



Профессиональный модуль ПМ. 02 Организация
процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции

МДК 02.01 Технология приготовления
сложной холодной кулинарной продукции

**Тема: Технология приготовления
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ**

План:

1. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.
2. Требование к качеству готовых соусов и заготовок для них
3. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов

Требования к качеству

- Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. При оценке качества соусов с наполнителями (тартар и др.) учитывают форму нарезки и количество наполнителя.
- Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, мягкие. На поверхности соуса не должно быть пленки.
- На поверхности майонезов не должно выступать масло; консистенция однородная.
- Овощи в маринадах должны быть аккуратно нарезанными, мягкими; хрен для соуса — мелко натерт.

Требования к качеству

- Цвет соуса должен быть характерным для каждой группы соусов: маринад с томатом - оранжево-красного, майонез - белого с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологического процесса.
- Вкус и запах соуса — основные показатели его качества. Сметанные соусы должны иметь вкус сметаны. Нельзя использовать для их приготовления очень кислую сметану.
- Маринады должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей и пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус.
- Соус майонез и его производные не должны иметь горький привкус и быть слишком острыми, а соус хрен с уксусом не должен быть горьким или недостаточно острым.

Хранение

- Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения их заворачивают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку.
- Майонез промышленного изготовления хранят при температуре 5°C в течение 3 месяцев. Майонез собственного производства хранят в холодильнике 1-2 суток, маринады и соус хрен - в охлажденном виде в течение 2-3 суток. Готовые производные соусы длительное время хранить не следует даже в холодном месте.
- Хранят салатные заправки в неокисляющейся посуде в холодильнике 1-2 суток, перед употреблением взбалтывают.
- Температура подачи холодных соусов $10-12^{\circ}\text{C}$.

Оценка качества кулинарной продукции

ГОСТ Р 53104-2012

Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

Наименование продукции	Недостатки	Максимальная оценка	Коэффициент снижения	Итоговая оценка
	Наличие пленки на поверхности		1,0	
Соус сливочный с коньяком	Цвет незначительно отличается от типичного	5	0,5	3
Соус майонез с корнишонами	Неоднородность формы нарезки корнишонов	5	0,5	4