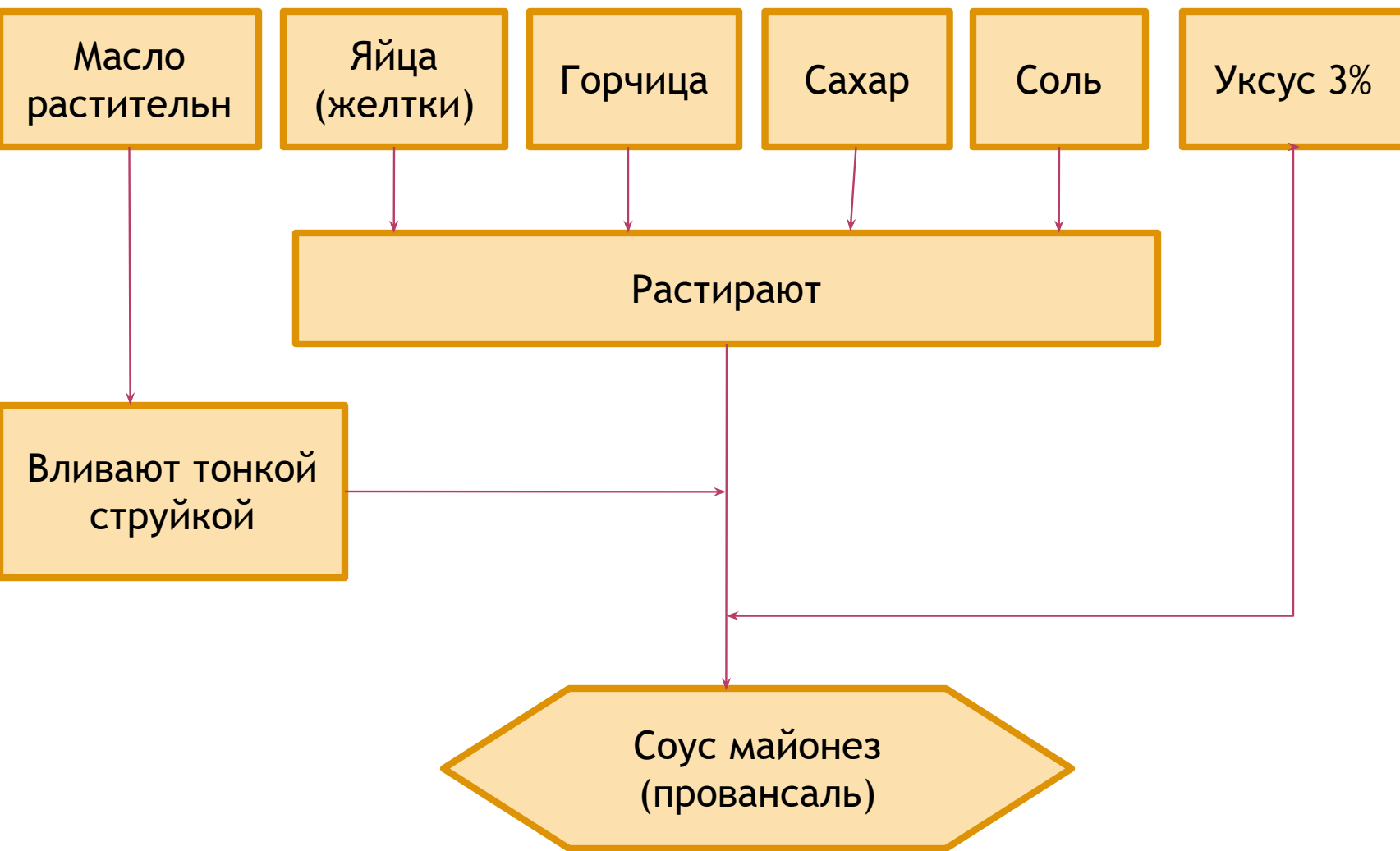
Масло селедочное- филе сельди протереть, взбить со сливочным маслом и горчицей, охладить.

Масло сырное- размягченное масло сливочное взбить с тертым сыром, охладить.

Масло с горчицей- размягченное масло сливочное взбить с горчицей, охладить.

Масло раковое- каркасы вареных раков измельчить, соединить с маслом сливочным, поджарить, чтобы масло приняло окраску раков. Влить горячую воду, довести до кипения, дать маслу отстояться на поверхности, после чего его снять, процедить и охладить.

СОУСЫ НА РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКАЯ СТРУКТУРА СОУСА МАЙОНЕЗ

Эмульсия типа «масло в воде»

Дисперсная фаза

- масло растит.

Дисперсионная среда

- вода желтков и
уксуса

Эмульгаторы

- лецитин
- вителлин
- белки горчицы

Чем меньше жировые шарики, тем устойчивее
эмульсия, плотнее консистенция

Стойкость майонеза зависит:

- от степени эмульгирования жира
- от однородности жировых шариков
- от качества эмульгатора

На расслаивание майонеза влияет:

- если масло теплое, то расслоение может произойти в процессе взбивания
- при хранении в открытой посуде происходит дегидратация (высыхание) эмульгатора и расслоение эмульсии
- под действием яркого света жиры окисляются, что приводит к разрушению эмульсии
- высокая (20-30*С) или низкая (ниже-15*С) температура вызывает расслоение эмульсии (из-за разности в коэффициентах расширения воды и масла)

ПРОИЗВОДНЫЕ СОУСА МАЙОНЕЗ

Наименование соуса	Наполнитель	Подготовка наполнителя	Блюда, к которым рекомендуется
Соус майонез со сметаной	Сметана	-	Холодные блюда из мяса и рыбы, для заправки салатов
Соус майонез с желе	Желе мясное или рыбное	Распускают до жидкого состояния	Для оформления блюд из мяса, птицы, рыбы
Соус майонез с корнишонами	Корнишоны Соус «Южный»	Мелко режут	К холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы
Соус майонез с зеленью	Шпинат-пюре Эстрагон Петрушка(зелень) Укроп (зелень) Соус «Южный»	Зелень мелко режут, эстрагон ошпаривают	К холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы
Соус майонез с хреном	Хрен(корень)	Мелко натирают и ошпаривают	К холодным блюдам из рыбы, рыбе фаршированной, студню, отварным мясным продуктам

ЗАПРАВКИ

Заправка для салатов:

Масло растительное

Уксус 3%

Сахар

Перец черный молотый

Соль

Заправка горчичная



Масло растительное

Яйца (желтки вареных яиц)

Горчица столовая

Уксус 3%

Сахар

Соль

Перец черный молотый

Используют для салатов

Масло растительное

Горчица столовая

Уксус 3%

Сахар

Соль

Перец черный молотый

Используют для сельди

СОУСЫ НА УКСУСЕ

Маринад овощной с томатом:

Морковь

Лук репчатый

Петрушка (корень)

Томатное пюре

Масло растительное

Уксус 3%

Сахар

Бульон рыбный или вода

Маринад овощной без томата

Соус хрен

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- ⊙ На поверхности майонезов не должно выступать масло; консистенция однородная.
- ⊙ Овощи в маринадах должны быть аккуратно нарезанными, мягкими; хрен для соуса - мелко натерт.
- ⊙ Маринады должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей и пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус.
- ⊙ Соус майонез и его производные не должны иметь горький привкус и быть слишком острыми, а соус хрен с уксусом не должен быть горьким или недостаточно острым.

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

1. Прочитать:

Учебник «Технология приготовления пищи»
стр.198-219

2. Составить технологическую схему соусов:

- Мутар
- Беарнез
- Муслин

С указанием блюд, к которым их рекомендуется подавать.