



соусы



# 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

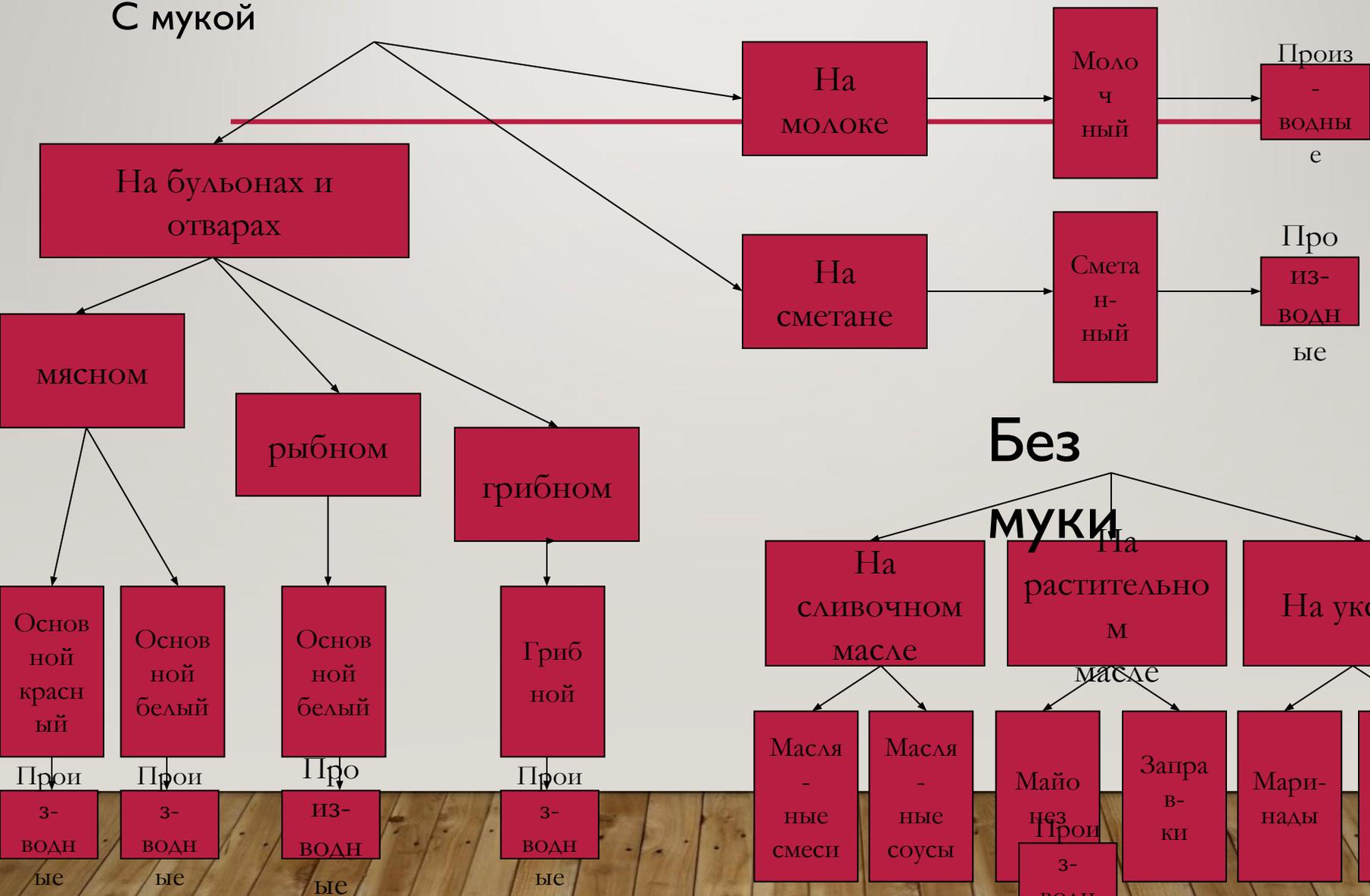
---

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



# Классификация соусов

С мукой



# КЛАССИФИКАЦИЯ СОУСОВ

---

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

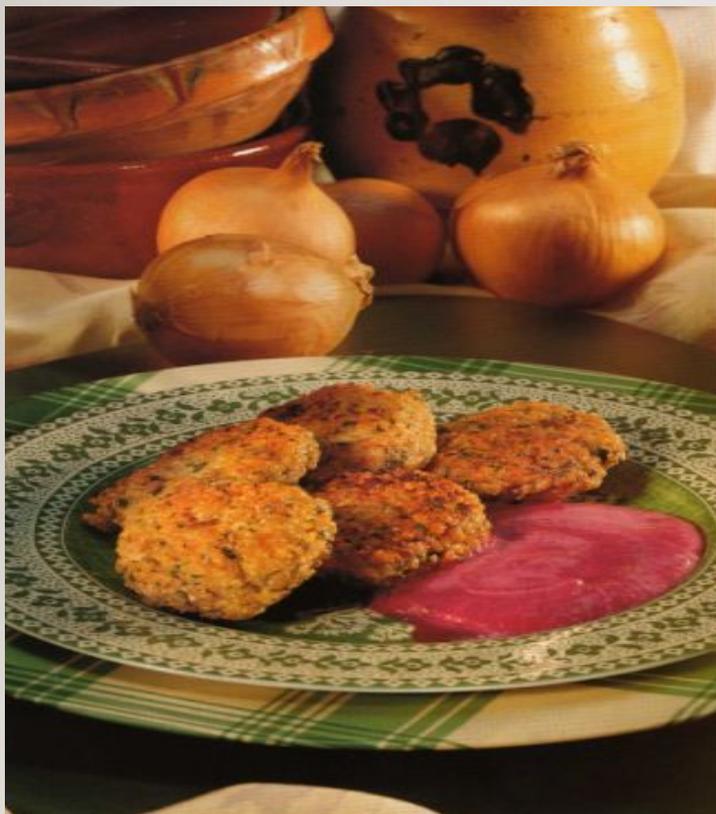
# СОУСЫ СРЕДНЕЙ ГУСТОТЫ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

---



# ЖИДКИЕ СОУСЫ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПОЛИВКИ И ТУШЕНИЯ БЛЮД

---



# ГУСТЫЕ СОУСЫ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ И В КАЧЕСТВЕ СВЯЗУЮЩЕЙ ОСНОВЫ БЛЮД

img005 - Программа просмотра изображений и факсов



**ЗРАЗЫ  
ОТБИВНЫЕ  
ПО-ЛИТОВСКИ**

**на 2 порции**

- мякоть говядины 250 г
- Бульонный Толокно

**для фарша:**

- хлеб пшеничный 20 г
- шпик 20 г
- яйцо вареное 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло сливочное 10 г
- соус томатный 100 г
- зелень петрушки и укропа
- соль, перец черный молотый

- Миску нарежьте дольками (по 2 на порцию), отбейте, посолите и поперчите.
- Для фарша хлеб пропечите. Шпик, яйцо и лук нарежьте мелкими кубиками, зелень порубите. Все перемешайте и обжарьте на масле.
- Каждый долька мяса, положите на него фарш, сверните рулетом, скрепите шпакляком. Тушите рулетик в небольшом количестве бульона, добавьте томатный соус.
- При подаче оформите зеленью. Гарнируйте вареным картофелем.

• Время приготовления 50 минут •

22

Пуск | Паперина | img005 - Програм... | Microsoft PowerPoint... | Повар-Кондитер | 12:36

# 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 5см 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

# ХОЛОДНАЯ 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

---

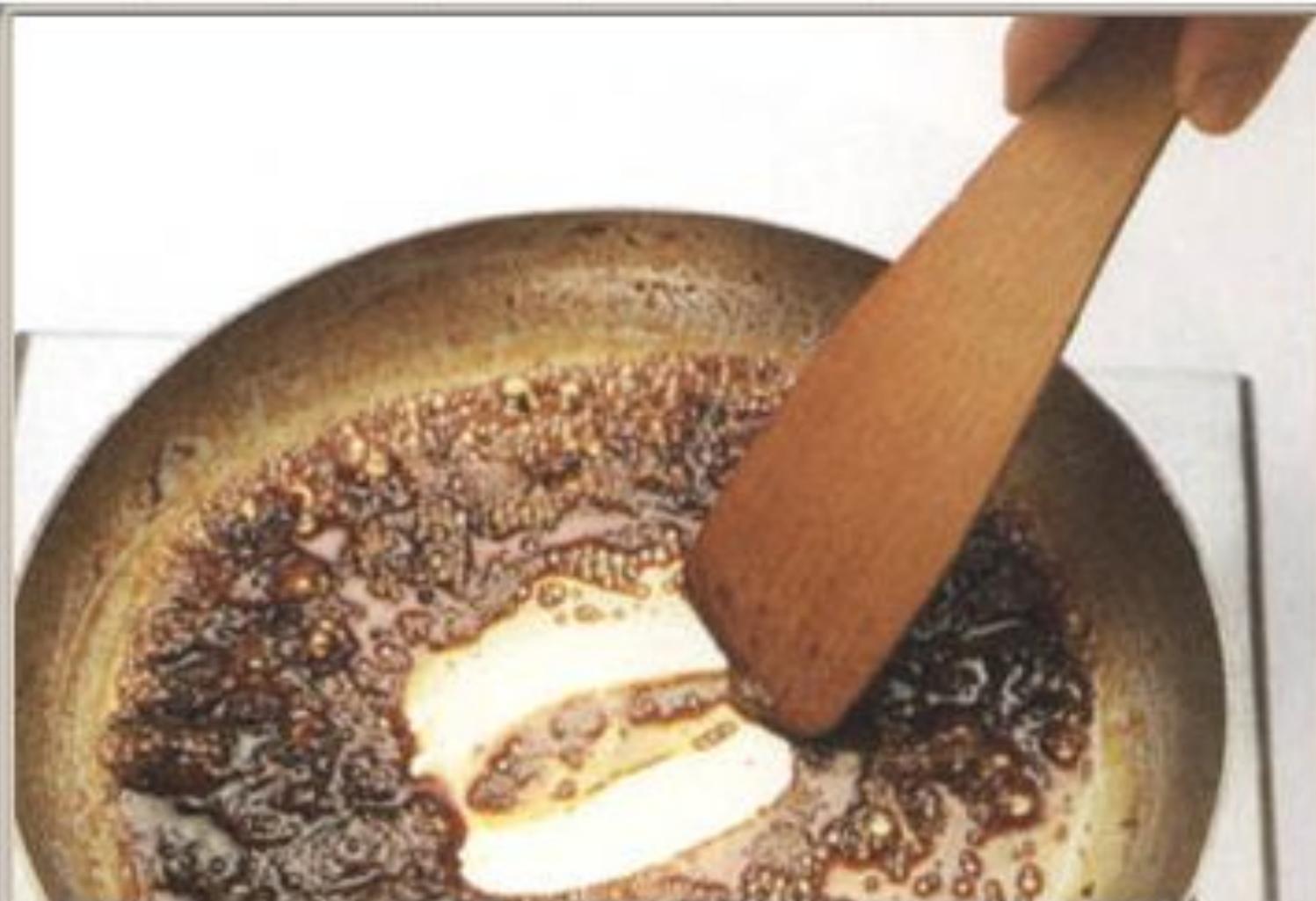
- Сваренный коричневый бульон выпаривают до  $1/5$ ,  $1/10$  его объёма. В охлаждённом виде он представляет собой студнеобразную массу. Для получения бульона нормальной концентрации фюме разводят 5-10 кратным количеством горячей воды и кипятят.

# 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*)