**Задание для 12Зту на 02.12.2020**

**Отчет отправить на эл\адрес** [e.alkaeva@mail.ru](mailto:e.alkaeva@mail.ru) **до 04/12/2020**

**Составить 2 алгоритма приготовления основного соуса и его производного (Бешамель. Масляных соусов, Фруктовых и овощных соусов) всего 6 соусов должно быть в отчете**

**Технологический процесс приготовления соуса «Бешамель» и его производных.**

План

1. Особенности приготовления и подачи соуса «Бешамель».

2. Технология приготовления соуса «Субиз». Кулинарное использование. Нормы отпуска.

3. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству.

4. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.

Молочные соусы относят к группе горячих соусов, приготовленных с мукой. Они готовятся на основе белой жировой пассеровки и молока с добавлением воды.

Цельное молоко или разведенное водой доводят до кипения. В посуде с толстым дном приготавливают белую жировую пассеровку. Муку пассеруют так, чтобы она не изменила своего цвета. Горячую пассеровку постепенно разводят горячим молоком при непрерывном нагревании и помешивании, варят 7—10 мин, добавляют соль, сахар. Соус размешивают, процеживают, доводят до кипения и защипывают кусочками сливочного масла, чтобы при хранении не образовалась поверхностная пленка.

Молочные соусы различаются по густоте: жидкий (для поливки овощных, крупяных и других блюд); средней густоты (для запекания (в соус добавляют сырые яичные желтки) блюд из овощей, мяса, рыбы, а также им заправляют припущенные и отварные овощи); густой (для фарширования котлет из птицы и дичи, изделий из мясной рубки, для добавления в качестве связующей основы в морковные котлеты, сырники и другие блюда).

Классический **соус бешамель**готовится только на ароматизиро­ванном молоке. В качестве ароматизатора используют очищен­ную луковицу с воткнутыми в нее несколькими гвоздиками, которую следует немного проварить в молоке.

В классическом варианте в молоко добавляют лук, чеснок, лавровый лист, соль, перец, мускатный орех.

Для дальнейшего приготовления настоявшееся молоко процеживают и варят с белой мучной пассеровкой в течение 20-30 минут на медленном огне. Во время варки можно добавить букет гарни. В конце в соус можно ввести сливки, заправить «Пармезаном». В качестве загустителя вместо белой пассеровки иногда используют накрошенный белый хлеб без корок. К такому соусу можно добавить хрен для остроты и подать его к дичи, домашней птице.

**Технология приготовления соуса «Бешамель».**

Белую мучную пассеровку смешивают с ароматизированным молоком и ва­рят около 30 минут. При увеличении количества мучной пассеровки вре­мя может быть сокращено до 20 минут. Для ароматизации молока про­варить нашпигованную гвоздикой луковицу, букет гарни и затем удалить их. Также можно не ароматизировать молоко заранее, а положить на­шпигованную луковицу во время варки соуса, а затем ее удалить.

Технология приготовления соуса «Субиз».

На основе соуса бешамель готовится производные соусы.

**Соус «Субиз»**Бланшированный измельченный лук пассеруют с маслом без колеровки и вводят в бешамель, заправляют солью, перцем, сахаром и варят 30 минут, процеживают и вводят сливки. Этот соус также готовится и на основе белого соуса. В качестве загустителя вместо соуса можно использовать вареный рис или картофель. Лук можно подго­тавливать по-другому: запечь в течение 1-2 часов и протереть.

Молочный соус с луком

Репчатый лук мелко нарезают и пассеруют на сливочном масле, помешивая, чтобы не поджарился. Затем добавляют мясной бульон, закрывают крышкой и припускают лук, пока он не станет мягким. Приготавливают молочный соус, добавляют в него лук, перемешивают, варят 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 ароматом. Подают к бараньим натуральным котлетам.

Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству.

Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть бархатистыми, однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц протертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с нее. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус должен быть похож на вязкую манную кашу.

На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы защипывают сливочным маслом: кладут на поверхность небольшие кусочки сливочного масла.

Цвет соусов должен иметь характерный оттенок для молочных - соусы имеют цвет от белого до светло-кремового. Цвет зависит от используемых продуктов и правильной технологии приготовления соуса.

Вкус и запах молочных соусов соответствует молоку, маслу сливочному. Нельзя использовать пригоревшее молоко.

Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.

В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгоревшей муки, большое количество соли, перца.

Хранят молочный жидкий соус в горячем виде на водяной бане или мармите при температуре 65–70 °C не более 1–1,5 ч, так как при более длительном хранении он темнеет за счет карамелизации молочного сахара – лактозы; причем ухудшается также и вкус соуса. Густой молочный соус хранят охлажденным не более суток при температуре 5 °C. Молочные соусы средней густоты не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед использованием.

**Технологический процесс приготовления масляных соусов.**

План

1. Технология приготовления масляных соусов: бьор бланк, икорный соус, соус бьор фондю, бьор нуазет, бьор нуар.

2. Особенности приготовления и подачи голландских соусов: на белом вине, «московит», беарнский. Нормы отпуска.

3. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству.

4. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.

**Масляные соусы** получаются не горячими, а теплыми, и к столу их надо подавать сразу. Если сливочное масло взбить в небольшом количестве жидкости, стоящей на огне, то через некоторое время смесь загустеет и превратитсяв светлый воздушный соус. В эту группу входят соус бьор бланк, приготавливаемый на основе белого вина и уксуса, и его облегченные разно­видности на основе воды. Подавать их можно к отварной рыбе, овощам.

**Бъор бланк.** В качестве жидкой основы для этого соуса взять белое сухое вино и высо­кокачественный белый винный уксус, в смеси, которых потушить измель­ченный лук-шалот до полного выпаривания жидкости. Слегка охлажден­ную массу взбить с кусочками охлажденного сливочного масла на очень медленном огне. Добавлять масло следует партиями. Интенсивность вку­са соуса может меняться в зависимости от количества входящего в него сливочного масла. У соуса должна быть консистенция сметаны.

Также при приготовлении этого соуса можно лук тушить в рыб­ном бульоне с добавлением сухого вина и шампанского, корня тимьяна и лимона. Сливочное масло вво­дится так же.

**Икорный соус** готовится по той же технологии, но вместо сливочно­го масла вводят жирные сливки и в готовый соус добавляют красную икру.

В качестве неэмульгированных масляных соусов иногда выступают **бъор фондю-**смесь растопленного до выпадения осадка масла с лимонным соком и **бъор минъер**- смесь растопленного масла с лимонным соком и пе­трушкой.

Также может использоваться растопленное до появления ко­ричневого цвета масло, смешанное с лимонным соком - **бъор нуазет** или смешанное с зеленью, лимонным соком и уксусом - **бъор нуар**.

Технология приготовления голландских соусов.

Для приготовления голландского соуса необходимо уварить втрое ук­сус с перцем горошком, удалить перец, добавить немного холодной воды. Затем добавить яичные желтки и взбить, нагревая на водяной бане. Не­много охладить, понемногу вливая растопленное теплое масло при по­стоянном взбивании. Можно добавлять кубики охлажденного масла, которые при постоянном взбивании в теплой массе постепенно будут таять. В конце вводят лимонный сок, соль и кайенский перец.

Этот соус часто расслаивается. Чтобы это исключить, следует не допу­скать перегрева, масло добавлять постепенно и соус хранить недолго. Ста­билизатором голландского соуса может служить небольшая добавка гус­того соуса бешамель. Если соус свернулся, необходимо добавить чуть-чуть горячей воды и взбить. Если это не поможет, то свернувшийся соус следует ввести в прогретую на водяной бане смесь воды и желтка (на 1 желток берут 1 десертную ложку воды) при постоянном взбивании. Если соус расслаивается из-за перегрева, можно добавить кубик льда и взбить соус до его растворения.

**Голландский соус (вариант**1). 50 мл воды, 480 г сливочного масла, 6 яичных желтков, 25 мл винного уксуса, сок 1/2 лимона, соль, кайенский перец, перец горошком. Варианты приготовления соуса описаны выше.

На примере голландского соуса и его производных легко проследить видоизменение классических соусов в современной ресторанной кухне. Так, голландский соус предлагается приготовить, заменив воду и уксус белым вином.

**Голландский соус (вариант 2).**200 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 6 столовых ложек белого столового вина, соль, перец, сахар, лимонный сок.

На водяной бане взбить растопленное масло, желтки с белым вином до однородной густой массы, приправить солью, перцем, сахаром, лимон­ным соком.

Для приготовления производного **соуса нуазет** в гол­ландский соус добавляют прогретое до потемнения и появления характерного запаха лесных орехов сливочное масло. Другой способ предусматри­вает смешивание голландского соуса с лесными или грецкими орехами. Причем если в первом случае соус рекомендуется к отварной рыбе - форели и лососю, то во втором его лучше подавать к телятине, спарже, фенхелю.

Голландский соус "**Московит"** в конце приготовления следует запра­вить икрой и подавать к нежным блюдам из рыбы.

В отличие от голландского соуса с его нежным вкусом и ароматом **беарнский соус**имеет острый, насыщенный вкус. Готовится он в целом так же, как и голландский, но сначала винный уксус кипятят с луком-шало­том, эстрагоном, черным и красным стручковым перцем, а в конце соус за­правляется измельченным эстрагоном.

Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству.

У масляных соусов должна быть однородная, нерасслоившаяся масса.

Цвет – белый или слегка желтоватый.

Яично-масляные соусы имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла и лимона.

Консистенция - полужиткая, эластичная.

Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.

Хранят яично-масляные соусы на водяной бане или мармите при температуре до 65 °C до 2 ч. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси завертывают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет.

# Соус из цветной капустой и грибами

В мясной сок, оставшийся при обжаривании мяса, вливают немного растительного масла. Добавляют разобранную цветную капусту, нарезанную ломтиками кольраби, нарезанные кружочками корни сельдерея, петрушки и моркови, нарезанные ломтиками свежие грибы и тушат на слабом огне до мягкости овощей и почти полного выпаривания сока.

Затем добавляют немного муки и все обжаривают. Тщательно размешивая, разводят соус бульоном или водой, добавляют сок лимона и модлотый чёрный перец по вкусу. Протирают через сито и доводят до кипения. Подают к жареному мясу.

**Требования к качеству овощных соусов**

По органолептическим показателям **овощные соусы**должны соответствовать следующим требованиям.

Внешний вид и консистенция — однородная масса без наличия семян, частиц кожицы, семенной камеры и грубых кусочков сердцевины с наличием измельченных частиц овощей, пряностей или без них.

Вкус и запах перечных соусов — острый, кисло-сладкий, с хорошо выраженным ароматом перца и пряностей, овощных — острый, кисло-сладкий, с выраженным ароматом овощей, грибов, пряностей. Не допускаются посторонние привкус и запах.

Цвет перечных соусов — красный, оранжево-красный или малиново-красный, однородный по всей массе. Допускается слабо-коричневый оттенок.

# Технологический процесс приготовления соусы на основе фруктов и ягод.

План

1. Особенности приготовления соусов на основе фруктов и ягод: малиновый, клюквенный, из чёрной смородины, апельсиновый, из свежей вишни, из крыжовника с мятой, соус «мельба», соус «кумберленд» и др. Кулинарное использование. Нормы отпуска.

2. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.

Соусы на основе фруктов и ягод готовят как для десертов, так и для блюд из мяса, птицы, дичи. Например, к жареной 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 десерта, 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 персиком или гру­шей Мельба (бланшированный персик или отваренная груша на шарике ва­нильного мороженого, политые соусом и украшенные взбитыми сливками).

**Соус «Мельба»**.

Малиновое и клубничное пюре смешивают с сахаром и водой, доводят до кипения*.*

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

В соусы к десертам 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.

Уварить сахар с красным вином и добавить малину. Проварить 12 минут при постоянном помешивании. Подойдет к жареной утиной грудке

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 жареному мясу, птице или дичи. Но и более сладкие соусы из яблок, абрикосов или ягод под­ходят не только к десертам, но и к свинине, утятине, гусятине. Та же свини­на хорошо сочетается с абрикосовым, яблочным, клюквенным соусом.

**Клюквенный соус.**

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

**Соус из черной смородины.**

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. Подают к жареной куропатке

# Соус из крыжовника с мятой.

Припустить ягоды в течение 20 минут с добавлением масла, соли, са­хара, перца, протереть и смешать с измельченной мятой. Подойдет к блюдам из ягнятины.

В качестве основы соуса может быть взят конфитюр. Соединив его с водкой, можно получить "быстрый" соус к горячим десертам, например, фаршированным блинчикам.

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 жареной баранине хорошо подойдет желе из красной смородины.

В качестве примера может быть использован знаменитый соус «Кумберланд».

**Соус «Кумберланд».**

Соединить измельченный и бланшированный лук-шалот, бланширован­ную и нарезанную тонкой соломкой лимонную и апельсиновую цедру с растопленным желе красной смородины, соком лимона и апельсина, портвейном и белым винным уксусом. Заправить молотым имбирем, солью и перцем. Подается к жареной оленине и хо­лодным мясным блюдам, языку, свиному студню.

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.