Лекция №31: тема «Классификация, ассортимент и технология приготовления соусов.»

План:

1.Значение соусов в питании и их классификация.

2.Полуфабрикаты для приготовления соусов.

3.Приготовление красного основного соуса и его производных. Требования к качеству и хранению.

1. В старинной русской кухне отдельно приготовленные соусы использовали мало. Оставшуюся после тушения и припускания блюд, заправляли мукой. Такие подливки назывались муковники. В профессиональной русской кухне соусы использовали, но ассортимент их был невелик. Эти соусы назывались взвары ( взвар клюквенный, капустный, луковый и т. д). Соусы в современном понимании получили распространение России в 19 веке и поскольку многие из них были заимствованы из французской кухни, названия их сохранились. .При изготовлении и подаче блюд на предприятиях общественного питания используют соусы собственного производства и промышленной выработки.

Соусы придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, часто обогащают состав блюд, повышают их калорийность, возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда. Это обусловлено содержащимися в них экстрактивными, ароматическими и вкусовыми веществами, которые усиливают секрецию пищеварительных желез. Часто соусы улучшают внешний вид блюд.

Соусы подают к готовым блюдам и используют в процессе их приготовления (тушат или запекают с соусом).

Для придания соусам вкуса и аромата используют специи, пряности и приправы: перец горошком, лавровый лист, мускатный орех, эстрагон, гвоздику, имбирь, горчицу, вино, ванилин, соль и др.

В современной кулинарии ассортимент соусов очень разнообразен. По температуре подачи они бывают горячие и холодные.

По жидкой основе различают соусы на бульонах (костном, мясо-костном, рыбном, грибном ),на сметане, молоке, растопленном сливочном масле, растительным масле и уксусе (главным образом, холодные соусы). К соусам относятся также масляные смеси и сладкие соусы. Сладкие соусы по вкусу и способам приготовления отличаются от мясных, рыбных, яично-масляных и др. Все соусы можно разделить на две группы: с загустителем и без загустителей. В качестве загустителей в современной отечественной кухне используют в основном муку, крахмал, в том числе модифицированный. Во французской кухне для загущения соусов широко применяют метод сильного выпаривания основ ( бульона, сливок). В последнее время в мировой практике для придания соусам необходимой консистенции и устойчивости при хранении используют овощные и фруктово-ягодные пюре. Высокой эмульгирующей и стабилизирующей способностью обладают пюре из моркови, свеклы, белокочанной капусты, красной смородины.

По консистенции соусы подразделяют на жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания ), густые ( для фарширования).

По цвету соусы подразделяют на красные и белые,(мясные соусы).

По технологии приготовления различают соусы основные и производные (разновидности основного).

холодные

горячие

Соусы

На сливочном масле

Масляные смеси

На уксусе

На растительном масле

С мучной пассеровкой

костный

Мясо-костный

На бульонах

производные

Основной красный

На сметане

На молоке

рыбный

грибной

Основной белый

2. Для соусов используют разнообразное сырье: муку пшеничную высшего и 1-го сортов, кости, корнеплоды (морковь, петрушку, сельдерей), репчатый лук, томатное пюре или томатную пасту, соленые и маринованные огурцы, кулинарные; жиры, сливочное масло и маргарин, растительное масло, уксус, лимонную кислоту, специи, пряности, вино и др. Уксус лучше использовать винный или фруктовый. Его можно заменить лимонной кислотой или соком лимона, а в от­дельных случаях и такими кислыми продуктами, как щавель, ревень, барбарис. Вино пригодно только натуральное виноградное (красное и белое, сухое и полусухое). Прежде чем ввести в соус, вино необходимо подготовить. Для этого его наливают в хорошо разогретую сковороду и доводят до кипения, при этом винный спирт улетучивается, а остающиеся компоненты придают соусам специфические привкус и аромат. Вкус и аромат соусам придают разнообразные специи, пряности и приправы: перец горошком (черный, душистый), перец молотый (черный, красный, белый, карри), лавровый лист, кардамон, мускатный орех, корица, гвоздика, имбирь,. горчица, ваниль и ванильный сахар и др. Большинство пряностей кладут в соус за 10—15 мин до готовности, лавровый. лист —за 5 мин, а молотый перец —в готовый соус. Готовые соусы хранят на мармите под крышкой при температуре 75—80°С. На поверхности соуса может образоваться пленка, которая снижает ого качество. Для предотвращения этого нежелательного явления соусы "защипывают" сливочным маслом или маргарином, т. е. кладут на их поверхность небольшие кусочки жира. Полуфабрикатами для многих соусов служат бульоны, мучная пассеровка, пассерованные овощи и томатное пюре. Бульоны. Для приготовления мясных соусов используют белый и коричневый бульоны. Белый бульон готовят из мясных и куриных костей так же, как для супов, но более концентрированным (1,5 л воды на 1 кг костей). Коричневый бульон Измельченные кости кладут на противни и обжаривают до темно-золотистой окраски при температуре 160—170оС в жарочном шкафу в течение 1—1,5 ч, периодически перевора­чивая. За 20—30 мин до окончания обжаривания к костям до­бавляют морковь, петрушку, лук репчатый, нарезанные на куски произвольной формы. Обжаренные кости с подпеченными кореньями и луком кладут в котел, заливают горячей водой (2,5—3 л на 1 кг костей) и варят 5—6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. За час до окончания варки в бульон добавляют стебли укропа, мелкие корешки петрушки и сельдерея. Для увеличе­ния содержания экстрактивных веществ, улучшения вкуса и запаха в бульон можно добавить мясной сок, полученный после обжаривания мясных продуктов. Для этого оставшийся после жарки сок выпаривают, сливают жир, сухой остаток раз­водят водой или бульоном, кипятят 2—3 мин и процеживают. Пассерование муки. Муку добавляют к соусам для прида­ния определенной консистенции. Мука в сыром виде придает соусам неприятные клейкость и вкус. Поэтому муку пассеруют. При пассеровании муки происходит частичная (при 120 град.) или почти полная (при 150град.) денатурация белков. Они теряют способность к набуханию и при соединении с жидкостью не образуют клейковину. Появление окрашенных продуктов и специфического запаха объясняется реакцией меланоидинообразования. Существенное влияние на консистенцию соуса оказывает крахмал. При пассеровании происходит его декстринизация, при этом крахмальные зерна частично разрушаются и теряют способность к клейстеризации. Поэтому соусы получаются эластичными, неклейкими, с приятным ароматом. Все процессы, связанные с набуханием и клейстеризацией крахмала при дальнейшем проваривании муки с жидкостью, заканчиваются примерно через 20 минут, поэтому не следует кипятить длительное время. Пассеровать муку можно с жиром и без него. Для получе­ния жировой пассеровки просеянную муку всыпают в растоп­ленный жир и нагревают, непрерывно помешивая. Жир обес­печивает равномерный прогрев муки и при последующем разведении бульоном препятствует образованию комков. Жировую пассеровку обычно разводят горячим бульоном. Сухую, или безжировую, пассеровку готовят путем про­гревания просеянной муки слоем не более 5 см В зависимости от цвета различают красную и белую пассе­ровку. Красную пассеровку применяют для приготовления крас­ных соусов, иногда грибных. Чаще ее готовят без жира. Муку пассеруют при 130—150°С до светло-коричневого цвета при периодическом помешивании. Белую пассеровку используют для приготовления белых мясных соусов, соусов на рыбном, грибном бульонах, на моло­ке, сметане. Чаще ее готовят жировой. Температура пассерования 120°С. В процессе пассерования цвет муки практически не изменяется или приобретает кремовый оттенок. Готовность пассеровки определяют по образованию орехового аромата.

**Пассерование овощей и томата**. В рецептуру мясных крас­ных соусов входят морковь, сельдерей, петрушка, лук репчатый, а в рецептуру белых мясных и рыбных соусов — лук и белые коренья.

**3.** **Соус красный основной и его производные.** Мучную (без жира) красную пассеровку разводят коричневым бульоном, охлажденным до 40 - 50 °С. Для этого в котел вливают часть бульона, всыпают пассерованную муку (1 кг на 4 л бульона), хорошо размешивают и процеживают. Разведенную мучную пассеровку вливают в остальной бульон, добавляют соль, пассерованный лук, морковь, томатное пюре, белые коренья и варят 45 - 60 мин. В конце варки добавляют сахар, перец, лавровый лист. Соус процеживают, одновременно протирая овощи, и доводят до кипения. При подаче к блюду соус заправляют сливочным маслом или маргарином.

Для приготовления соуса красного основного из соусной пасты последнюю разводят небольшим количеством бульона, хорошо перемешивают, добавляют остальной бульон и варят при слабом кипении 15 - 20 мин.

Из соуса красного основного готовят производные соусы. Для этого в него добавляют различные гарниры (пассерованные овощи, припущенные мелко нарезанные огурцы, каперсы и др.) или приправы (вино, горчицу и др.).

Для улучшения вкуса в красные соусы можно добавлять соус соевый (30 - 50 г на 1 кг), бульонные кубики, концентрированный бульон.

Соус луковый. Репчатый лук мелко шинкуют, слегка пассеруют на масле, добавляют перец горошком, лавровый лист, уксус и кипятят 5 - 7 мин. Затем лук кладут в основной красный соус, кипятят 10 - 15 мин и заправляют маргарином.

Используют для запекания и тушения мяса, подачи к жареному мясу (лангетам и др.), биточкам, котлетам.

Соус красный с луком и огурцами. В соус луковый добавляют острый томатный соус, мелко нарезанные припущенные маринованные или соленые огурцы (без кожицы и семян). Подают к филе, лангетам, биточкам, котлетам.

Соус луковый с горчицей. В красный соус добавляют мелко нарубленный пассерованный лук, проваривают 10 - 15 мин, заправляют готовой горчицей и острым томатным соусом. После этого соус не кипятят, так как при кипячении теряется аромат, а горчица свертывается. Подают к жареному мясу (свинина), жареной колбасе, отварным сосискам и блюдам из субпродуктов.

Соус красный с кореньями (для тушеного мяса). Морковь, репу, лук, белые коренья нарезают дольками или брусочками, пассеруют, соединяют с основным красным соусом, добавляют душистый перец и варят 10 - 15 мин. В конце варки кладут зеленый горошек, нарезанные стручки фасоли, доводят до кипения (можно добавлять вино), заправляют маргарином.

Соус красный с кореньями (для тефтелей). Морковь, лук, петрушку нарезают тонкой соломкой, пассеруют, кладут в основной соус, добавляют перец горошком, варят 10 - 15 мин (можно добавлять вино).

Соус красный с эстрагоном. В основной красный соус кладут стебли эстрагона, варят 25 - 30 мин и процеживают. Промытые листки эстрагона заливают сухим белым вином, доводят до кипения и кладут в процеженный соус. Используют при подаче филе, жареных кур, цыплят и некоторых яичных блюд.

Соус красный с луком и грибами. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют, добавляют нарезанные соломкой вареные шампиньоны или белые грибы и продолжают пассерование еще 5 - 7 мин, кладут в красный соус, добавляют перец горошком, лавровый лист и варят. Можно добавлять вино. Используют для запекания мяса, рыбы, овощей.

Соус кисло-сладкий. Чернослив варят в небольшом количестве воды и удаляют косточки. Орехи очищают от скорлупы и оболочек, нарезают. Чернослив, изюм и орехи кладут в отвар чернослива, добавляют душистый перец, тушат под крышкой 7 - 10 мин, кладут все в основной красный соус, доводят до кипения и добавляют вино или уксус. Подают к тушеному мясу.

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Красный соус основной и его производные должны иметь мясной вкус с кисло-сладким привкусом и запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа. Хранят основной соус на водяной бане при температуре до 80 градусов от 3 до 4 часов. Основные соусы хранят до 3х суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 75 градусов не более 2 часов.

Задание

1. Значение соусов в питании человека
2. Основные ингредиенты для приготовления соусов
3. Полуфабрикаты для соусов (жировая и безжировая пассеровка)
4. Соус белый основной и его производные
5. Соус красный основной и его производные
6. Требование к качеству соусов.

Задание отправлять на эл. почту: sir.pdv1976@yandex.ru