**Уважаемые студенты, приступаем к изучению темы «Технология приготовления сложных холодных соусов для ресторанной кухни».**

**Занятие рассчитано на 2 пары (4 часа).**

В настоящее время в мире насчитывается не менее 10 тысяч соусов. Законодательницей кулинарной моды и родиной большинства классических соусов всегда считалась Франция. Во французской гастрономической энциклопедии сейчас существует около трех тысяч ре­цептов, в том числе тысяча классических.

Древнейшие соусные традиции Индии и Китая все чаще привлекают внимание европейских шеф-поваров. Во многих национальных кухнях можно также найти много интересных соусов, однако следует признать, что их вклад в сокровищницу соусной кулинарии менее скромный и в ев­рейской кухне по-прежнему господствует французское влияние.

Соусы в современной ресторанной кухне стали неотъемлемой частью не только вторых горячих блюд, но и холодных закусок и десертов. Соусы могут использоваться и как составляющий элемент при приготовлении блюда, и для его оформления. Причем применение сразу нескольких соусов (обычно двух) при подаче одного блюда позволяет получить вкусо­вой и цветовой контрасты.

Историю соусов можно сравнить с историей моды, поскольку те или иные ингредиенты, рецепты то завоевывают всеобщее признание, то утрачи­вают популярность, то провозглашаются вершиной кулинарного искусства, то вновь отбрасываются, уступая дорогу новой сенсации.

Среди модных на сегодняшний день направлений в кулинарии соусов следует отметить *использование легких и пенных соусов.* Это может быть, например, смесь расти­тельного масла, вина или лимонного сока с добавлением небольшого коли­чества сливок. Для придания пенной структуры в конце приготовления до­бавляется взбитое яйцо. Такие соусы готовятся быстро — за 4-5 минут.

***"Быстрые" соусы***стали неотъемлемой частью ресторанной кулинарии. Для повышения пищевой ценности и снижения калорийности нередко ис­пользуют *основу из растительных продуктов,* в частности, из овощей, ягод, фруктов, бобовых. Применение овощных пюре в качестве загустителей яв­ляется очень актуальным в современной кулинарии.

В современной кулинарии имеют место такие *новые вкусовые сочета­ния,* как, например, свинина с пряным апельсиновым соусом, соус из ща­веля к телятине и т.д.

Модный в настоящее время способ приготовления и подачи блюда ***фьюжн*** предполагает добавление, например, к блюдам русской кухни ев­ропейских соусов или наоборот. Так, к фуа-гра предлагается соус из кваса и вишневого морса. Также модным считается использование на одной тарелке различных, в том числе *контрастных по вкусу и цвету, соусов* (например, острый и пряный с кисло-сладким).

***Дизайн*** блюда во многом определяется оригинальностью расположе­ния соуса на тарелке. Кроме того, соус может быть подан в рюмочках, гор­шочках из теста, овощей, находиться в "рамках", например, нарисованного из шоколада рисунка. Если на тарелке два соуса, то несколькими легкими движениями зубочисткой их можно чуть-чуть смешать, сделать "перья"; Оригинально смотрятся "перья" при подаче контрастных по цвету соусов.

Для создания интересных цветовых решений блюда нередко прихо­дится делать коррекцию цветовых оттенков с помощью натуральных красителей. Например, затемнить соус можно небольшим количеством карамелизированного сахара (жженки) или растворимым кофе (вкус по­следнего практически не ощущается). Темный цвет имеет также соевый соус. При необходимости можно осветлить соус с помощью сметаны или сливок. Кинза, растертая с растительным маслом, придаст соусу желтова­то-зеленый цвет. Добавив в соус немного шафрана, куркумы или карри, повар окрасит его в желтый, красно-желтый цвет. Выпаренный на 2/3 винный уксус имеет темно-красный цвет. Цветовая основа соуса часто обусловлена цветом используемых для его приготовления продуктов, на­пример, шпината, щавеля, красного перца и т.п. В соусы белого или кре­мового цвета добавляют только белый перец и никак не черный (если только это не является изначальной задумкой автора). В отличие от чер­ного перца добавление в готовый соус черной или красной икры, тонко измельченного красного, желтого или зеленого сладкого перца придаст соусу дополнительный не только вкусовой, но и цветовой шарм.

Классификация соусов носит условный характер. Один и тот же соус может относиться сразу к нескольким группам. Классифицируют соусы по различным признакам. Например, по известной из различных учебни­ков технологии соусы можно классифицировать на соусы с загустителем и без загустителя. Но вот в качестве загустителей используются не толь­ко мучная пассеровка, крахмал и яичные желтки. Загустителями могут быть сливки, хлеб и хлебобулочные изделия, овощные и фруктовые пюре, пюре из бобовых, взбитое масло и даже кровь (в блюдах из тушеного зай­ца или кролика). Также соусы могут готовиться без загустителей, если в качестве основы использован, скажем, уваренный бульон.

Крахмал обычно используют в качестве загустителей для сладких соусов. Однако в последние годы не­редко крахмал применяют вместо пассерованной муки и при приготовлении несладких соусов. Тогда они приобретают более нежную консистен­цию и становятся менее калорийными. Крахмала при этом берут в 2,5 раза меньше, чем муки.

**Классические холодные соусы: особенности приготовления, заготовки.**

Классическая технология приготовления ***соуса майонез***представлена в действующем сборнике рецептур, но вот рецептурный состав может быть изменен за счет использования не обычного уксуса, а винного, из растительных масел лучше употребить оливковое, горчицу — дижонскую. Среди наиболее знаменитых производных соусов следует отметить следу­ющие:

* *айоли,* который готовят с растертым чесноком (к паровой рыбе, яй­цам вкрутую, супу буйабес, улиткам, холодному мясу);
* *шантилъи.* который готовят с добавлением взбитых сливок (к хо­лодным овощам, отварной рыбе);
* *тартар,* который готовят с добавлением нашинкованных консерви­рованных огурцов, каперсов, эстрагона, петрушки (к жареной и грилированной рыбе).

В литературе можно также столкнуться с английским термином *дрессинг,* означающим салатную заправку на основе растительного масла и уксуса. В европейской кухне ***соус винегрет***представляет собой не что иное как салатную заправку, приготовленную из оливкового масла, винного уксуса (лимонного сока), соли и молотого перца, иногда измельченных трав.

***Соус винегрет.*** *125 мл оливкового масла, 2 столовые ложки винного уксуса, соль, свежемолотый перец.*

*Соль и перец смешать с уксусом и, взбивая, влить оливковое масло.*

Его вкус можно менять за счет добавления различных ингредиентов, например, сыра "Рокфор", горчицы (английской или французской). Если в соус винегрет добавить измельченные каперсы, лук-шалот и зелень, то получится ***равигот.***

Любая разновидность соуса винегрет сочетается с измельченной све­жей зеленью (петрушки, кервеля, эстрагона, базилика, мяты, майорана, лука и т.д.), каперсами, тертым хреном. В качестве заправки соуса винег­рет также может использоваться пюре из мякоти запеченного сладкого перца, а для соуса к мясным блюдам — несколько ложек обезжиренного мясного сочка.

**Соусы на основе овощных соков и пюре, пюре из бобовых.**

Прекрасным дополнением к жареным королевским креветкам служит соус, приготовленный на основе морковного сока. Свежеприготовленный сок следует уварить и заправить солью, перцем, корицей и сливочным маслом.

Овощные пюре, разведенные вином или мясным бульоном, — основа для множества легких соусов к мясным холодным блюдам. Овощи отваривают или припускают (например, морковь с маслом и сахаром), а затем протирают. Пюре соединяют с вином, бульоном или сливками. Можно заправить сли­вочным или растительным маслом.

Для приготовления таких соусов используют сладкий перец, корне­плоды (репу, корень сельдерея, морковь), а также зеленые овощи (салат, щавель, шпинат). Добавление сливок или масла сделает соус нежным.

***Пена из сладкого перца.*** *250 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 125 мл куриного бульона, 2 г сладкой паприки, 30 г томатной пасты, соль, перец, 1 сладкий перец, 100 мл бальзамического уксуса, 200 мл сливок. В куриный бульон ввести паприку, томатную пасту, кубики лука и чеснока, соль, перец и варить на медленном огне 20 минут. В конце на среднем огне выпарить лишнюю жидкость, остудить. К охлажденным овощам добавить сладкий перец и измельчить в блендере, процедить через сито. Заправить уксусом. Перед подачей смешать со взбитыми сливками. Подавать к жареной грудке индейки.*

Если соусы при протирании дают очень жидкое пюре, его следует со­единить с загустителем или белым соусом.

***Щавелевый соус.*** *250 г щавеля, 2 столовые ложки мелко нарезанного лука-порея, 50 г сливочного масла, 500 мл бульона, 30 г муки, 2 столо­вые ложки жирных сливок, соль, перец.*

*Пассеровать лук-порей на сливочном масле, добавить щавель и про­греть еще 5 минут. Добавить бульон и тушить овощи 15 минут, а за­тем протереть. Смешать пассерованную муку с протертыми овоща­ми, проварить 5 минут, довести до вкуса и по желанию заправить сливками. Подавать соус к рыбе.*

Пюре из бобовых (свежих и сушеных), отваренное с добавлением лу­ка, моркови, чеснока и букета гарни, очень густое и сухое, поэтому его нужно смешать с томатным пюре или пюре из сладкого красного перца и заправить маслом.

**Соусы на основе фруктов и ягод.**

Эти соусы готовят как для десертов, так и для блюд из мяса, птицы, дичи. Например, к подкопченой утиной грудке прекрасным дополнением слу­жит малиновый соус, приготовленный из уваренного с сахаром красного сухого вина с последующим добавлением в него малины.

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

Если соус готовят для фруктовых салатов, в него добавляют сахар или мед. Например, малиновое (клубничное) пюре можно прокипятить с сахаром и водой, и тогда получится знаменитый *соус "Мельба".*

Этот способ приготовления соуса на ос­нове пюре известен также как кулис. Соус можно подать с бланшированными персиком или гру­шей Мельба .

***Соус "Мельба ".*** *120 г малинового пюре, 120 г клубничного пюре, 120 г сахара, 125 мл воды. Все ингредиенты смешать и довести до кипения.*

Этот соус можно приготовить и только на малиновом пюре, протертом через сито и смешанном с сахаром и малиновым ликером.

В соусы добавляют не только ликер, но и спирт (водку), ром (например, в горячий абрикосовый соус). Так, для приготовления со­уса из манго в протертую массу из манго вводят ром и сахар.

***Малиновый соус.*** *200 г малины, 100 мл красного сухого вина, 50 г сахара. Уварить сахар с вином и добавить малину. Проварить 12 минут при постоянном помешивании.*

Для придания соусу пикантности можно добавить натертую цедру, гвоздику, мускатный орех.

Фруктовые соусы с кисловатым вкусом (например, пюре из вареного крыжовника, смешанное с солью, сахаром, мускатным орехом, раститель­ным маслом, сладким перцем, шерри) принято подавать к мясу, птице или дичи. Но и более сладкие соусы из яблок, абрикосов или ягод под­ходят к холодным блюдам из свинины, утяки, гуся. Та же свини­на хорошо сочетается с абрикосовым, яблочным, клюквенным соусом.

***Клюквенный соус.*** *450 г клюквы, 600 мл воды, 250 г сахара, 40 мл портвейна.*

*Варить клюкву на медленном огне 10 минут до размягчения ягод. Снять с огня, добавить сахар, портвейн, размешать и охладить.*

К куропатке можно подать соус из черной смородины.

***Соус из черной смородины.*** *300 г красной смородины, 200 мл красного вина, корица, цедра лимона, 20 г желе из сырой черной смородины, соль, перец, сахар, 10 г муки.*

*Отварить смородину в красном вине, добавить корицу, цедру лимона и желе из сырой черной смородины, сочок, полученный при жарении куро­патки, заправить мукой. Прокипятить до загустения и довести до вкуса, добавив соль, перец и сахар.*

Еще один вариант приготовления смородинового соуса: лук тушат со смородиной, добавляют бульон, смешивают со сливками, смородиновой настойкой, кипятят, солят, перчат.

***Смородиновый пикантный соус***хорошо подходит к жареной утиной грудке. Для придания остроты в эти соусы добавляют уксус, лук, острый перец.

***Соус из мандаринов***подается к рыбным блюдам. Для его приготовле­ния измельченные дольки мандаринов соединяют со сливками, желтком, лимонным соком, салатным маслом, карри, толченым миндалем, солью, сахаром.

*Апельсиновый соус* хорошо дополняет вкус блюд из птицы и дичи.

***Апельсиновый соус.*** *250 мл коричневого бульона, 10 г аррорута, 1 апельсин, 1 лимон, 2 столовые ложки уксуса, 25 г сахара. В посуду, в которой обжаривался утенок, влить бульон, довести его до кипения и варить на медленном огне несколько минут. Заварить аррорут или крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды, и вновь кипятить. Затем снять лишний жир и проце­дить. Цедру с апельсина и лимона бланшировать и нарезать мелкой соломкой. Уксус с сахаром прогреть до состояния легкой карамели, влить сок апельсина и лимона и соединить с соусом, прокипятить, довести до вкуса и процедить. В готовый соус добавить нашинкован­ную цедру.*

***Соус из винограда и хрена***подается к копченому лососю, вареной говя­дине или рыбе. Для этого соуса виноград (без косточек и нарезанный) со­единить с тертым хреном, лимонным соком, взбитыми сливками, солью, белым и кайенским перцем.

При приготовлении некоторых соусов, например, *вишневого,* для по­лучения нужной консистенции его заваривают крахмалом, а также гото­вят без воды, но на вине, например, красном. Если приготовить вишневый соус с коричневой (крас­ной) мучной пассеровкой, заправить солью, сахаром, лимонным соком, то использовать его можно для подачи к оленю, косуле.

Вишневый соус также готовят из свежей или сушеной вишни, он по­дойдет к жареной утке.

***Соус из свежей вишни.*** *2 столовые ложки шерри или мадеры, 250 мл коричневого бульона, 10 г аррорута или крахмала. 24 вишни без косточек.*

*В сотейник, в котором жарилась утка, влить шерри или мадеру, доба­вить бульон, прокипятить 4-5 минут и заварить крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды. Довести соус до вкуса, снять лишний жир, процедить, добавить вишню, прокипятить 3-5 минут.*

***Соус из сушеной вишни.*** *60 г лука-шалота, 75 мл портвейна, 60 г су­шеной вишни, 50 mi бульона из утиных потрохов. Обжарить лук-шалот, добавить портвейн, сушеную вишню и бульон из утиных потрохов, прокипятить на медленном огне 5 минут.*

К блюдам из ягнятины хорошо подойдет соус из крыжовника с мятой.

***Соус из крыжовника* с *мятой.*** *250 г крыжовника. 1 стиховая ложка измельченной мяты. 40 мл воды. 15 г сливочного масла, соль. перец, сахар. Припустить ягоды в течение 20 минут, с добавление масла, соли, са­хара, перца, протереть и смешать с измельченной мятой.*

В качестве основы соуса может быть взят конфитюр. Соединив его с водкой, можно получить "быстрый" соус.

Соусы также готовят на основе фруктового или ягодного желе из ду­шистых и богатых кислотой плодов, например, красной смородины или клюквы. Так, в качестве соуса к холодным мясным блюдам хорошо подойдет желе из красной смородины.

В качестве примера может быть использован знаменитый *соус "Кумберланд".* По традиции, он предназначается для жареной оленины и хо­лодных мясных блюд, в том числе языка, свиного студня.

***Соус "Кумберланд".*** *2 шт. лука-шалота, сок и цедра 1 лимона, сок и цедра 1 апельсина, 2 столовые ложки желе красной смородины, 150 мл портвейна, 1 столовая ложка белого винного уксуса, молотый имбирь, соль, кайенский перец.*

*Соединить измельченный и бланшированный лук - шалот, бланширован­ную и нарезанную тонкой соломкой лимонную и апельсиновую цедру с растопленным желе, соком лимона и апельсина, портвейном и белым винным уксусом. Заправить молотым имбирем, солью и перцем.*

Для приготовления соуса часто применяют пюре из консервирован­ных ягод (например, брусничного компота). Если соединить пюре с май­онезом, горчицей, лимонным и апельсиновым соком и цедрой, солью и перцем, то полученный соус можно использовать для заправки салатов из мяса и дичи.

**"Быстрые" соусы (соусы, приготовленные с использованием мясного сочка)**

Такое название соусов, выделенных в отдельную группу, условно. "Быстрыми" можно назвать многие современные соусы, в том числе пред­ставленные выше. Здесь же речь пойдет о соусах, приготовленных на ос­нове приема деглясирования (деглясе). Он заключается в том, что со ско­вороды, в которой жарилось мясо илиптица, сливают жир и заливают 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 даже добавления воды.

Белое вино, используемое вместо воды, придаст соусу приятный вкус, а телячий бульон — насыщенную консистенцию Красное вино благодаря своему вкусу и цвету особенно хорошо подойдет, для соуса, предназначенного для темного мяса. Крепленые вина (марсала, мадера, портвейн) придадут соусу насыщенный вкус со сладковатым оттенком. Такие соусы хорошо сочетаются со вкусом свинины. Для смягчения вкуса и в качестве загустителя в эти соусы можно добавить уваренные жирные сливки.

**Соусы на фруктово-ягодной основе, сливок, сиропа.**

В эту группу входят соусы, приготовленные не только на фруктово-ягодной основе, описанные выше, но и на основе сливок, сиропа и т.п.

***Воздушный ванильный соус.*** *125 г сахара, 100 мл воды, ваниль, 7 яич­ных желтков, жирные сливки.*

*Из воды, сахара и ванили приготовить сироп. Добавить желтки и про­варить на бане до загустения, взбивая. Охладить и ввести несколько ложек взбитых сливок.*

Для соуса из маракуии в качестве основы используется фруктовый са­харный сироп.

***Соус из маракуии.*** *2 апельсина, 2 столовые ложки сахара, 2 шт. мара­куии.*

*Сахар смешать с 1 столовой ложкой свежевыжатого апельсинового со­ка и варить, пока не образуется карамельная масса. Добавить остав­шийся сок, прокипятить до полного растворения сахара. В горячий со­ус положить мякоть маракуии.*

Эти соусы нередко готовят, как обычный кисель, на крахмале, но в качестве жидкой основы используют не фруктово-ягодный сироп, а, например, кофе с ликером.

***Ликерный соус.*** *80 мл кофейного ликера, 750 мл крепкого кофе, 300 г сахара, 2 столовые ложки крахмала, 80 мл воды.*

*Смешать кофе с сахаром, заварить крахмал и добавить ликер, напри­мер, "Калуа".*

Пенистый винный соус является достаточно популярным в современ­ной кулинарии. Подавать его можно, например, к фруктовым салатам.

***Пенистый винный соус.*** *1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 250 мл бе­лого вина, 20 г мараскина.*

*На водяной бане следует прогреть смесь из яйца, сахара и белого вина. В конце добавить мараскин.*

В состав этих соусов нередко вводят такие наполнители, как изюм. Причем его можно предварительно замочить в алкогольном компо­ненте, например, водке.

***Пуншевый соус.*** *2 яичных желтка, 2 чайные ложки сахара, 200 мл мо­лока, 25 мл сливок, 25 г муки, 1/2 апельсина, 1/2 лимона, 25 г изюма, 25 мл водки, 25 мл рома или коньяка.*

*Смешать натертую цедру апельсина и лимона, яичные желтки, сахар, муку и молоко. Полученную смесь нагреть на водяной бане до загусте­ния. Соус охладить, добавить взбитые сливки, замоченный в водке изюм. Также можно в соус влить ром или коньяк.*

**Соусы на основе творога, йогурта, сыра, сливок**

В качестве основы соусов часто выступают творог, йогурт, сыр, слив­ки. Например, для заправки салатов может быть взят майонез из творога.

***Майонез из творога****. 1 яичный желток, 1 столовая ложка лимонного сока, 125 mi салатного масла, 125 г творога, 40-60 мл сливок, соль, пе­рец, лимонный сок.*

*Взбить желток, лимонный сок и салатное масло, затем добавить тво­рог, сливки, соль, перец, лимонный сок.*

К рулету из лосося подходит майонез с творогом и апельсином.

***Майонез с творогом и апельсином.*** *150 г апельсина, 50 г майонеза, 40 г творога, соль, перец. Смешать апельсиновую цедру с майонезом. Сок апельсина уварить два раза, смешать с творогом и добавить майонез. Довести до вкуса.*

Творожная подлива с брусникой хорошо сочетается с холодной говядиной или птицей.

***Творожная подлива с брусникой****. 200 г обезжиренного творога, 5 столовых ложек брусники, 1 чайная ложка горчицы, соль, сахар. Смешать обезжиренный творог, бруснику, горчицу, соль, сахар.*

Творожную подливу с копченым лососем можно подать к картофелю в мундире.

***Творожная подлива с копченым лососем.*** *100 г обезжиренного тво­рога, 4 столовые ложки пахты, 100 г копченого лосося, 1 столовая лож­ка зелени, чесночная соль и перец.*

*Смешать обезжиренный творог, пахту, копченого лосося, нарезанного мелким кубиком, измельченную зелень, чесночную соль и перец.*

К печеному картофелю подают соус-крем из йогурта.

***Соус-крем из йогурта.*** *75 г сметаны, 75 г йогурта, 1 столовая ложка салатного масла, 1 столовая ложка уксуса, 1 долька чеснока, 1 столо­вая ложка шнитт-лука, соль, перец.*

*Смешать сметану, йогурт, салатное масло, уксус, чеснок, измельчен­ный шнитт-лук, соль и перец.*

К салатам можно подать соус из йогурта и миндаля.

***Соус из йогурта и миндаля.*** *450 г йогурта, 3 яйца, 60 г горчицы, 60 г миндальных орехов, соль, перец, сахар, оливковое масло.*

*Йогурт смешать с яйцами, сваренными вкрутую, горчицей, очищенным толченым поджаренным миндалем, оливковым маслом, солью, перцем и сахаром.*

Сливочный соус с горчицей подходит к различным закускам.

***Сливочный соус с горчицей.*** *150 мл жирных сливок, 3 столовые ложки французской горчицы, сок 1 лимона, соль, перец. Смешать горчицу, перец, соль, лимонный сок. При постоянном взбива­нии влить сливки.*

К отварной или припущенной рыбе часто подают сливочный соус с икрой.

***Сливочный соус с икрой.*** *50 мл рыбного бульона, 25 г лука, 75 мл жир­ных сливок, 25 мл шампанского, 15 мл вермута белого, соль, перец, ти­мьян, 10 г красной икры.*

*В рыбный бульон добавить мелко нарезанный лук, шампанское, вер­мут, тимьян и проварить на медленном огне. Влить сливки и еще раз прогреть до загустения, процедить и взбить в миксере. Посолить, поперчить. В готовый соус добавить красную икру.*

К семге можно подать сливочно-мятный соус. Для его приго­товления следует уварить сливки с добавлением мяты, а затем довести до вкуса солью, перцем и сахаром.

***Наряду с известными классическими соусами в современной ресто­ранной кухне нередко встречаются соусы, которые стали таковыми благо­даря оригинальному использованию отдельных видов кулинарной про­дукции.***

Так, в качестве соуса может быть подана тушенная с чесноком и зеле­нью овощная смесь из кабачков, баклажанов, лука, сладкого перца и по­мидоров — **рататуй.**

Модный в европейских ресторанах суп капучино (пюреобразный суп с молочной пеной) не так давно превратился в не менее модный ***соус ка­пучино****.* А холодный протертый суп гаспачо — в холодный соус.

Просто и оригинально готовится ***соус из протертого овощного пюре***. Протертое пюре смешивают с перетер­тым с солью чесноком, заправляют оливковым маслом. Чтобы масса не была густой, ее разводят небольшим количеством лимонного сока и воды (бульона). Такой соус можно подать к рыбным блюдам.

Необычен и ***соус из тунца****,* который подают к припущенной куриной грудке. Для его приготовления следует измельчить консервированного тунца в масле, добавить оливковое масло, немного молока, лимонного со­ка, соль, каперсы и перемешать до однородной массы.

***Летний томатный соус с "Моццареллой".*** *600 г томатов, 225 г "Моццареллы", 60 г базилика, 30 мл оливкового масла, 30 мл красного*  *винного соуса, соль, перец.*

*Смешать ломтики спелых томатов, сыра "Моццарелла", листья свежего базилика, оливковое масло, красный винный соус, соль, перец.*

***Соус из копченого лосося и сливок.*** *150 г моркови, 75 мл вермута или сухого белого вина, 225 мл сливок, соль, перец, 225 г копченого лосося, 1 столовая ложка укропа. Припустить натертую морковь, добавить вино и прокипятить 5 минут. Затем добавить сливки, соль, перец и прокипятить еще 1 минуту. В готовый соус добавить ломтики копченого лосося и нарубленный укроп.*

***Соус из лимонной мелиссы с креветками.*** *500 г отварных креветок или крабов, 12 веточек лимонной мелиссы, 300 г сливочного масла, 8 столовых ложек сметаны, 2 столовые ложки лимонного сока, соль, перец.*

*Очищенных креветок (крабов) порубить и прогреть со сливочным мас­лом и измельченной зеленью мелиссы, добавить сметану. Заправить со­лью, перцем, лимонным соком.*

***Соус из цуккини и ветчины.*** *4 небольших помидора, 160 г нежирной ветчины. 1 сладкий перец, 2 зубчика чеснока, 400 г цуккини, 2 неболь­шие луковицы, 4 столовые ложки оливкового масла, 8 столовых ложек овощного отвара.*

*На разогретой с маслом сковороде обжарить 2 минуты очищенные от кожииы и семян и нарезанные помидоры, нарезанные кубиками ветчи­ну, сладкий перец, нарезанные тонкими ломтиками цуккини, измель­ченные чеснок и лук. Затем добавить овощной отвар и потушить 5 минут.*

Нередко соусы готовятся в ступке, как, например, классический ита­льянский соус песто. При приготовлении таких соусов рекомендуется вначале измельчать самые твердые компоненты, а затем присоединять к ним более мягкие продукты и жидкости.

***Песто.*** *125 г базилика, 60 г "Пармезана", 2 столовые ложки кедровых или грецких орехов, 60 мл оливкового масла, чеснок. Растереть в однородную массу орешки и чеснок, а затем там же раз­мять и перемешать свежие листья базилика. Попеременно добавлять тертый сыр и вливать масло, тщательно перемешивая соус.*

Если используется зеленый базилик, его можно "разбавить" петруш­кой. Также песто готовится и без "Пармезана".

**Отдельная группа соусов - масляные смеси**

Масляные смеси используют для гарнирования мясных и рыбных блюд, а также для приготовления бутербродов. Готовят их путем растирания сливочного масла с разными продуктами.

**Масло зеленое.**Зелень петрушки перебрать (удалить стебли), промыть в холодной воде, просушить и мелко изрубить. Подготовленную зелень положить в размягченное сливочное масло, добавить лимонный сок или лимонную кислоту и смешать так, чтобы зелень равномерно распределилось в масле (для остроты можно добавить красный острый перец). Готовое масло формуют в виде батона диаметром 3 см весом 250-300 г, кладут в холодную воду со льдом и ставят в холодильник. При отпуске нарезают кружочками (толщиной 0,5 см) весом по 15-20 г. Подается к бифштексам, антрекотам и жареной рыбе в сухарях.

**Масло килечное.**Филе килек протирают, тщательно перемешивают со сливочным маслом, формуют и охлаждают.

**Масло селедочное.**Филе сельди протирают и взбивают со сливочным маслом и горчицей.

Подается к отварному картофелю, используется для приготовления бутербродов.

**Анчоусное масло.**Порубить каперсы и корнишоны, анчоусы и желтки сваренных яиц и все истолочь в ступке, протереть через сито. В кастрюлю положить размягченное масло, добавить протертую анчоусную смесь и выбить лопаткой. Затем в масло добавить уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо выбить. Подают к холодным блюдам из мяса, птицы, дичи, для оформления бутербродов.

**Масло сырное.**Размягченное масло взбивают с тертым сыром рокфор. Отличается это масло приятным вкусом и ароматом. Используется для приготовления бутербродов.

**Масло с горчицей.**Сливочное масло взбивают с горчицей столовой.

**Требования к качеству холодных соусов**

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу и аромату. При оценке качества соусов с наполнителями (соус с корнишонами, др.) учитывают форму нарезки и количество наполнителя.

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезанными, равномерно распределенными в соусе, мягкими.

Соусы должны иметь характерные для каждой группы консистенцию, цвет, вкус и аромат.

Овощи в маринадах должны быть аккуратно нарезанными, мягкими; хрен для соуса — мелко натерт.

Цвет соусов: маринада с томатом - оранжево-красный, майонеза - белый с желтым оттенком, грибного - коричневый. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологического процесса.

*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.

**Условия и сроки хранения холодных соусов**

*Масляные смеси*хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси заворачивают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет, что приводит также к ухудшению вкуса.

*Соус майонез,*приготовленный на предприятии общественного питания, его производные соусы, а также салатные заправки хранят 1 ..2 суток при температуре 10 ... 15 °С в неокисляющейся посуде (эмалированной или из керамики), заправки — в бутылках.

*Маринады и соус хрен с уксусом*хранят в охлажденном виде в течение 2 . 3 суток в такой же посуде с закрытой крышкой.

**ВЫПОЛНЕТЕ ЗАДАНИЕ.**

**1.Составте краткий конспект.**

**(Конспект не присылайте, только практическую часть)**

**2. Практическая часть.**

**Составьте технологические схемы приготовления соусов:**

**«Майонез», «Винегрет» и «Песто».**

**Выполненное задание на проверку прислать на электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 21.04.2020г.**