



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.



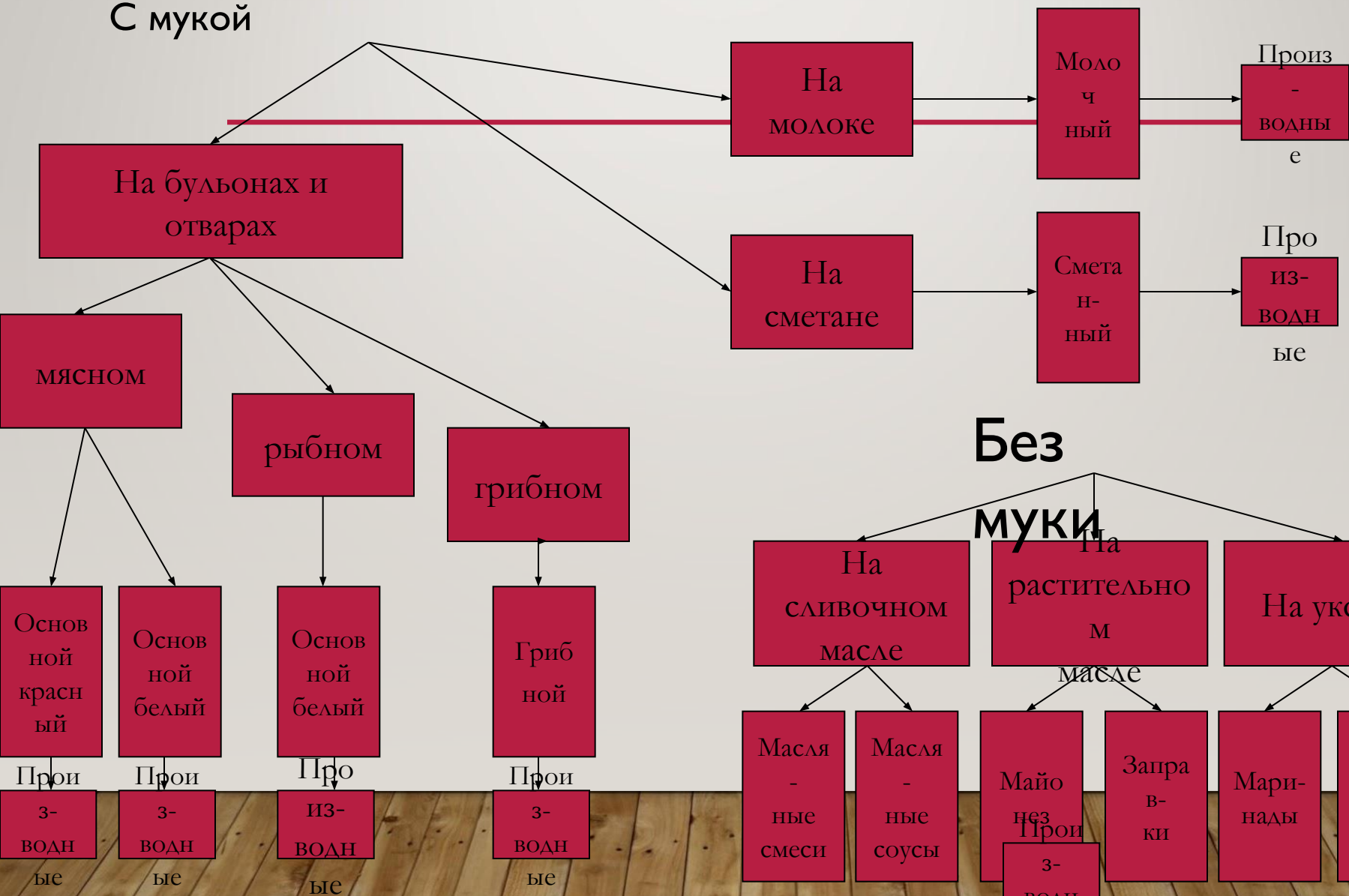
ЗНАЧЕНИЕ СОУСОВ В ПИТАНИИ

- 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



Без

муки



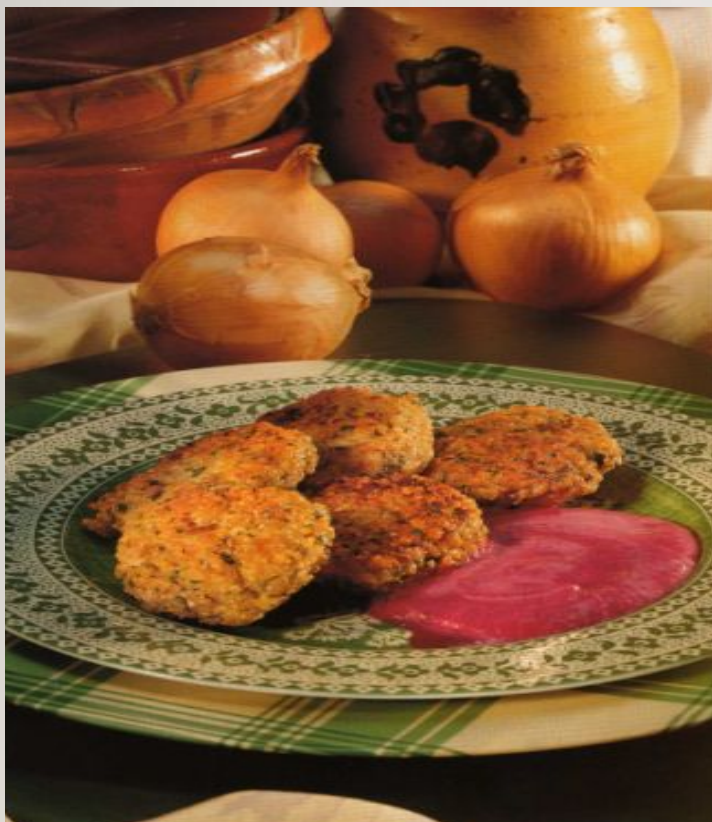
КЛАССИФИКАЦИЯ СОУСОВ

- 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 Толокна

для фарша:

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

- Мисо нарежьте дольками (по 2 на порцию), отбейте, посолите и поперчите.
- Для фарша хлеб пропечите. Шпик, яйцо и лук нарежьте мелкими кубиками, заправьте порубите. Все перемешайте и обжарьте на масле.
- Каждый долька мяса, положите на него фарш, сверните рулетом, скрепите шпакляком. Тушите рулеты 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 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

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.

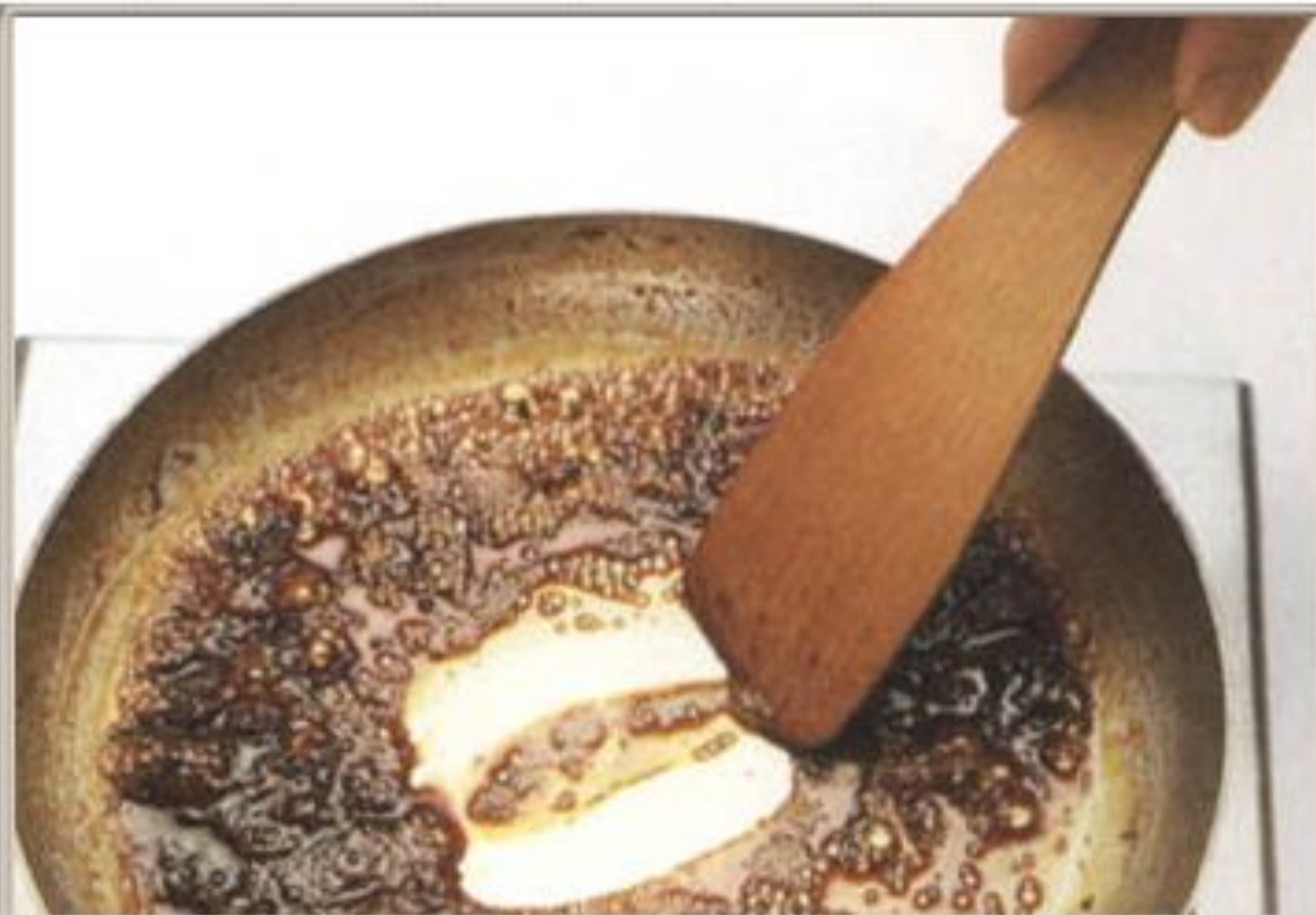
БУЛЬОН ФЮМЕ

- 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*)