

Приготовление соуса белого основного и его производных

Презентация № 8

Основное отличие белых соусов от красных в том, что почти все они менее острые и более нежного вкуса. Белые соусы обладают меньшим сокогонным свойством, чем красные. Для усиления выделения пищеварительных соков в эти соусы добавляют лимонную кислоту. Белые соусы приготавливают на основе белой пассеровки на мясном или рыбном бульоне.

Соусы белые на мясном бульоне

Соус белый основной. Для белого соуса приготавливают мясной бульон. Коренья и лук нарезают соломкой. В посуде с толстым дном пассеруют муку на маргарине до кремоватого цвета. Горячую белую пассеровку разводят в несколько приемов горячим мясным бульоном (80 °С), размешивая деревянной веселкой, пока не образуется однородная масса. В разведенную пассеровку закладывают подготовленные овощи и варят 30 мин, во время варки с поверхности снимают пену. В готовый соус добавляют соль, лимонную кислоту, затем процеживают и вновь доводят до кипения. При процеживании разварившиеся коренья и лук протирают.

Готовый белый соус заправляют маргарином, зачищают поверхность и хранят на мармите. Подают к отварным и припущенным птице и мясу. Если белый основной соус применяют для супов, запекания мяса и приготовления производных соусов, то его не заправляют лимонной кислотой.

Соус белый из соусной пасты. Полуфабрикат соусной пасты белого соуса разводят постепенно горячим мясным бульоном, варят 30 мин, процеживают.

Соус белый основной можно приготовить также на овощных и крупяных отварах.

Из белого основного соуса приготавливают производные соусы: соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный.

Соус паровой. Приготавливают белый основной соус на бульоне, полученном после припускания мяса или птицы, либо на концентрированном бульоне. Для увеличения концентрации бульон после варки говядины, кур выпаривают в течение 30 мин. В готовый белый соус добавляют лимонную кислоту или лимонный сок, соль, доводят до кипения, вливают белое сухое вино. Соус заправляют маргарином или сливочным маслом, хранят на мармите при температуре не выше 75 °С. В соус можно добавить свежие шампиньоны или отвар от них (50 г на 1 кг соуса).

Соус паровой подают к телятине, биточкам, отварным и припущенным кур, цыплят, котлет из кур.

Соус белый с яйцом (сюрприз). Сырые яичные желтки растирают с кусочками сливочного масла, добавляют немного сливок или бульона и, непрерывно помешивая, проваривают на водяной бане при температуре 60 ... 70 °С до загустения. Полученную смесь соединяют с белым основным соусом при температуре не выше 70 °С, добавляют тертый мускатный орех, соль, лимонную кислоту.

Соус подают к блюдам из припущенной и отварной телятины, баранины, кур, цыплят, дичи.

Соус томатный. Томатный соус приготавливается на основе белого соуса. Обработанные овощи нарезают тонкой соломкой и пассеруют 5 ... 10 мин, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать еще 15 мин. Белую мучную пассеровку разводят горячим мясным бульоном, соединяют с пассерованными овощами и томатом и варят 30 мин. За 10 мин до конца варки вводят лавровый лист, молотый перец, соль, сахар, лимонную кислоту. Готовый соус процеживают, доводят до кипения и заправляют маргарином. В соус можно добавить белое сухое вино (100 или 75 г на 1 кг соуса). В этом случае количество лимонной кислоты уменьшают.

Томатный соус подают к сосискам, эскалопу, лангету, мозгам фри, бараньей грудинке фри, блюдам из котлетной массы, чахохбили, блюдам из овощей. Соус томатный служит также основой

Соусы белые на рыбном бульоне

Основой рыбного белого соуса являются белая мучная пассеровка и рыбный бульон, который получают после варки и припускания рыбы или из рыбных пищевых отходов. Бульон приготавливают так же, как для супов, но более концентрированным.

Соусы рыбный белый основной, паровой и томатный. Готовят так же, как одноименные мясные, но с использованием рыбного бульона.

Соус «белое вино». Готовят так же, как мясной белый с яйцом.

Соус белый с рассолом. Готовят белый основной соус. Огуречный рассол процеживают и доводят до кипения. Белый соус соединяют с огуречным рассолом, перемешивают и варят 5... 10 мин, затем добавляют соль, лимонную кислоту, сливочное масло или маргарин.

В соус можно добавить специально приготовленный гарнир. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой или ромбиками и припускают. Головизну осетровых рыб варят, отделяют хрящи и нарезают. Грибы варят и нарезают ломтиками. Огурцы, хрящи и грибы соединяют и хранят в бульоне. Подготовленный гарнир закладывают в соус и прогревают его при температуре 70... 75 °С.

Соус можно приготовить с белым сухим вином и добавить молотый перец.

Подают соус к припущенным блюдам из рыбы. Гарнир можно не вводить в соус, а положить на рыбу.

Соус томатный с овощами (бордоский). Нарезанные мелкими кубиками морковь, петрушку и репчатый лук пассеруют, соединяют с томатным соусом, добавляют перец горошком и варят 10... 15 мин. В конце варки вводят лавровый лист, лимонную кислоту, белое сухое вино, сливочное масло или маргарин. Используют к блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы.

Соус русский. Этот соус подают с рыбой, припущенной порусски. В томатный соус добавляют белое сухое вино, русский гарнир, доводят до кипения и заправляют маргарином или сливочным маслом. В русский гарнир входят: соленые огурцы очищенные, нарезанные и припущенные; морковь и белые корни, нарезанные дольками или брусочками и припущенные; мелкие головки лука-сеянца целиком или репчатый лук, нарезанный дольками, пассерованный; каперсы и маслины без косточек; шампиньоны, припущенные в масле; вареные хрящи осетровых рыб.

Соус матросский. В томатный соус добавляют припущенные шампиньоны или отварные белые грибы, мелкие головки лука-сеянца (шалота), пассерованные на масле, протертые анчоусы, белое сухое вино и доводят до кипения.

3.2.4. Приготовление соуса грибного и его производных

Соусы грибные готовят на белой мучной пассеровке и отваре, полученном при варке белых грибов. Его приготавливают более концентрированным, чем для супов. Эти соусы подают к крупяным, овощным, а также к некоторым блюдам из мяса и других продуктов. Более всего эти соусы подходят к картофельным биточкам, котлетам, рулетам, зразам, запеканкам и др.

Соус грибной. Отварные грибы и репчатый лук нарезают соломкой или мелко рубят. Лук пассеруют, соединяют с грибами и обжаривают 5 мин. Приготавливают белую жировую пассеровку, разводят ее горячим грибным отваром и варят при помешивании 10...15 мин, вводят соль. Затем соус процеживают, кладут в него обжаренный лук и грибы и варят еще 10 мин. Для улучшения вкуса в соус можно добавить масло или маргарин.

Соус подают к рисовым и мясным котлетам, зразам, рулету, запеканке картофельной, используют для приготовления производных соусов.

Соус грибной с томатом. В готовый грибной соус добавляют пассерованное томатное пюре, доводят до кипения и заправляют маргарином. Подают к крокетам картофельным и к тем же блюдам, что и грибной соус.

Соус грибной кисло-сладкий. В соус грибной с томатом добавляют перебранный и промытый изюм, чернослив (без косточек), перец черный горошком и варят 10 ... 15 мин, в конце приготовления добавляют лавровый лист.

3.2.5. Приготовление соуса молочного и его производных

Молочные соусы обладают нежным вкусом и содержат белки, углеводы и жиры в легкоусвояемой форме. Готовят их на цельном молоке или молоке, разведенном бульоном, овощным отваром, водой. В зависимости от использования молочные соусы приготавливают различной густоты:

- *жидкие* — для подачи к блюдам (1 000 мл жидкости, 50 г муки, 50 г масла);
- *средней густоты* — для запекания (в соус добавляют сырые яичные желтки) блюд из овощей, мяса и рыбы, а также для заправки припущенных и отварных овощей (1 000 мл жидкости, 100 ... 110 г муки, 100 г масла);
- *густые* — для фарширования котлет из птицы и дичи, изделий из мясной рубки, для добавления в качестве связующей основы в морковные котлеты, сырники и другие блюда (1 000 мл жидкости, 130 муки, 130 масла).

Соусы молочные относят к группе горячих соусов, приготовленных с мукой, пассерованной до светло-кремового цвета на сливочном масле.

Соус молочный. Цельное или разведенное водой молоко доводят до кипения. В посуде с толстым дном приготавливают белую жировую пассеровку. Горячую пассеровку постепенно разводят горячим молоком при непрерывном нагревании и размешивании, проваривают 7 ... 10 мин, добавляя соль и сахар. Соус размешивают, процеживают, доводят до кипения и зашипывают кусочками сливочного масла, чтобы при хранении на поверхности не образовывалась пленка. Подают к овощным (отварная капуста, фасоль, кукуруза, спаржа и др.) и крупяным (котлеты и биточки рисовые, пшеничные и др.) блюдам.

Соус молочный с луком (субиз). Репчатый лук мелко рубят и пассеруют на сливочном масле, помешивая, чтобы он не поджарился. Затем добавляют мясной бульон, закрывают крышкой и припускают лук, пока он не станет мягким. Приготавливают молочный соус и кладут в него лук, перемешивают, проваривают 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 запахом. Его подают к натуральным котлетам и к жареному мясу из баранины.

3.2.6. Приготовление соуса сметанного и его производных

Готовят сметанные соусы натуральные на одной сметане в качестве жидкой основы или с добавлением бульона, овощного отвара, т. е. на основе белого соуса (более экономный вариант).

Соус сметанный на основе белого. Приготавливают белую сухую или жировую пассеровку и разводят ее горячим бульоном. Сметану доводят до кипения, соединяют с полученным белым соусом, размешивают, заправляют солью (перцем для некоторых блюд) и проваривают 3 ... 5 мин. Соус процеживают, доводят до кипения и зачищают маслом сливочным.

Подают к мясным, рыбным, овощным, творожным блюдам, используют для приготовления производных соусов.

Соус сметанный (натуральный). Белую жировую пассеровку соединяют при помешивании с кипящей сметаной, добавляют соль, варят 5 ... 7 мин. Готовый соус процеживают, доводят до кипения.

Соус сметанный с томатом. Приготавливают сметанный соус и соединяют с уваренным до половины объема томатным пюре, размешивают, добавляют соль, молотый перец, доводят до кипения.

Используют соус для приготовления овощных фаршированных блюд, тефтелей.

Соус сметанный с луком. Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до размягчения, но так, чтобы он не имел поджаристых корочек. Приготавливают сметанный соус, в него закладывают подготовленный лук, проваривают 7...10 мин, добавляют соль, соус «Южный» и доводят до кипения, непрерывно помешивая.

Подают соус к котлетам, лангету, бефстроганову, биточкам, печенке и другим мясным блюдам.

Соус сметанный с луком и томатом. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют до полной готовности, соединяют с томатным пюре и продолжают пассеровать еще 5...7 мин. Приготавливают сметанный соус, вводят пассерованный лук с томатом, перемешивают и дают прокипеть.

Соус подают к тефтелям, голубцам, изделиям из мясной котлетной массы.

Соус сметанный с хреном (лефор). Корень хрена мелко натирают и пассеруют на сливочном масле, помешивая, вводят 9%-ный уксус, лавровый лист, перец горошком и проваривают не более 5 мин для ароматизации хрена. Приготавливают сметанный соус. В него вводят подготовленный хрен, удалив предварительно лавровый лист и перец горошком, соль и доводят до кипения.

Соус подают к отварной говядине, языку, ветчине, рулету, используют для запекания мясных блюд.

Задание на проверку знаний

К каким блюдам подают производные белого соуса?

Почему соус, приготовленный на муке, имеет запах сырой муки?

Перечислите производные от сметанного соуса.

Какие качественные требования предъявляются к соусу молочному?

Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса?