

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. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов.
2. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.
3. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Ассортимент сложных холодных соусов.

*Д/З: Ковалев Н.И., Куткина М.Н.
Технология приготовления пищи,
стр. 213-217*

- Холодный соус, приготовленный простым соединением натуральных продуктов без варки, предпочтительнее с точки зрения сохранения питательных веществ.
- Несмотря на существование определенных правил по сочетанию продуктов и способов приготовления, их часто «отменяет» авторская кухня. (Сочетание мясных блюд и фруктовых соусов)
- стиль Фьюжн – сочетание не сочетаемого



Правила соусной композиции

1. Создание соуса начинается с основы. Основа должна быть гладкой, устойчивой и однородной.
2. Вторая часть соуса – вкусовая. Третья - пряные, ароматические и красящие добавки (чеснок, вино, специи, горчица и т.д.)
3. Качество продуктов – основа хорошего соуса. Средний соус состоит из 3–12 ингредиентов.
4. Симметрия вкуса, цвета и способа подачи.
5. Естественная сочетаемость ингредиентов.
6. Соус должен не менять вкус еды, а дополнять и оттенять ее

Методы сервировки и способы подачи

Поддача соуса отдельно от основного блюда

Это способ, который считается классическим способом. Он практичен и рационален:

- Соус подается отдельно в соуснике, имеющем для удобства продолговатую форму и ручку.
- Соусник устанавливается на небольшом блюдце, покрытом салфеткой.
- Соусник подается на одну персону. В случае если соус налит не индивидуально каждому гостю, а в общую чашу, он ставится около блюда.
- Количество соуса на одного человека должно составлять 70-100 г.

- Подавать соус отдельно рекомендуется особенно тогда, когда он имеет очень выраженный вкус.
- Используются различные соусники: фарфоровые, мельхиоровые, керамические, глиняные. Красивый соусник весьма эффектно смотрится на столе.
- Одним из вариантов «особой» сервировки соуса является подача в небольших розетках или пиалах - для обмакивания (соусы-дипы).
- Суши и сашими употребляются с подаваемым в специальных маленьких чашечках соевым соусом. Эти блюда аккуратно берутся палочками и обмакиваются в соус, причём рыбной, а не рисовой стороной. Роллы обмакивают только с одной стороны или смазывают соусом с помощью имбиря.















Едим Дома
edimdoma.ru







Поддача под соусом

Основной принцип этой подачи - красиво и вкусно.

- Фирменные или тематические блюда - область применения способа подачи «под соусом». Такие блюда нередко требуют нестандартной презентации, в которой соус играет ключевую роль.
- Соус может образовывать на блюде причудливые фигуры и формировать необычный цветовой рисунок.
- В последнее время часто стали использовать комбинации соусов, когда блюдо подается под двумя соусами, а то и тремя разных цветов. Вкус соусов при этом может быть идентичным.



Егун Дома
egundoma.ru





Поддача под блюдом

Соусом поливают тарелку, а сверху выкладывают блюдо.

- Как правило, такая подача используется, чтобы лучше выделить блюдо на тарелке. Иногда поверх этого блюда добавляется еще один соус, но уже другого оттенка.
- Сейчас наблюдается усложнение соусного дизайна (многослойные композиции, основанные на контрасте, соус подливается под блюдо, на нем делают произвольные разводы).







Поддача соусов в бутылках

- Бутылки с соусами выставлять на стол не обязательно, но можно принести по желанию клиента те, которые нужны конкретно ему.
- Блюдо можно поливать соусом непосредственно из бутылки.
- Основные соусы для такой подачи:
 - ✓ Соевый соус – в азиатских и японских ресторанах
 - ✓ «Табаско» придает блюду остроту, подходит к мясу, рыбе, пасте.
 - ✓ «Ворчестер» имеет кисло-сладкий вкус, больше подходит к мясу.
 - ✓ Бальзамический уксус обладает сладковатым вкусом, и прекрасно сочетается с рыбой и мясом
 - ✓ Оливковое масло – в итальянских ресторанах, как неотъемлемая часть средиземноморской кухни.









