



Мастерская учителя

# СОУСЫ

*Урок теоретического обучения*



# 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 «солонуватый», «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.



# Соус

- - ЭТО ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ БЛЮДА, характеризующийся полужидкой консистенцией, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к готовому блюду для улучшения его вкуса и аромата.

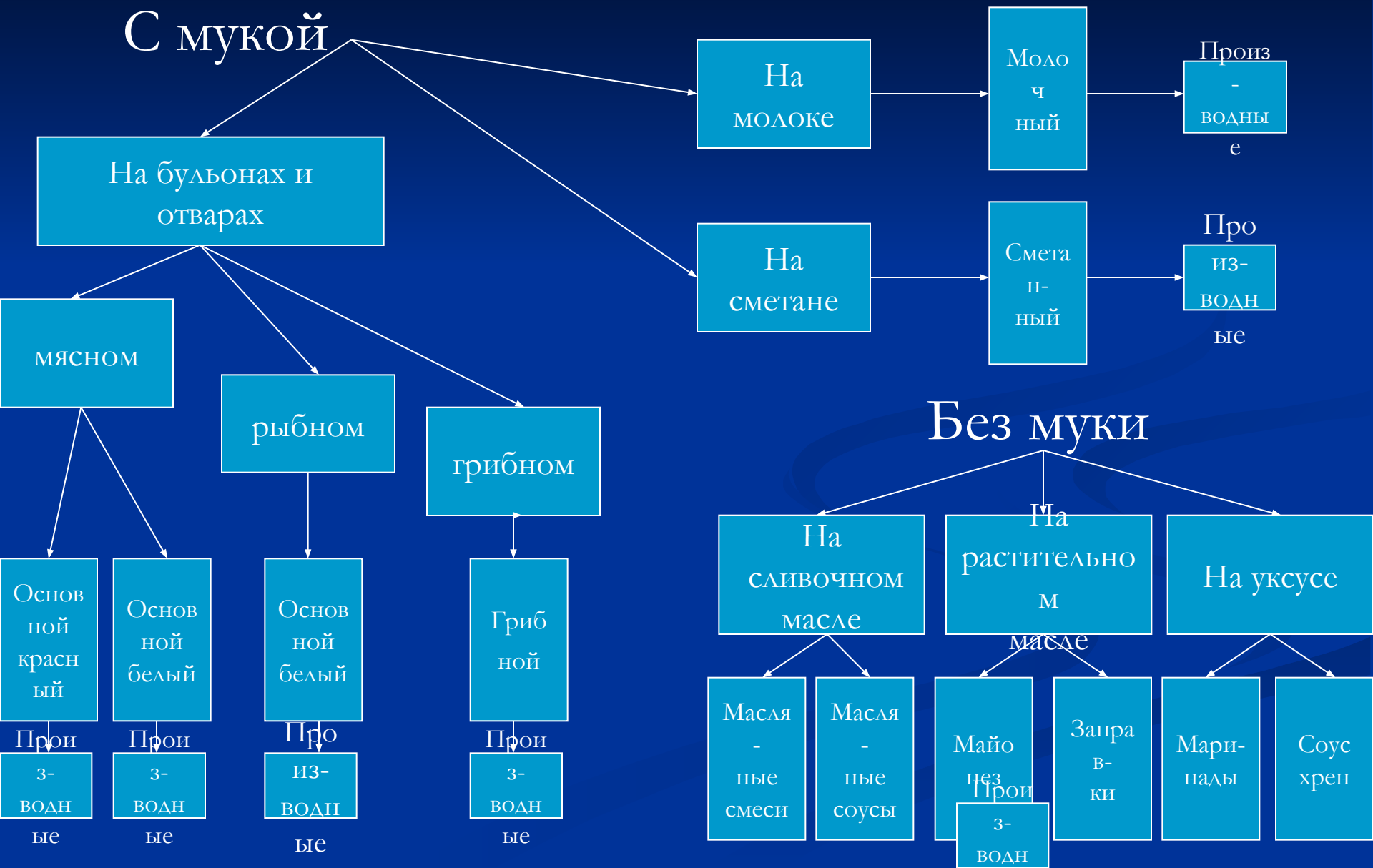


# Значение соусов в питании

- Разнообразят вкус блюда
- Придают сочную консистенцию блюдам
- Повышают калорийность
- Возбуждающе действуют на органы пищеварения
- Легко усваиваются организмом человека
- Улучшают внешний вид блюд



# Классификация соусов





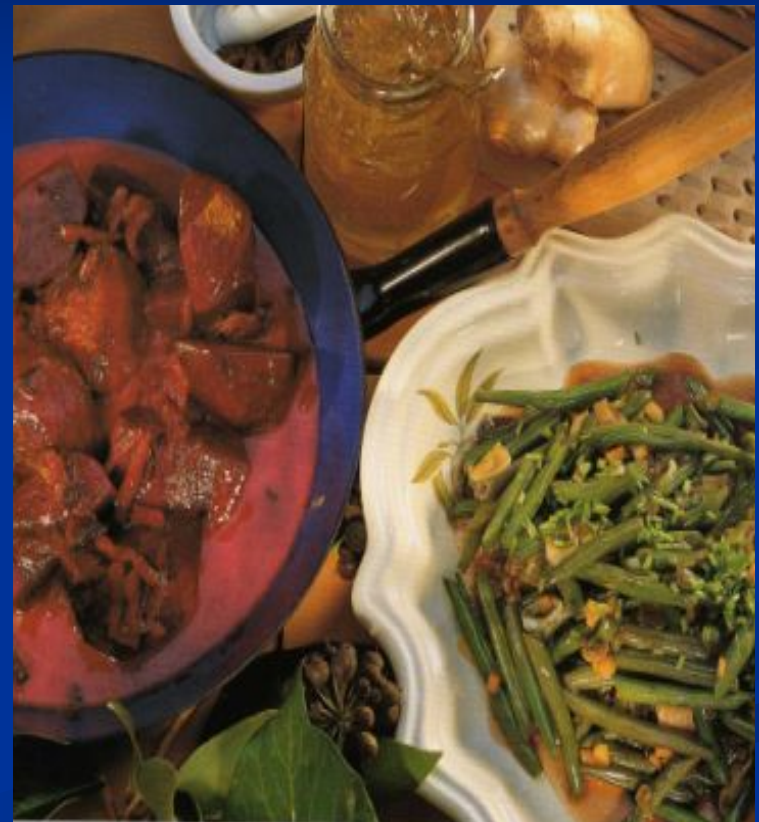
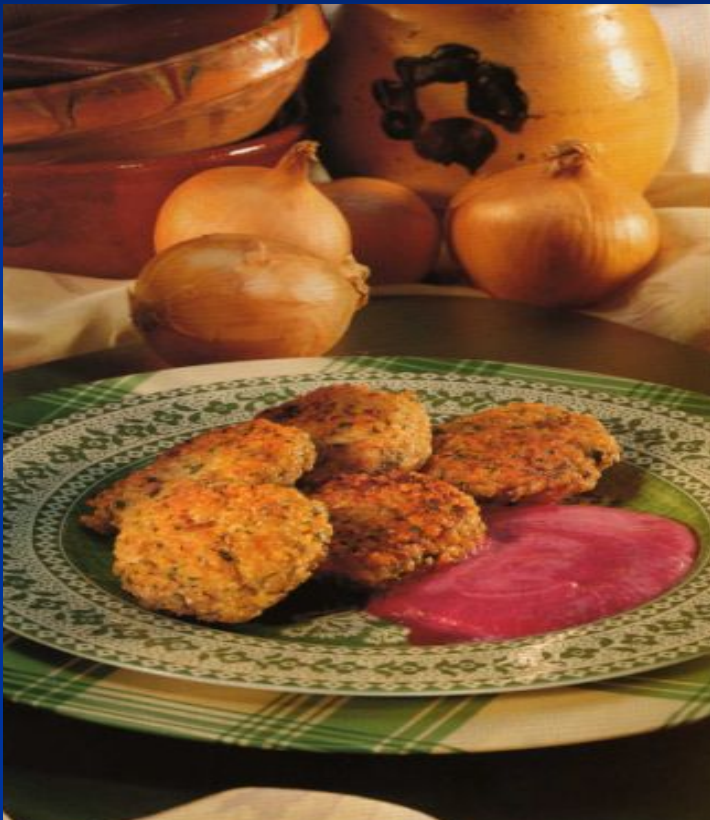
# Классификация соусов

- По температуре подачи: холодные и горячие;
- По цвету: красные и белые;
- По консистенции: жидкие, средней густоты и густые

# Соусы средней густоты используют для запекания



# Жидкие соусы используют для поливки и тушения блюд





# для фарширования и в качестве связующей основы блюда



# Полуфабрикаты для соусов

*Пассерованные  
овоци:  
морковь, лук,  
петрушка*

*Мучные  
пассеровки*

*Бульоны*

# Мучные пассеровки

*Красная*

сухая

жиро-  
вая

*Белая*

сухая

жиро-  
вая

*Холодная*



# Красная пассеровка

- Сухая – муку просеивают, насыпают на сковороду или противень слоем от 3 до 5 см и пассеруют при температуре 150\*С при помешивании до красновато-коричневого цвета.
- Жировая – муку просеивают, вводят на сковороду с растопленным жиром и пассеруют при температуре 150\*С до коричневого цвета и до тех пор, пока комочки муки не начнут рассыпаться



# Белая пассеровка

- Сухая – муку просеивают, насыпают на сковороду или противень слоем от 3 до 5 см и пассеруют при температуре 120\*С при помешивании до светло-жёлтого цвета.
- Жировая – муку просеивают, вводят на сковороду с растопленным сливочным маслом и пассеруют при температуре 120\*С до кремоватого оттенка и до тех пор, пока комочки муки не начнут рассыпаться



# Колодная пассеровка

- Для быстрого приготовления соусов просеянную муку перемешивают с кусочками сливочного масла до образования однородного по консистенции маслянистого комка.

# Бульоны

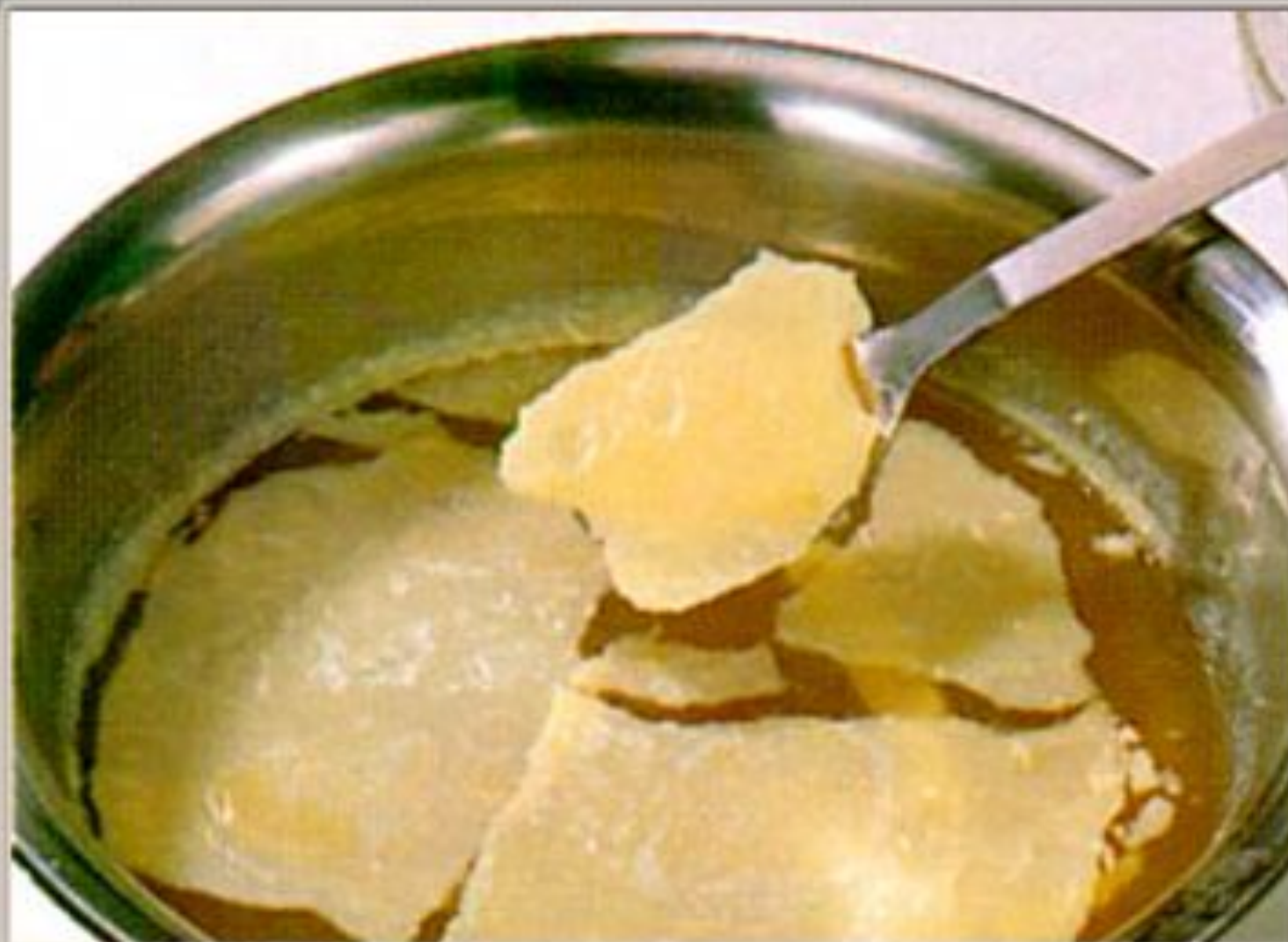
*Белый  
бульон*

*Коричневый  
бульон*

*Бульон  
фюме*

*Мясной  
сок*

# Белый бульон







# Коричневый бульон

- Обработанные кости обжаривают 1-1,5ч в жарочном шкафу при температуре 160-170\*С до золотистого цвета, перекладывают в котёл, заливают холодной водой и варят 5-10ч при слабом кипении. Периодически снимают жир и пену. За час до готовности добавляют морковь, лук, корни петрушки и сельдерея, предварительно подпечённые или обжаренные вместе с костями. Можно добавить мясной сок. Готовый бульон процеживают.



# Бульон фюме

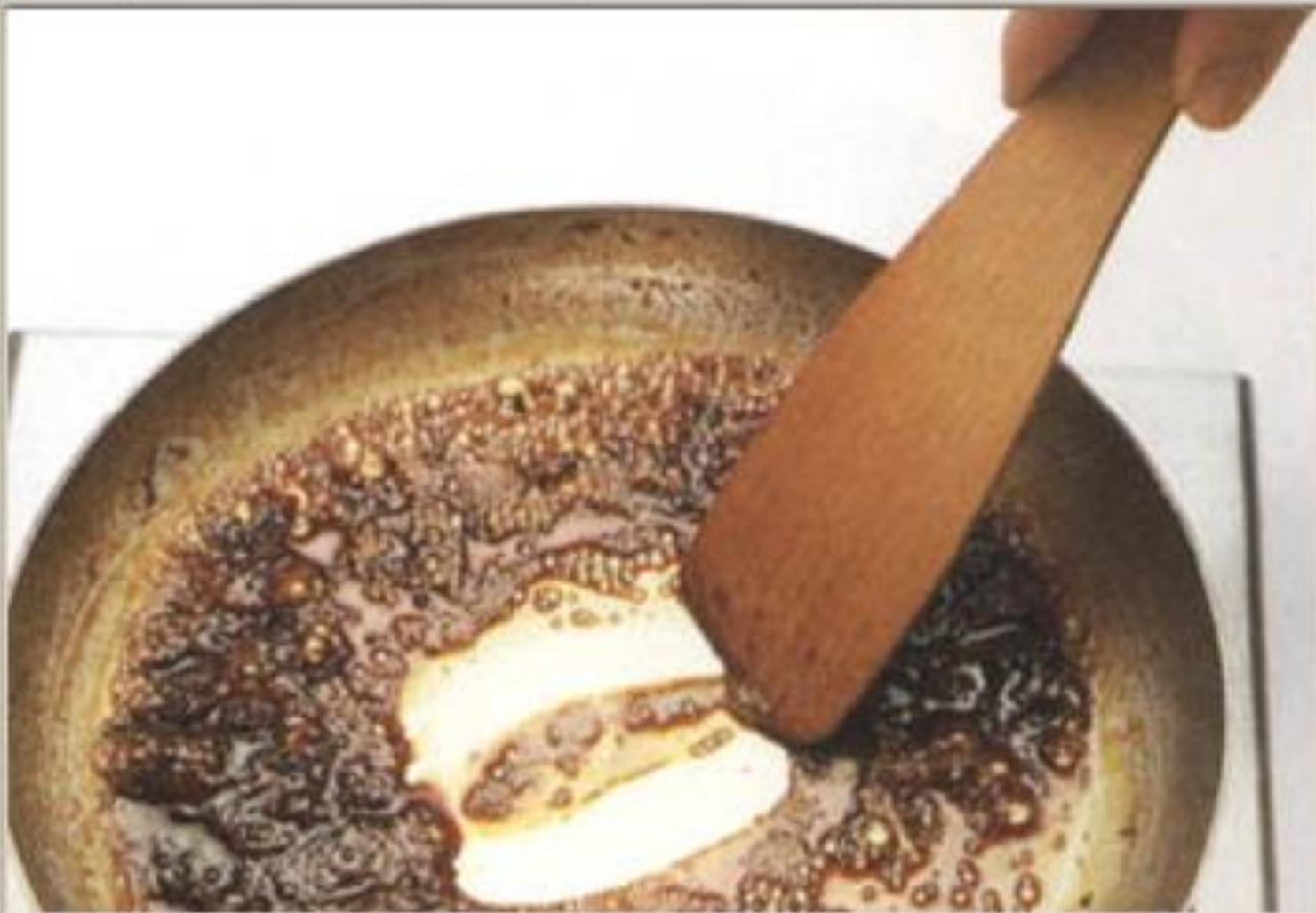
- Сваренный коричневый бульон выпаривают до  $1/5$ ,  $1/10$  его объёма. В охлаждённом виде он представляет собой студнеобразную массу. Для получения бульона нормальной концентрации фюме разводят 5-10 кратным количеством горячей воды и кипятят.



# Мясной сок

- Куски мяса или птицы жарят, периодически подливая небольшое количество воды. Оставшийся после жарки сок выпаривают, сливают жир, массу разводят водой или бульоном, доводят до кипения и процеживают. Используют для поливки жареных мясных блюд и для увеличения концентрации красных соусов.

# Мясной сок



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





# Доверьте свои знания

1. При какой температуре готовят белую мучную пассеровку?
  - а) 120\*С
  - б) 140\*С
  - в) 150\*С
2. Какой из перечисленных соусов готовят без муки?
  - а) молочный
  - б) красный основной
  - в) майонез
3. Как долго обжаривают кости для коричневого бульона?
  - а) 1-1,5ч
  - б) 30-40мин
  - в) 10-15мин
4. Какой полуфабрикат добавляют в соусы на мясном бульоне для большей концентрации, а так же используют для поливки блюд?
  - а) фюме
  - б) мясной сок
5. Для каких целей используют соусы средней густоты?
  - а) для поливки блюд
  - б) для фарширования
  - в) для запекания



# Задание на дом

- Выполнить схему «Классификация соусов»
- Подготовиться к проверочной работе по изученной теме
- Найти историческую справку о взварах, подливках в русской кухне

