

Приготовление яично- масляных соусов

Презентация №9

Соусы **яично-масляные** приготавливают без муки на основе сливочного масла. Сливочное масло, являющееся основной составной частью этой группы соусов, не содержит органических кислот, экстрактивных и других веществ, возбуждающих аппетит. Поэтому для придания вкуса и возбуждения деятельности пищеварительных желез в яично-масляные соусы добавляют лимонную кислоту в количестве 1 ... 2 г на 1 кг соуса или лимонный сок. Эти соусы хорошо обогащают состав блюд из нежирных продуктов: цветной и белокочанной капусты, тощих рыб (судака, трески и др.), нежирного мяса птицы (филе кур, цыплят и т. п.).

Яично-масляные соусы бывают двух типов: неэмульгированные (польский, сухарный) и эмульгированные (соусы на основе голландского).

Соус польский. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, мелко шинкуют. Зелень петрушки или укропа мелко нарезают. Масло сливочное растапливают, соединяют с подготовленными яйцами и зеленью, добавляют лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, соль. Соус размешивают и прогревают при температуре не выше 70 °С.

Подают к отварным блюдам из рыбы, к капусте цветной и белокочанной.

Соус польский с белым соусом. Все продукты подготавливают так же, как для соуса польского, и вводят в такой же последовательности в приготовленный белый основной соус. Для рыбных блюд его готовят на рыбном бульоне.

Используют его к тем же блюдам, что и соус польский. Этот соус дешевле польского.

Соус сухарный. Сухари белого хлеба размалывают, просеивают и поджаривают при помешивании до золотистого цвета. Сливочное масло растапливают и продолжают нагревать до тех пор, пока не выпарится содержащаяся в нем вода и не образуется коричневатый осадок. После этого масло процеживают и вводят в него поджаренные сухари, соль и лимонную кислоту или лимонный сок.

Соус сухарный подают к отварным овощам: капусте брюссельской, белокочанной, цветной, спарже, артишокам.

Соус голландский. Желтки сырых яиц соединяют с холодной кипяченой водой, размешивают в посуде с толстым дном, вводят

кусочки сливочного масла (1/3 часть), проваривают на водяной бане (при температуре не выше 80 °С), помешивая и слегка взбивая до образования однородной, слегка загустевшей смеси. Прекратив нагрев, в соус вводят оставшееся сливочное масло в растопленном виде, а после полного соединения с желтками — белую жировую пассеровку, разведенную бульоном или отваром, соль, лимонную кислоту или лимонный сок. Готовый соус процеживают.

Голландский соус готовят непосредственно перед подачей для блюд из отварной рыбы, овощей (спаржи, капусты цветной и брюссельской).

Соус голландский с горчицей (мутар). В голландский соус добавляют готовую горчицу (примерно 50 г на 1 кг соуса). Подают к жареной рыбе осетровых пород.

Соус голландский с уксусом (беарнез). Крупнодробленый перец, лавровый лист заливают 9%-ным уксусом и кипятят. Затем уксус процеживают и заправляют им соус голландский (вместо лимонной кислоты). Подают к жареному мясу, почкам.

Соус голландский со сливками (муслин). В готовый соус перед подачей добавляют взбитые сливки. Подают к отварной и припущенной рыбе, блюдам из десертных овощей.

Приготовление сладких соусов

Сладкие соусы приготавливают из свежих, консервированных, сухих фруктов и ягод, из соков, пюре, сиропов, молока. В их состав входят сахар, ароматические вещества, лимонная цедра, ванилин, шоколад, какао. Загустителем этих соусов служит картофельный крахмал, иногда мука. Их подают как в горячем, так и в холодном виде.

Соус яблочный. Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, нарезают ломтиками и припускают в воде. Припущенные яблоки протирают, соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой, доводят до кипения и вводят разведенный крахмал. Вновь доводят до кипения при помешивании. В готовый яблочный соус можно добавить корицу. Соус подают к запеканке, пудингам, блинчикам, гренкам с фруктами.

Соус абрикосовый. Готовят из кураги или свежих абрикосов. Курагу перебирают, промывают и замачивают в холодной воде для набухания на 2 ... 3 ч. Затем варят в этой же воде до размягче-

ния, протирают, соединяют с отваром, сахаром и проваривают при помешивании до загустения массы. Если масса недостаточно густая, то в нее добавляют разведенный картофельный крахмал и доводят до кипения. Для улучшения вкуса в соус можно добавить лимонную кислоту.

Свежие абрикосы ошпаривают и выдерживают в кипятке 30 мин, очищают от кожицы, нарезают на дольки, удаляют косточки, засыпают сахаром. Абрикосы оставляют на 2...3 ч, затем проваривают 5 мин.

Соус подают к каше гурьевской, пудингам, яблокам в тесте, яблокам с рисом, гренкам с фруктами.

Соус сладкий из сухофруктов. Сухофрукты перебирают, промывают, замачивают в воде для набухания, затем удаляют косточки, крупные сухофрукты нарезают ломтиками или кубиками. Подготовленные сухофрукты варят, вводят сахар и разведенный в холодной воде картофельный крахмал. Доводят соус до кипения, добавляют лимонную кислоту, охлаждают. Подают к котлетам, биточкам, запеканкам из круп, пудингам и другим блюдам.

Новые направления в технологии соусов

Соусы в современной кухне стали неотъемлемой частью вторых горячих блюд. Они могут использоваться и при приготовлении блюда, и при его оформлении.

Низкокалорийные соусы приготавливаются на основе ягодных и овощных пюре, кефира или натурального йогурта без сахара и вкусовых добавок. Можно также использовать пахту — нежирный побочный продукт производства масла из коровьего молока со специфическим кисловатым вкусом.

Соусы на овощных пюре. Для их приготовления используют сырую морковь, перец сладкий, щавель, шпинат, томаты, свеклу и другие цветные продукты. Для придания дополнительного вкуса добавляют соль, перец, лимонный сок, алкогольные напитки (коньяк, виски, вино). Для того чтобы консистенция соуса стала более однородной и стойкой, добавляют пассерованную муку.

Соусы на основе фруктов и ягод. Эти соусы готовят не только к десертным блюдам, но и к блюдам из мяса, рыбы и дичи. Например, к жареной утиной грудке прекрасным дополнением служит малиновый соус, к блюдам из рыбы подходит соус из мандаринов. В качестве основы для соусов используют фруктовое или ягодное

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

Соусы на основе молочных продуктов (пахты, кефира и натурального йогурта). В эти соусы добавляют всевозможные овощи, травы и другие продукты. Соусы просты в приготовлении, так как их ингредиенты не нуждаются в тепловой обработке, что сохраняет все полезные вещества. Основу смешивают с остальными компонентами при помощи миксера или блендера.

Быстрые соусы. Приготавливаются с использованием мясного сочка. Прием деглясирования (деглясе), при помощи которого получают мясной сочок, заключается в том, что со сковороды, где жарилось мясо или птица, сливают жир и заливают в нее 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 только добавления воды. Белое вино, которое используют вместо воды, придает соусу приятный вкус, а телячий бульон — насыщенную консистенцию.

Такие соусы особенно хорошо сочетаются со свининой. Для смягчения вкуса и в качестве загустителя в них можно добавить уваренное фруктовое пюре.

Легкие и пенные соусы. Напоминают салатные заправки. Готовят их, взбивая в пену смесь растительного масла, вина или лимонного сока и добавляя к ней небольшое количество сливок. Для придания пенной структуры в конце приготовления вводится взбитое яйцо. Такие соусы готовятся быстро — за 4... 5 мин.

Современное применение соусов, дизайн, подача, декор соусов

Основные правила подачи соусов. Выделяют два основных правила подачи соусов: с блюдом и отдельно, когда гость может по собственному усмотрению добавить в блюдо соус из бутылки или пиалы. Однако внутри этих правил существуют различные вариации. Соусы, которые предназначены для заправки готовящегося блюда или запекания, подаются так же, как они и готовились,

т. е. вместе с главным блюдом (бефстроганов, гуляш, сациви). В основном это бульонные соусы и соусы на растительной основе, как самые термостойкие.

Подача соуса отдельно от основного блюда. Это способ считается классическим. Он практичен и рационален. Соус подается в соуснике, имеющем для удобства продолговатую форму и ручку. Соусник устанавливается на небольшом блюде, покрытом салфеткой.

Подача под соусом. Основной принцип этой подачи — красиво и вкусно. Соусом поливают готовое блюдо сверху, а иногда подают соус «под блюдом», поливая им тарелку. Как правило, подача «под блюдом» используется, чтобы гость видел степень прожарки мяса. Иногда поверх блюда добавляется еще один соус, но уже другого оттенка.

Соус как элемент декора. Соусом рисуют узоры, фигурки, разводы и капельки, благодаря чему блюдо получается эстетически привлекательным. Рисунок выполняют не на основном блюде (мясе или рыбе), а на свободной части тарелки. Соус должен быть правильной консистенции: в ином случае он растечется или ляжет на тарелку неаппетитными комочками.

При использовании на одной тарелке различных соусов учитывают их вкус и цвет. Оригинальностью расположения соуса на тарелке во многом определяется дизайн блюда. Соус может быть подан в рюмочках, горшочках из теста, овощей, в раковине устриц или гребешка, помещен в рамку, например, нарисованную из шоколада. Если на тарелке соседствуют два соуса, то несколькими легкими движениями зубочисткой их можно чуть-чуть смешать, сделать «перья».

Соусы промышленного производства

Пищевые концентраты. Кулинарные (или сухие) соусы представляют собой порошкообразные смеси пшеничной декстринизированной муки, сушеных овощей, сушеного мяса, сухого молока, сухих грибов, соли, сахара-песка, пряностей и других продуктов. В некоторые соусы добавляют ламинарию. Пищевой промышленностью выпускаются концентраты соусов белых, грибных и их производных.

Порошок перед употреблением разводят водой в нужном количестве и проваривают 2 ... 3 мин, затем добавляют сливочное масло.

Соусные пасты. Вырабатываются заготовочными предприятиями, чтобы ускорить процесс приготовления красного и белого основного соуса на предприятиях общественного питания.

Большинство соусов промышленного производства относится к группе острых, так называемых деликатесных соусов и масляных холодных соусов (различные майонезы). Острые соусы подают в небольших количествах к таким блюдам, как шашлыки, люля-кебаб и т.д., или используют в качестве добавок при изготовлении кулинарных соусов.

Соусы промышленного производства позволяют расширить ассортимент соусов, применяемых в общественном питании.

Фруктовые соусы. Готовят из свежих зрелых яблок, абрикосов, персиков, айвы и других плодов. Используют при изготовлении и подаче крупяных и мучных блюд либо добавляют в соус майонез.

Соус ткемали. Готовят из пюре слив ткемали с добавлением базилика, кинзы, чеснока и красного перца. Соус обладает острым вкусом. Подают его к блюдам кавказской кухни.

Соус томатный острый. Готовят его из свежих помидоров или томатного пюре с добавлением сахара, соли, уксуса, лука, чеснока и пряностей. Используют при изготовлении мясных, рыбных и овощных блюд.

Соус типа «кетчуп». Вырабатывают путем упаривания томатов с сахаром, чесноком, солью, уксусом и пряностями. Добавляют к мясным соусам и майонезу. Соус можно использовать при подаче мясных, рыбных и овощных блюд.

Соусы соевые. Отличаются очень острым вкусом и сильным пряным ароматом. Готовят их из соевого ферментативного гидролизата, яблочного пюре, томатной пасты, растительного масла, специй, пряностей, лука и других добавок. Подают к блюдам восточной кухни, добавляют в красные мясные соусы.

Соус «Табаско». Это острый перечный мексиканский соус от одноименной компании-производителя. Существует «Табаско» нескольких видов, самые известные из которых красный (наиболее острый) и зеленый (немного мягче). Несколько капель «Табаско» — верный способ быстро и эффективно сделать любой соус более острым и пикантным.

Соус «Вустерширский». Широко известен в Европе и Северной Америке, включается в качестве вкусовой добавки в рецептуру многих зарубежных соусов. Ингредиентами этого соуса являются: соевый соус, уксус, сахар, мелисса, тамаринд, лук-шалот, анчоусы, имбирь, острый перец, кардамон, гвоздика и другие специи.

Требования к качеству соусов.

Условия и сроки хранения соусов

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями (соус с корнишонами, соус белый с овощами и др.) учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.

Горячие соусы с мукой — «бархатистые», однородные, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей, имеют консистенцию жидкой сметаны. Соус слегка обволакивает ложку, стекая с нее. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус похож на вязкую манную кашу. Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, не переварены. На поверхности соуса не должно быть пленки.

Красные соусы. Внешний вид — однородная, гладкая и бархатистая масса, без комков заварившейся муки. На поверхности нет пленки. Наполнители равномерно распределены по всему объему соуса. Вкус — острый, соответствующий наполнителям. Аромат — специй, мясного бульона, наполнителей, не допускается запах сырой муки и подгоревшего соуса. Запах лаврового листа не должен преобладать в букете. Цвет — от светлого до темно-коричневого. Консистенция — однородная, густоты сливок.

Белые соусы. Внешний вид — однородная, гладкая и бархатистая масса, без комков заварившейся муки. На поверхности не должно быть пленки. Наполнители равномерно распределены по всему объему соуса. Вкус — мяса или рыбы, белых кореньев, у томатного соуса — острый. Запах — с ароматом белых кореньев, бульона, у томатного соуса — с ароматом томата и специй. Цвет — светло-серый, у томатного соуса — от светло- до темно-оранжевого. Консистенция — однородная, густоты сливок.

Грибные соусы. Внешний вид — однородная эластичная масса с кусочками грибов и пассерованного лука, без комков заварившейся муки, песка, червивых грибов. Вкус — в меру соленый. Запах — с ароматом грибов и наполнителей. Цвет — коричневый. Консистенция — однородная, вязкая, эластичная.

Сметанные соусы. Внешний вид — однородная, нерасслоившаяся масса, без комков заварившейся муки, наполнители равномер-

но распределены по всему объему соуса. Вкус — в меру соленый. Запах — с ароматом свежей сметаны и наполнителей. Цвет — от белого до светло-кремового, у соуса томатного — бледно-розовый. Консистенция — однородная, вязкая.

Молочные соусы. Внешний вид — однородная масса, без комков заварившейся муки. Вкус — слегка соленый. Запах — нежный, не допускается запах подгоревшего молока. Цвет жидкого и густого соуса — светло-кремовый; соуса средней густоты — кремовый. Консистенция — жидкая, средней густоты, густая.

Яично-масляные соусы и соус сухарный. Внешний вид — жидкая однородная масса. Цвет — желтый. Вкус — слегка кисловатый. Консистенция сухариков — хрустящая. Запах — сливочного масла и продуктов, входящих в соус.

Голландский соус. Вкус — кисловатый, но в меру. Цвет — желтый. Консистенция — однородная, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть масла (блесток жира).

Польский соус. Масло — прозрачное, без сгустков белка. Яйца крупно нашинкованы. Аромат — петрушки и масла, слегка кисловатый вкус.

Условия и сроки хранения соусов

Основные горячие соусы во избежание охлаждения, подгорания и чрезмерного усыхания хранят на водяной бане 3...4 ч при температуре до 80 °С. Поверхность соуса защищают сливочным маслом, посуду с соусом закрывают крышкой. Основные соусы можно хранить до 3 суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0...5 °С. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

Сметанные соусы хранят при температуре 75°C не более 2 ч с момента приготовления. Молочный жидкий соус хранят в горячем виде при температуре $65 \dots 70^{\circ}\text{C}$ 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. Яично-масляные соусы из-за нестойкости можно хранить не более

1,5 ч при температуре не выше 65°C . Соусы, приготовляемые для питания детей, следует реализовывать сразу. При необходимости их хранят при 70°C не более 1 ... 1,5 ч.

Вопросы для проверки

- . Соус томатный недостаточно острый. Что можно добавить в него для остроты?
- . 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?