**Задание для группы 14 ЗТУ на 26.11.2020**

**Изучить материал и ответит на тестовое задание. Отчет отправить на эл\почту** **e.alkaeva@mail.ru** **до 02/12/2020**

**Технология приготовления сложных горячих соусов**

Соусы дают возможность приготовить из одних и тех же продуктов блюда, различные по виду и вкусу. Соусы, в состав которых входят жиры и яйца, значительно повышают калорийность кулинарных изделий.

Правильный подбор соусов к блюдам имеет большое значение, так как от него во многом зависит вкус, внешний вид и питательность пищи.

Применяя различные соусы и специи, повар придает основному продукту блюда тот или иной вкус и аромат, сохраняет или ослабляет природные вкусовые свойства продуктов, сочетая их то с острыми по вкусу соусами, то с пресными или жирными соусами. Например, соус сухарный и яично-масляный подают к спарже, цветной капусте и т. п.; соус паровой, мясной белый с голландским соусом -- к курице. Многие овощи готовят с молочными соусами, которые повышают вкус и питательность пищи.

Соусы на мясном и рыбном бульонах, как правило, предназначаются соответственно для приготовления мясных и рыбных кулинарных изделий. Однако мясные соусы подают также к некоторым рыбным и овощным блюдам.

Вместо соуса натуральные мясные кулинарные изделия можно поливать мясным соком или сливочным маслом.

Соусы подразделяются на горячие и холодные. К соусам относятся также масляные смеси, которые применяют при изготовлении некоторых кулинарных изделий.

В качестве основы для приготовления соусов используют обыкновенные или сильно концентрированные бульоны (фюме), молоко, сметану, сливочное масло, а также растительное масло (оливковое, подсолнечное, хлопковое).

В состав большинства горячих соусов входит пассерованная мука, которая придает соусу соответствующую консистенцию. Без муки приготовляют сравнительно мало соусов; основой этих соусов является сливочное или растительное масло.

Для придания соусам различного вкуса при приготовлении в них добавляют томат-пюре, лук, грибы, каперсы, уксус, виноградное вино и т. п.

Из ароматических продуктов в соусы добавляют черный и душистый перец, свежий и сушеный сладкий стручковый перец, лавровый лист, чеснок, петрушку и т. п.

Горячие соусы до подачи хранят на водяной бане (мармите) в посуде, закрытой крышкой. Чтобы во время хранения не образовалось пленки, соусы нужно периодически размешивать или на поверхность соуса класть кусочки сливочного масла.

Температура хранения различных соусов неодинакова. В зависимости от вида соуса она колеблется от 40 до 80°.

Соусы на мясном, рыбном и грибном бульонах можно хранить горячими на водяной бане (мармите) не более 4 часов при температуре не выше 85°. Если соусы необходимо хранить дольше указанного срока, их нужно охладить и по мере надобности разогревать. Вкус охлажденных, а затем разогретых соусов лучше, чем у длительно хранившихся горячих соусов. Основные соусы как полуфабрикаты можно хранить 2-- 3 дня при температуре 0--5°. Яично-масляные соусы вследствие их нестойкости можно хранить не более 1 1/2, часов при температуре не выше 65°.

Хранение при более высокой температуре влечет за собой отмасливание соуса. Густой молочный соус в охлажденном состоянии можно хранить в течение суток; соус средней густоты после изготовления необходимо сейчас же использовать; жидкий соус следует хранить не более 1 1/2 часов при температуре не выше 65--70°. При температуре выше указанной и более длительном хранении соус приобретает красный цвет вследствие карамелизации сахаров.

# Организация технологического процесса приготовления сложных соусов

План

*1. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).*

*2. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных соусов. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.*

*3. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных соусов.*

*4. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых соусов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных соусов.*

*5. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых горячих соусов. Температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих соусов.*

Приготовление соусов производится в горячем цехе соусного отделения. Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод.

На рабочем месте повара должны быть настольные весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей – электрические сковороды, для снабжения горячей водой – кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем месте повара, приготовляющего соусы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку).

На предприятиях рабочие места размещают по ходу технологического процесса, чтобы исключить ненужные передвижения работников и ускорить выполнение определенных операций.

В небольших предприятиях общественного питания, где нет возможности для разделения труда и не применяется специализированное оборудование, рабочее место повара – это стол и плита, расположенные на расстоянии не менее 1,5 м друг от друга. Рабочее место повара должно быть оборудовано холодильным шкафом для полуфабрикатов и стеллажом. Необходимо также иметь весы, разделочные доски, комплекты ножей и другие инструменты, судки со специями и приправами.

**Оборудование соусного** отделения можно сгруппировать в две – три технологические линии.

Первая линия предназначена для для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде.

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол для встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом.

Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы.

Качество продукции формируется на стадии ее разработки (проектирования), которая завершается созданием технологической документации (технических условий и технологических инструкций, технико-технологических карт, технологических карт и др. документации), обеспечивается на стадии производства и поддерживается на стадии хранения, транспортирования и реализации ее потребителю при неукоснительном соблюдении требований, заложенных в нормативной, технической и технологической документации.

Показатели качества продукции заложены в нормативной документации:

‾ государственные стандарты - ГОСТы и ГОСТ Р,

‾ санитарные правила и нормативы - СанПиНы,

 технические условия - ТУ,

‾ технологические инструкции - ТИ,

‾ стандарты предприятия - СП

‾ сборники рецептур блюд и кулинарных изделий,

‾ сборники мучных кондитерских и булочных изделий,

‾ технико-технологические карты - ТТК,

‾ технологические карты и др. документация.

Поскольку продукция общественного питания в ресторанах готовится небольшими партиями, а в отдельных случаях и в единичных количествах по заказу потребителей, важными для качества продукции являются показатели стабильности качества, обеспечить которые можно только при наличии хорошо отработанной технологии изделия или блюда, высокого качества исходных пищевых продуктов, высококвалифицированного производственного и обслуживающего персонала, необходимой технической оснащенности современным торгово-технологическим оборудованием, хорошей организации труда на всех стадиях технологического процесса с соблюдением санитарно-гигиенических нормативов и правил.

**Тестовое задание (7 мин)**

1. Значение соусов в питании?

2. Соусы классифицируют?

а) по температуре подачи: на …..  и ….. .

б) по цвету: на …..  и ….. .

в) в зависимости от жидкой основы: соусы на ……  , на …..  , на …..  , …..  , ……  , ……  , …..  .

г) по консистенции: ……  , …..  , …..  .

д) по технологии приготовления:  …..   и ….. .

3. Для чего муку пассеруют?

4.  Мучную  пассеровку классифицируют?

а) по  способу приготовления: …….  и ……. .

б) по цвету: ……. и ……. .

5. Установите соответствие. Какой соус лучше подать к блюду?

|  |  |
| --- | --- |
| а) Соус луковый с горчицейб) Соус польскийв) Соус паровойг) Соус красный кисло-сладкийд) Соус молочный сладкийе) Соус абрикосовыйж) Соус белый основной на рыбном бульоне | а) припущенная рыбаб) яблоки в тестев) сарделькиг) цветная капустад) отварная курицае) пудингж) тушеное мясо |

6. Порекомендуйте масляные смеси к блюду?

а) масло зеленое

б) масло селедочное

в) масло сырное

7. Составьте схему приготовления белого основного соуса.

8. Назовите разновидности холодных соусов?

9. Для чего используют маринад овощной с томатом?

10. Какая  температура и срок хранения соусов сметанных?

а) 10-15°С 1-2 суток

б) 65°С не более 36 часов

в) 75°С не более 2 часов

г) 18°С до 45 дней