

Технология приготовления сложных горячих соусов



Немного истории

- Как говорил знаменитый кулинар Ансельм Брийя-Саварен : “...Можно научиться варить и жарить, но научиться готовить соус нельзя, для этого нужен талант, и с этим талантом нужно родиться...”
- «Соус буквально значит «солонюватый», «подсоленный». Это слово латинского происхождения через французскую кухню вошло во все европейские языки, в том числе и в русский.
- Прототипом соусов в Древней Руси были взвары, поливы и подливки, более жидкие по консистенции.



Значение соусов в питании

Классификация соусов





Соус

- - это дополнительный компонент блюда, характеризующийся полужидкой консистенцией, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к готовому блюду для улучшения его вкуса и аромата.



СОУСЫ

- Соусы разнообразят вкус блюда, придают ему более сочную консистенцию, повышают калорийность, так как содержат в своем составе ценные продукты: сливочное масло, сметану, яйца, муку и др.
- Многие соусы содержат значительное количество вкусовых веществ, специи, пряности, приправы, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения. Соусы улучшают внешний вид приготовленных блюд, так как многие из них имеют яркую окраску, которая выгодно оттеняет цвета основных продуктов.
- Правильный подбор соуса к блюду имеет большое значение.
- Если соус подают к блюду отдельно, то его наливают в специальный порционный соусник. Соус можно подать вместе с блюдом.

Правила подачи соусов

- Соус подают в соуснике или подливают его сбоку к основному продукту.
- Гарниры соусом не поливают.
- В некоторых случаях соусом заливают основной продукт, подают блюда в соусе или изделия готовят вместе с



Посуда для подачи соусов



*Соусы подают вместе с блюдом или
отдельно в соуснике массой 50, 75 или 100г
(в некоторых случаях по 25г)*



Классификация соусов.

- Соусы делят на **горячие и холодные**, первые подают к горячим блюдам, вторые – к холодным. По цвету соусы бывают **красные и белые**.
- По жидкой основе соусы делят на группы: **соусы на мясных бульонах, рыбных и грибных; соусы на молоке; на сметане; на сливочном масле; на растительном масле; на уксусе**. В диетическом питании соусы готовят на воде, овощных и крупяных отварах.
- Соусы готовят **с мукой и без муки**. Они бывают жидкими – для поливки и тушения блюд, средней густоты – для запекания и добавления в овощные блюда и фарши, густые – для фарширования и добавления в некоторые блюда.
- Соусы делят также на **основные и производные** от них – последние готовят на базе основного с добавлением различных продуктов.

КЛАССИФИКАЦИЯ СОУСОВ

СОУСЫ

По температуре подачи

горячие

холодные

По температуре подачи

красные

Белые
(мясные)

По жидкой основе

На бульонах

На сметане

На молоке

На растопленном масле

На уксусе

По консистенции

С загустителями
(мука, крахмал,
выпаривание
основ (бульона,
сливок), пюре)

Без загустителей

жидкие

Густые

Средней густоты

Подготовка продуктов для приготовления соусов



Подготовленные
измельченные
пассерованные корни и
лук



Пассерованное
томатное пюре

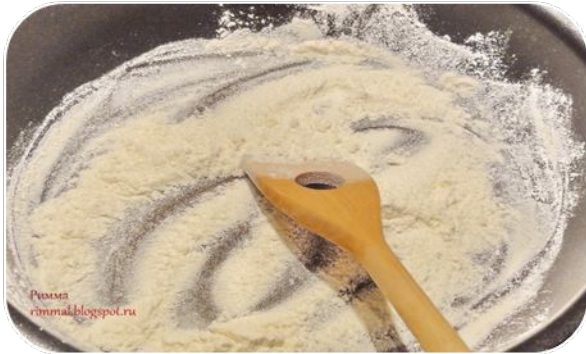


Подготовленные
нарезанные
припущенные соленые
огурцы



Процеженные
концентрированные
бульоны коричневые и
белые

Подготовка продуктов для приготовления соусов



Пассерованная мука
(сухая или жировая,
сбелая или красная)



Подготовленные
нашинкованные
грибы



Подготовленные
молочные продукты



Подготовленное вино

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНОВ И ПАССЕРОВОК ДЛЯ СОУСОВ

- Чтобы соус был эластичным, однородным, без комков, муку предварительно пассеруют – нагревают до температуры 120-150° С для увеличения в ней количества водорастворимых веществ. При этом в муке изменяются такие вещества, как белки, сахар, крахмал, и улучшается ее вкус и запах.
- В соусах на бульонах, сметане, молоке в качестве загустителя можно также использовать модифицированный (видоизмененный) кукурузный крахмал, который благодаря изменению своих свойств – снижению способности к набуханию в горячей жидкости – придает соусам не очень вязкую консистенцию. Применение крахмала повышает калорийность соуса, не увеличивая его густоты.
- Для приготовления 1 л жидкого соуса без гарнира, используемого для поливки блюд, требуется 45-50 г муки или 25 г модифицированного крахмала.
- Мучные пассеровки. В зависимости от способа приготовления мучную пассеровку делят на сухую и жировую, а по цвету – на красную и белую. Пассеровку, которую готовят без нагревания, называют холодной пассеровкой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНОВ И ПАССЕРОВОК ДЛЯ СОУСОВ

- Для соусов используют пшеничную муку не ниже 1-го сорта.
- **Красная пассеровка** приготавливается двумя способами: с жиром и без жира. Для получения красной сухой пассеровки муку просеивают, насыпают на противень или сковороду слоем от 3 до 5 см и нагревают при температуре 150° С при непрерывном помешивании до светло-коричневого цвета. Спассерованная мука легко рассыпается и имеет запах каленого ореха. Муку нагревают на поверхности плиты или в жарочном шкафу. Помешивают муку деревянной веселкой. Красную сухую пассеровку используют для приготовления красных соусов.
- Красную пассеровку можно приготовить с жиром (пищевыми жирами, маргарином или сливочным маслом). Для этого в посуде с толстым дном растапливают жир и вводят муку. Пассеруют ее при той же температуре до появления коричневого цвета. Готовый маслянистый комок пассеровки должен рассыпаться. Красная жировая пассеровка используется для красных соусов, но приготавливается реже, чем сухая.
- **Белая пассеровка** также готовится с жиром и без жира. В посуде растапливают сливочное масло, вводят, непрерывно помешивая, просеянную муку, которую нагревают при температуре 120° С до кремового оттенка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНОВ И ПАССЕРОВОК ДЛЯ СОУСОВ

- Иногда приготавливают белую мучную пассеровку сухой, без жира. Ее готовят так же, как красную сухую пассеровку, но поджаривают муку до светло-желтого цвета. Спассерованная мука должна хорошо рассыпаться. Сухая пассеровка может храниться в охлажденном виде 24 ч.
- **Белую мучную пассеровку** используют для приготовления белых соусов и их производных, грибных, молочных и сметанных соусов.
- **Холодная пассеровка.** Для быстрого приготовления соусов просеянную муку перемешивают с кусочками сливочного масла до образования однородного по консистенции маслянистого комка. Муки берут от 20 до 50% к массе масла. Пассеровку готовят в небольшом количестве.
- **Бульоны.** Жидкой основой соусов являются бульоны. Мясные бульоны варят двух видов. Белый мясной бульон приготавливают из костей говяжьих, телячьих, птицы обычным способом с добавлением или без добавления мясных продуктов и используют для получения белых соусов (на 1 кг костей 1,5 л воды). Коричневый мясной бульон приготавливают из обжаренных до коричневого цвета мясных костей и используют для получения красных соусов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНОВ И ПАССЕРОВОК ДЛЯ СОУСОВ

- **Рыбный бульон** приготавливают из рыбных пищевых отходов обычным способом (на 1 кг продуктов 2 л воды).
- **Грибной бульон** готовят из сухих или свежих грибов обычным способом.
- Для приготовления соусов используют бульоны, полученные при варке или припускаи мяса, птицы и рыбы.
- **Коричневый бульон.** Обработанные кости в течение 1-1,5 ч обжаривают на противне в жарочном шкафу при температуре 160-170° С до золотистого цвета. Обжаренные кости закладывают в котел, заливают холодной водой и варят 6-10 ч при слабом кипении. В процессе варки с поверхности снимают жир и пену. За час до окончания варки добавляют морковь, лук, корни петрушки и сельдерея, которые можно предварительно подпечь или обжарить вместе с костями. Бульон процеживают.

Бульон фюме

Для приготовления сильно концентрированного мясного бульона (фюме) свежеприготовленный коричневый бульон уваривают до $1/8$ - $1/10$ первоначального его объема. Из 1 л бульона получается 100-125 г сильно концентрированного бульона. В начале уваривания бульон процеживают через салфетку и обезжиривают.

Уваривать бульон лучше всего в широком открытом котле или сотейнике; в такой посуде бульон быстрее выпаривается.

Уваренный бульон при охлаждении застывает в крепкий студень, хорошо сохраняющийся при $4-6^{\circ}\text{C}$ в течение 5-6 суток. При разведении одной весовой части сильно концентрированного бульона (фюме) девятью частями горячей кипяченой воды получается обычный коричневый бульон.



Соус демиглас

Соус демиглас (в переводе с фр. demi-glace означает буквально полу-глас) – один из основных соусов французской кухни. Его получают увариванием смеси коричневого бульона (фюме) и коричневого соуса (красный основной). Бульон и соус берут в равных пропорциях и упаривают наполовину.



Ру

Ру – это термически обработанная масса из жира и муки. В качестве жира обычно используется сливочное масло, однако это может быть также какое-либо растительное масло или смалец (лярд). Мука при этом пассеруется либо без изменения цвета (белая ру), либо с изменением цвета до золотистого (золотистая ру), либо до коричневатого (красная ру). Ру является по своей сути загустителем для соусов, применяется для приготовления таких известных соусов (помимо Велюте) как Бешамель и эспаньоль.



Демиглас и его производные

Название	Состав/добавка (необходимые ингредиенты)	Область применения
Базовый	Сливочное масло, животный жир, смесь мирпуа, мука, очень крепкий говяжий бульон, помидоры, букет гарни, свежая петрушка+ красное вино	К дичи, к жареному мясу, птице, стейкам, отбивным
Грибной соус	Базовый + грибы белые	То же
Соус с луком и шампиньонами	Базовый + пассерованный с шампиньонами лук + сливки	К птице, к телятине
Соус с вином	Базовый + мадера	К птице, дичи, говядине, телятине, окороку
Соус с ветчиной и грибами	Базовый +нашинкованные обжаренные ветчина и грибы	К пасте, к мучным блюдам
Соус перечный	Базовый+ пассерованные шалот, чеснок+ фюме+перец горошком+коньяк+сливки	С стейкам, блюдам из жареного мяса
Соус смородиновый	Базовый+ свинокочености+ черносмородиновое варенье+душистый перец+ эстрагон, петрушка +красное вино+масло сливочное	К дичи, к жареному мясу, птице, стейкам, отбивным

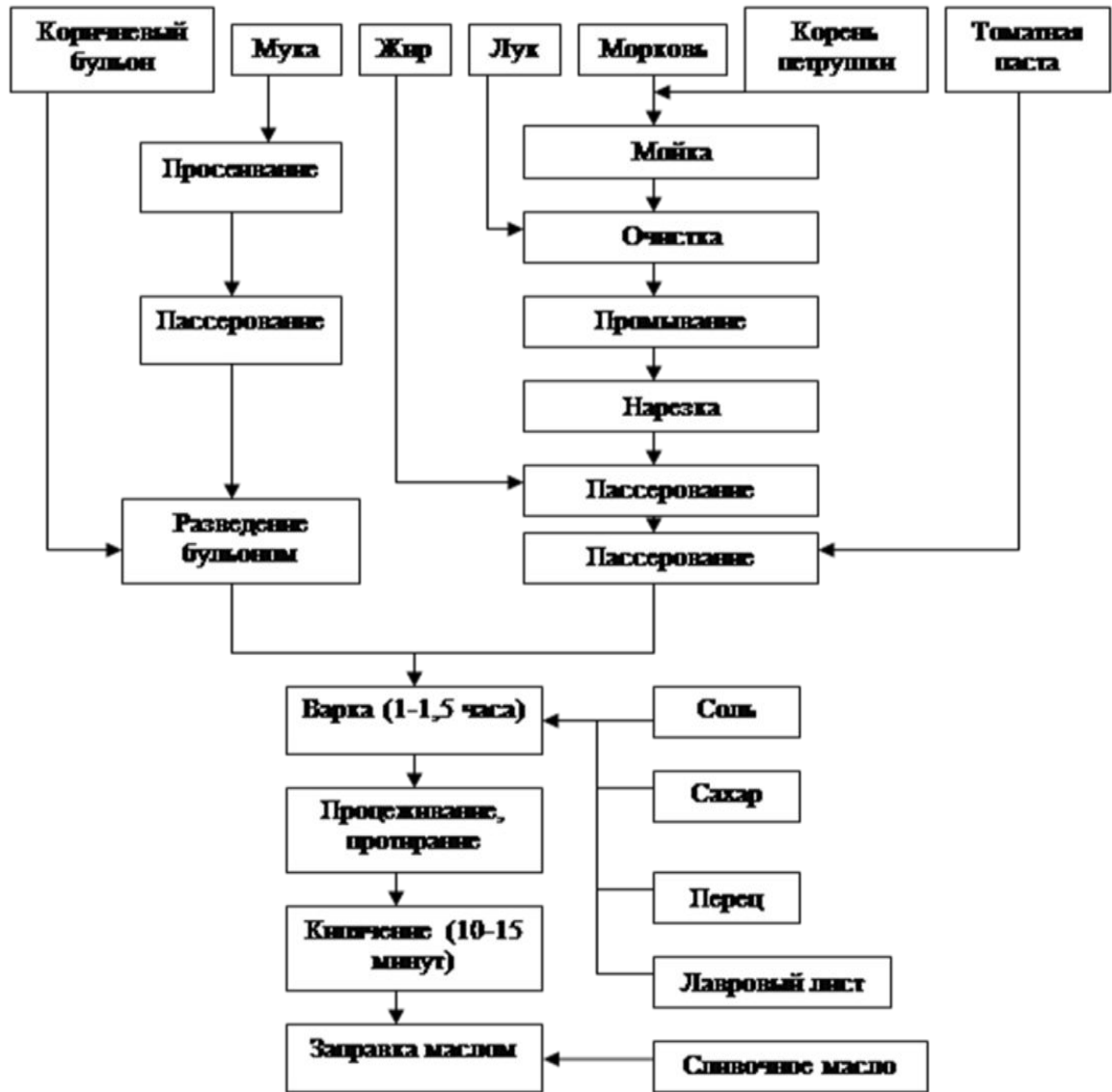
Соус Красный основной - «Эспаньол»

Приготовить коричневый бульон на обжаренных костях с добавлением пряностей, вина и цедры.

Сделать коричневую мучную пассеровку, смешать с бульоном и варить с добавлением пассерованных овощей и томатной пасты в течение 4-6 часов на медленном огне, снимая пену.

Процедить и довести до вкуса.

Правильно сваренный соус должен иметь зеркальную поверхность.

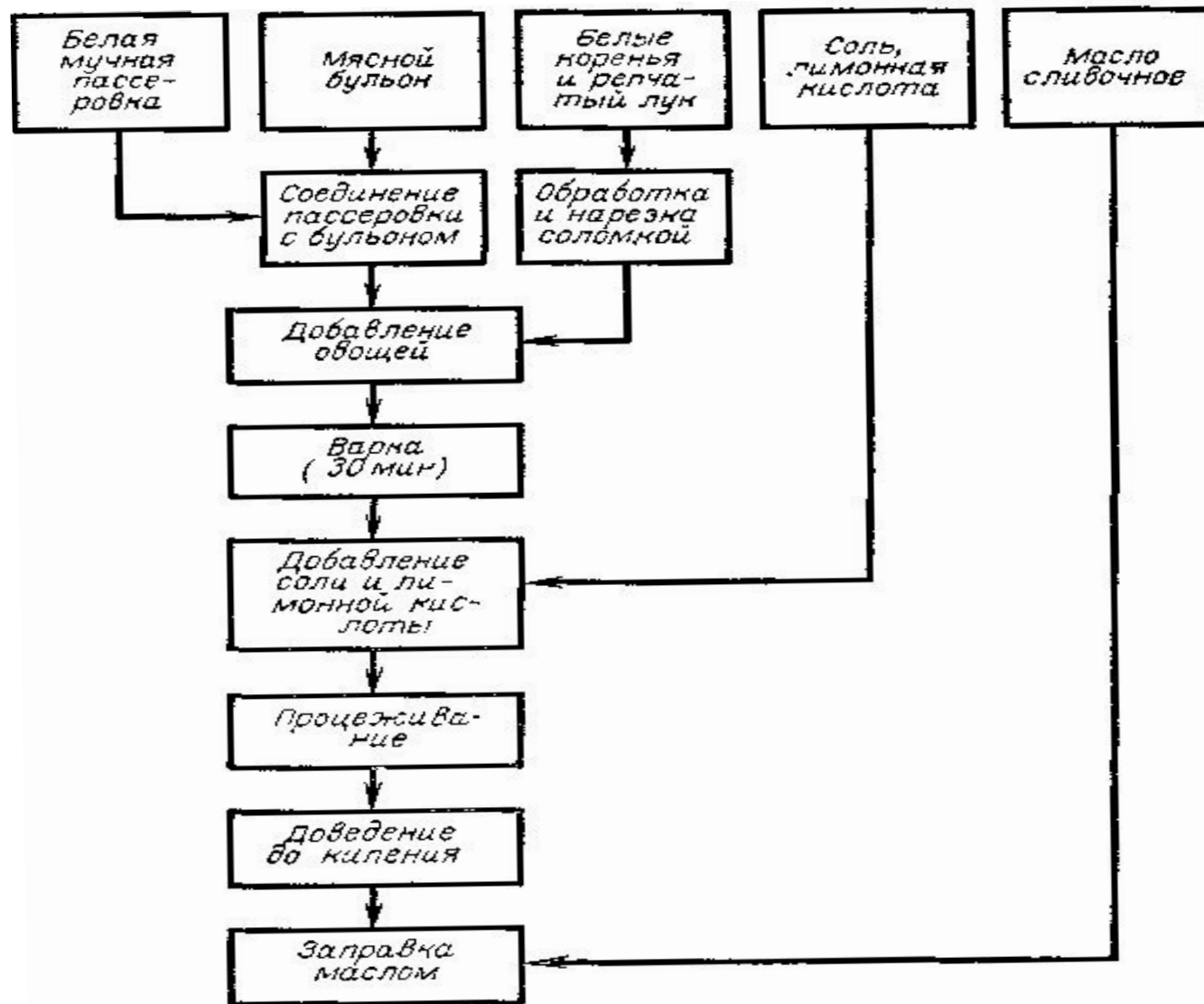


Соус красный основной и его производные

Название	Состав/добавка (необходимые ингредиенты)	Область применения
Базовый	Сливочное масло, животный жир, смесь мирпуа *, мука, очень крепкий говяжий бульон, помидоры, букет гарни**, свежая петрушка	
Соус с луком и грибами	Базовый+ пассерованный лук и грибы+сухой херес или сухое белое вино	
Соус с эстрагоном и вином «охотничий»	Базовый+сливочное масло, репчатый лук, грибы, сухое белое вино, бренди, томатное пюре, свежая зелень эстрагона.	К дичи, к жареному мясу, птице, стейкам, отбивным
Соус кисло-сладкий	Базовый + чернослив+орехи измельченные + вино красное сухое или уксус	К блюдам из отварного тушеного мяса и птицы.

*Мирпуа (фр. mirepoix), или суповая зелень (нем. Suppengrün) — овощная смесь в европейской кухне из корнеплодов (морковь, брюква, корень сельдерея, корень петрушки), луковых (порей, репчатый лук) и столовой зелени (петрушка, листья сельдерея, тимьян и др.), которая добавляется в бульон для придания ему аромата.

Соус белый основной



Классический соус «Бешамель»

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.

**Букет гарни - Петрушка, тимьян и лавровый лист – базовые травы гарни, без которых не возможен классический, большой или средний букет. вариантов букета гарни существует не мало: смесь трав может насчитывать более десятка компонентов, в которых обычно используют базилик, черноголовку, сельдерей, розмарин, чабрец, шалфей, эстрагон, различные виды перца.



Бешамель и его производные соусы

Название	Состав/добавка (необходимые ингредиенты)	Область применения
Классический базовый	Масло, мука, молоко	Применяется для связывания продуктов, как загуститель, как база для множества других соусов.
«Морней» (сырный соус)	Базовый + острый сыр	Для пошированных и печеных яиц; для отварных овощей, птицы, рыбы, морепродуктов. Для начинки блинчиков и как соус к пасте. Для запекания продуктов в духовке.
«Горчичный»	Базовый + горчица	Для жареных рыбы и окорока.
«Субиз» (луковый соус)	Базовый + репчатый лук	Для рыбы, телятины, телячьей зобной железы, баранины или овощных блюд.
«Онграуз»	Базовый + репчатый лук + паприка	Для курицы, пернатой дичи, телятины, говядины, рыбы, пасты, твердых овощей.



Бешамель и его производные соусы

Название	Состав/добавка (необходимые ингредиенты)	Область применения
Грибной	Базовый + припущенные измельченные грибы	Для курицы, телятины, говядины, рыбы, пасты.
Яичный	Базовый + взбитые отдельно желтки	Для овощей, рыбы, для запекания.
Крабовый	Базовый + крабовое масло	Для блюд из рыбы, для мучных блюд, пасты.
Соус с ветчиной	Базовый + нашинкованная ветчина	Для блюд из грибов, птицы.
Соус с яичным желтком и сыром	Базовый+ твердый острый сыр + желтки	Для блюд из овощей, мучных блюд, пасты.

Соус Велуте

Соус Велут (velouté) – это один из основных соусов французской (а теперь и не только) кухни, на основе которых готовятся тысячи других соусов (среди них также эспаньоль, аллеманд, майонез и др.). Наряду с Бешамелем он был признан во всем мире. Велут готовится на основе золотистой ру и бульона, как правило, светлого куриного или телячьего, однако допускается также рыбный бульон. Из специй добавляются в соус соль и молотый черный перец, ароматические травы, лавровый лист и т.д.



Соус «Велуте» и его производные

Название	Состав/добавка (необходимые ингредиенты)	Область применения
Классический базовый	Мука, сливочное масло, светлый бульон (куриный, телячий, рыбный, овощной)	Применяется для связывания продуктов, как загуститель, как база для множества других соусов.
Томатный	Базовый + пассерованные морковь, лук, томатное пюре	Для запекания
Соус с хреном	Базовый + пассерованный натертый хрен + 9% уксус	Для отварного мяса, языка
Соус с каперсами	Базовый + шалот + тимьян + вермут + вино белое сухое + бульон + сливки + каперсы	Для блюд из баранины
Соус из сладкого перца	Базовый + сладкий свежий перец + сухой херес	Для холодных отварных или жареных птицы или мяса.
С укропом	Базовый + рубленый укроп	Та же
Крабовый	Базовый + крабовое масло	Для блюд из рыбы, для мучных блюд, пасты.
Соус карри	Базовый + репчатый лук + смесь пряностей «карри»	Для холодных отварных или жареных птицы или мяса
Соус лимонный	Базовый + сок лимона + рубленая петрушка	Для рыбных блюд

Соус сметанный

Название	Состав/добавка (необходимые ингредиенты)	Область применения
Базовый	Мука, сливочное масло, сметана	Применяется для связывания продуктов, как загуститель, как база для множества других соусов.
Соус с вином	Базовый + репчатый лук + белое сухое вино + сметана	К жареной птице или дичи
С томатом и луком	Базовый + пассерованный лук с томатом уваренный вдвое	Для запекания тефтелей



Соус Польский

1 способ: в растопленное масло сливочное кладут мелко нарезанные крутые яйца, зелень петрушки или укропа, соль и кислоту лимонную.

2 способ: в приготовленный по 1 способу соус белый добавляют масло сливочное, мелко нарезанные крутые яйца, соль, кислоту лимонную и зелень.

Подают соус к блюдам из нежирной отварной рыбы.



Соус Сухарный

Масло сливочное кипятят при слабом нагреве в течение 15-20 мин. Затем масло процеживают и добавляют в него сухари молотые поджаренные, соль, сок лимонный или кислоту лимонную (в виде раствора 2%-ной концентрации).

Для приготовления 100 мл раствора 2%-ного кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают. Подают соус сухарный к блюдам из овощей отварных.



Голландский соус

Голландский соус многие называют майонезом из-за схожести состава. По сути, так оно и есть — и онез и майонез являются масляными эмульсиями. Но вкус и консистенция этих двух соусов совершенно различна.

Название	Состав/добавка (необходимые ингредиенты)	Область применения
Классический базовый	Желтки, растопленное сливочное масло, лимонный сок, соль и перец	К яйцам «бenedикт»
«Муслин»	Базовый + взбитые сливки	
«Мальтийский» (цитрусовый)	Базовый + сок и цедра красных апельсинов, сахар/смесь сока и цедры апельсина, лимона, лайма	К отварной спарже
«Фойо» («Валуа»)	Базовый + мясной глянс	
«Беарнез»	Базовый + белое вино + уксус + эстрагон	
«Шорон»	Беарнез + томатная паста	
«Палиаз»	Беарнез + мята вместо эстрагона	

Соусы на основе мясного сочка

Такое название соусов, выделенных в отдельную группу «Быстрыми» можно назвать многие современные соусы. Речь идет о соусах, приготовленных на основе приема деглясирования (деглясе). Он заключается в том, что со сковороды, в которой жарилось мясо или птица, сливают жир и заливают 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 даже добавления воды.

Белое вино, используемое вместо воды, придаст соусу приятный вкус, а телячий бульон — насыщенную консистенцию. Красное вино благодаря своему вкусу и цвету особенно хорошо подойдет для соуса, предназначенного для темного мяса. Крепленые вина (марсала, мадера, портвейн) придадут соусу насыщенный вкус со сладковатым оттенком. Такие соусы хорошо сочетаются со вкусом свинины.

Для смягчения вкуса и в качестве загустителя в эти соусы можно добавить уваренные жирные сливки.



Варианты «Быстрых» соусов

- Кусочки свинины (из верхней части окорока) обжарить на сливочном масле, переложить в горячую посуду с крышкой (чтобы не остыли). Слить жир. На сковороду, в которой жарилось мясо, налить 150 мл коричневого бульона, 150 мл сливок, добавить 1 столовую ложку горчицы, прокипятить до загустения и довести до вкуса.
- Кусочки окорока обжарить по 1 минуте с каждой стороны, переложить, слить жир. На сковороду добавить белое вино, сливки, горчицу, соль, перец, прокипятить до загустения.
- Бараньи отбивные обжарить на сливочном масле, переложить, а в сковороду добавить 150 мл коричневого бульона, 1 столовую ложку желе из красной смородины и щепотку имбиря. Прогреть до загустения.
- Утиные грудки обжарить на сливочном масле веером, убрать со сковороды, слить жир. На этой же сковороде обжарить 2-3 минуты лук, добавить белое вино, прокипятить 3-4 минуты, добавить натертую соломкой свеклу, апельсиновую цедру, сок и вновь прокипятить 2-3 минуты, заварить крахмал, добавить сливки, прогреть, довести до вкуса.
- Обжарить свиные отбивные, со сковороды слить жир, пассеровать лук, добавить кальвадос, тимьян, сливки и прокипятить.
- Обжарить свиные отбивные, слить жир, пассеровать лук, добавить шерри, соевый соус, апельсиновый мармелад.
- Обжарить курицу, слить жир, к мясному сочку добавить вермут, прокипятить, добавить бульон, прокипятить вновь, заправить солью, перцем, мукой и прокипятить еще 1 минуту.
- Обжарить стейки из говядины, слить жир, пассеровать лук-шалот, добавить вино, тимьян, прокипятить 5 минут и заправить сливочным маслом.

Соусы на основе овощных соков и пюре

Овощные пюре, разведенные вином или мясным бульоном, - основа для множества легких соусов к жареному мясу. Овощи отваривают или припускают (например, морковь с маслом и сахаром), а затем протирают. Пюре смешивают с вином, бульоном или сливками. Можно заправить сливочным маслом, сняв с огня.

Для приготовления таких соусов используют сладкий перец, корнеплоды (репу, корень сельдерея, морковь), а также зеленые овощи (салат, щавель, шпинат). Сливки или масло придают соусу нежности.

Эти соусы хорошо подходят к жареному на сковороде или гриле мясу.

Так, соус из глазированной моркови со сливками можно подать к телятине, а соус из щавеля — к телятине, жареной на гриле.

Если соусы при протирании дают очень жидкое пюре, его следует смешать с загустителем или белым соусом.



Соусы на основе фруктов и ягод

За основу соуса часто берут фруктовое или ягодное пюре. Слишком густое пюре разводят 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 предполагают 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».

В соусы к десертам добавляют не только ликер, но и спирт (водку), ром (Например, в горячий абрикосовый соус), для приготовления соуса из манго в протертую массу с манго вводят ром и сахар.

Некоторые соусы, например, вишневый, для получения нужной консистенции заваривают крахмалом, а также готовят без воды, но в вине, например, красном. Если приготовить вишневый соус из коричневой (красной) мучной пассеровкой, заправить солью, сахаром, лимонным соком, то использовать его можно для подачи к дичи.



Требования к качеству соусов

Готовым красным соусам свойственна однородная консистенция жидкой сметаны, без комков заварившейся муки и частиц не протертых овощей. Они должны иметь мясной насыщенный вкус с кисло-сладким привкусом, запах лука, моркови, петрушки, перца и лаврового листа, цвет от коричневого до коричнево-красного.

Белые соусы должны иметь однородную консистенцию густых сливок, без комков заварившейся муки, приятный вкус с легкой кислинкой, запах белых корней и лука, цвет от белого до слегка сероватого.

Густой молочный соус для фарширования должен быть похож на вязкую манную кашу.

Цвет соусов **томатных, красный, молочных и сметанных** - от белого до светло-кремового, сметанного с томатом розовый, грибного коричневый. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологического процесса.

Недопустимыми дефектами соусов с мукой являются: запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, соленый вкус и вкус и запах сырого томатного пюре.

Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинки или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности не должно быть блесков жира.

В польском и сухарном соусах масло должно быть прозрачным. Яйца для польского соуса должны быть крупно нашинкованными.

Условия и сроки их хранения соусов

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре не выше 80°C от 3 до 4 ч. Поверхность соуса защищают сливочным маслом, а чтобы не образовалась поверхностная пленка, посуду с соусом закрывают крышкой.

Основные соусы можно хранить до 3 сут, для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре $0-5^{\circ}\text{C}$.

Сметанные соусы хранят при температуре 75°C не более 2 ч с момента приготовления.

Молочный жидкий соус хранят в горячем виде при температуре $65-70^{\circ}\text{C}$ 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.

Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч.

Ответить письменно на вопросы:

- Какие виды пассировки муки вы знаете?
- Чем отличаются бульоны для соусов от бульонов для супов?
- Назовите составляющие соуса демиглас.
- Назовите составляющие соуса бешамель.
- Назовите принцип приготовления быстрых соусов.
- Соус «эспаньол» это...?
- Принципы приготовления соусов на основе овощных пюре.
- Сроки хранения готовых соусов.

Выполнить письменно задание

- Составить схему приготовления соуса «Велуте» классического.
- Написать историческую справку о том что такое взвары и подливы, как они появились в русской кухне.