



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 «солончатый», «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.

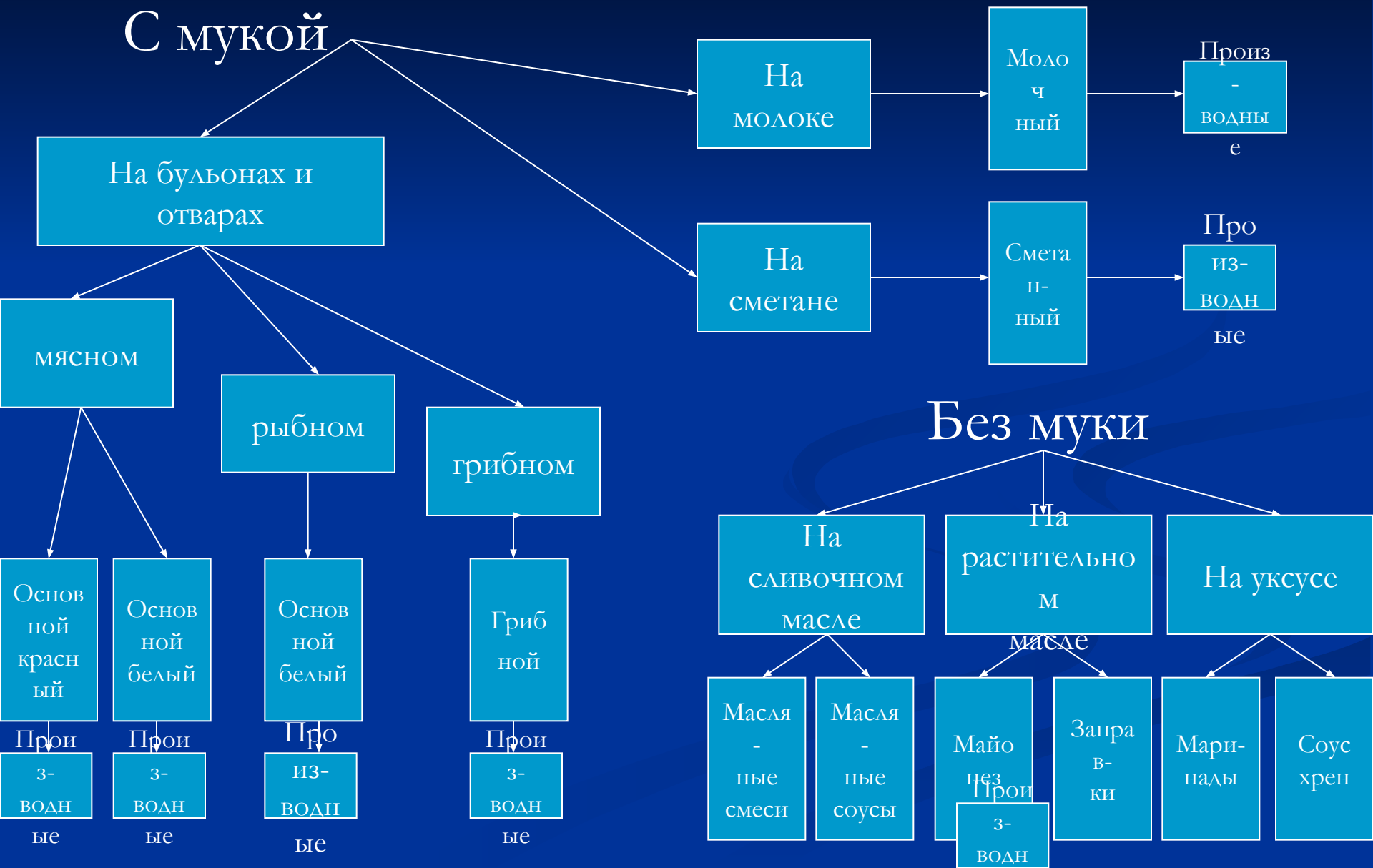


Значение соусов в питании

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



Классификация соусов





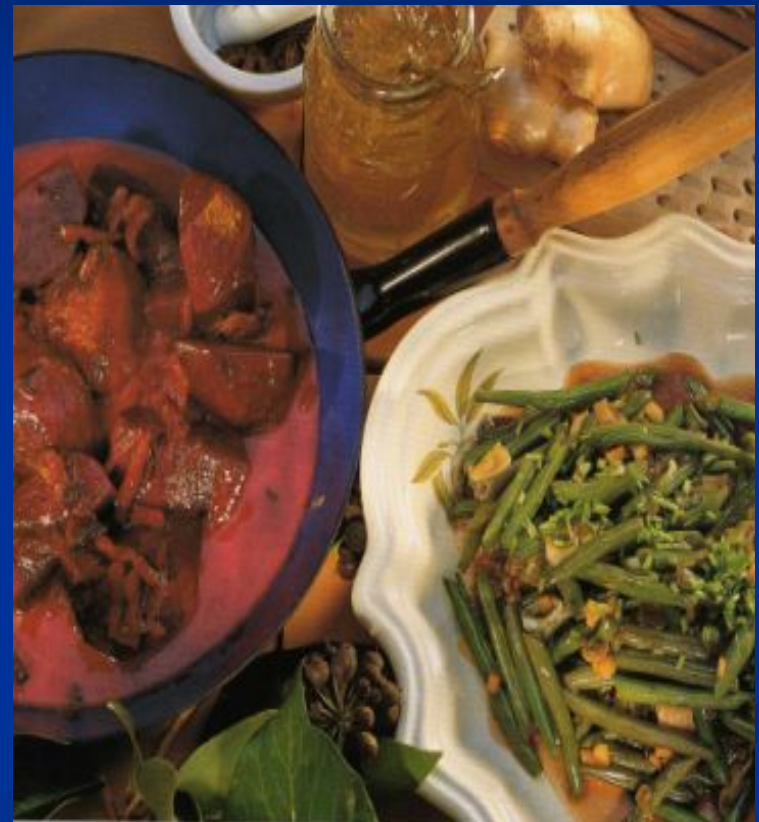
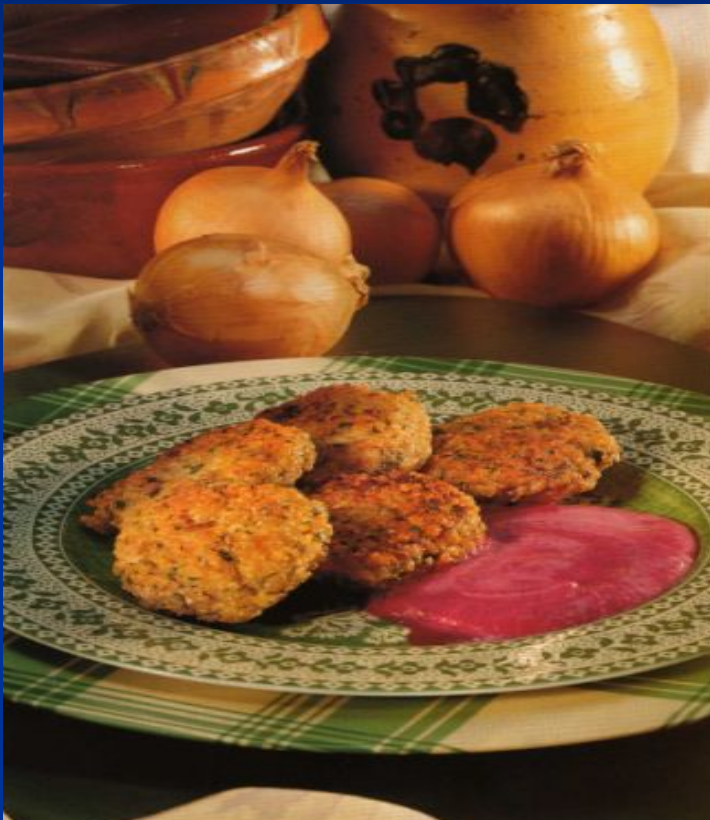
Классификация соусов

- 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

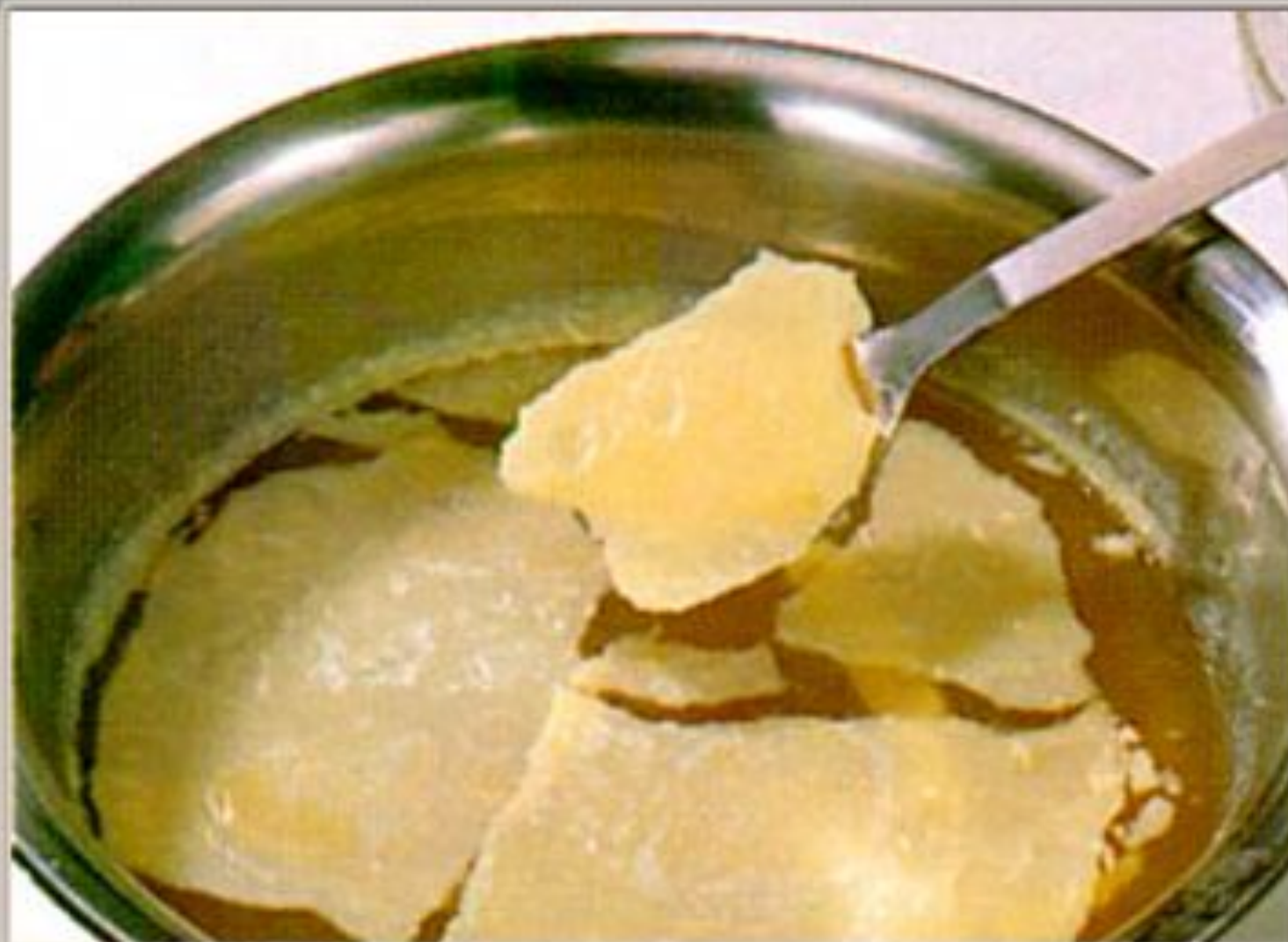
*Белый
бульон*

*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

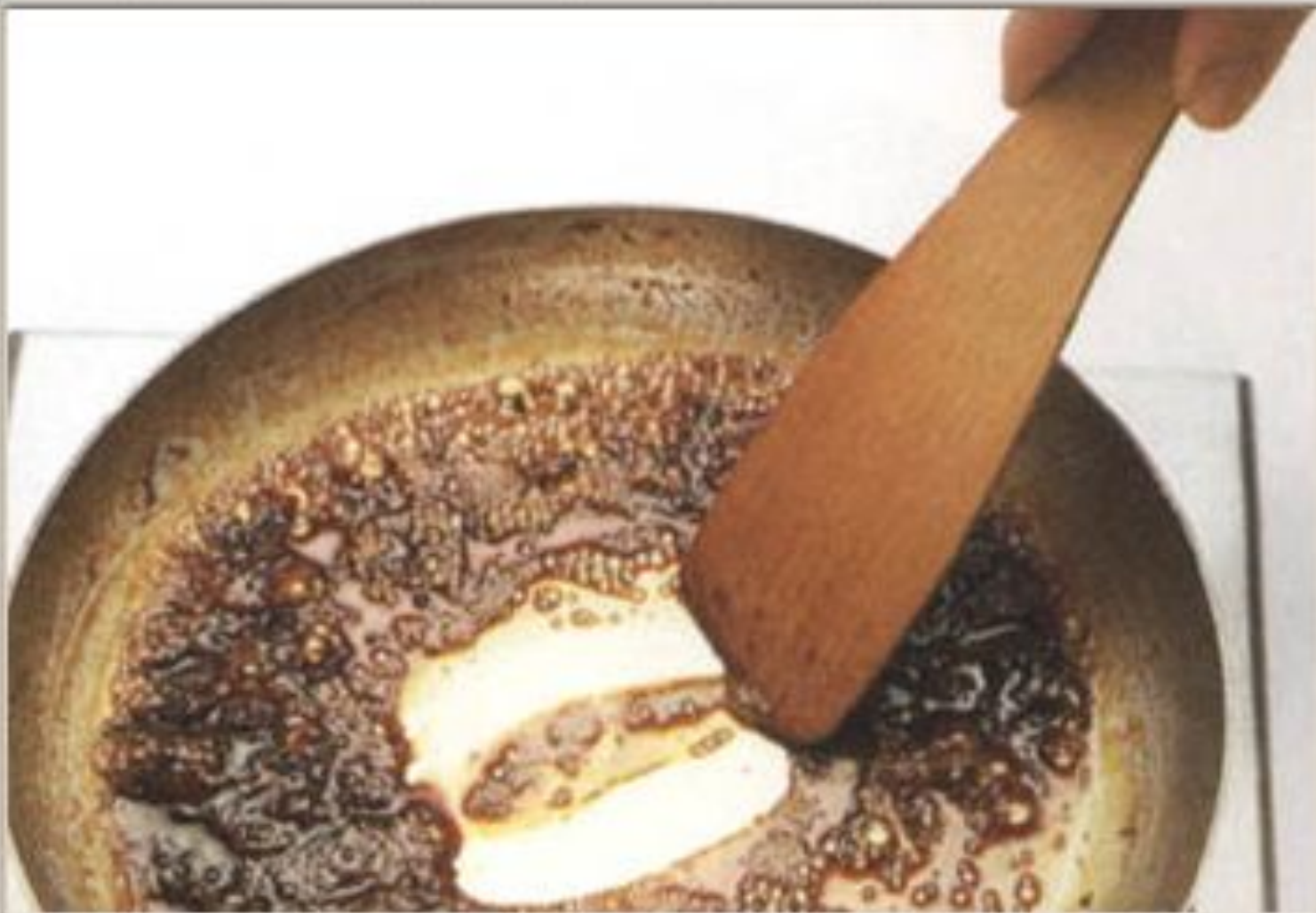
- Сваренный коричневый бульон выпаривают до $1/5$, $1/10$ его объёма. В охлаждённом виде он представляет собой студнеобразную массу. Для получения бульона нормальной концентрации фюме разводят 5-10 кратным количеством горячей воды и кипятят.



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

