

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ

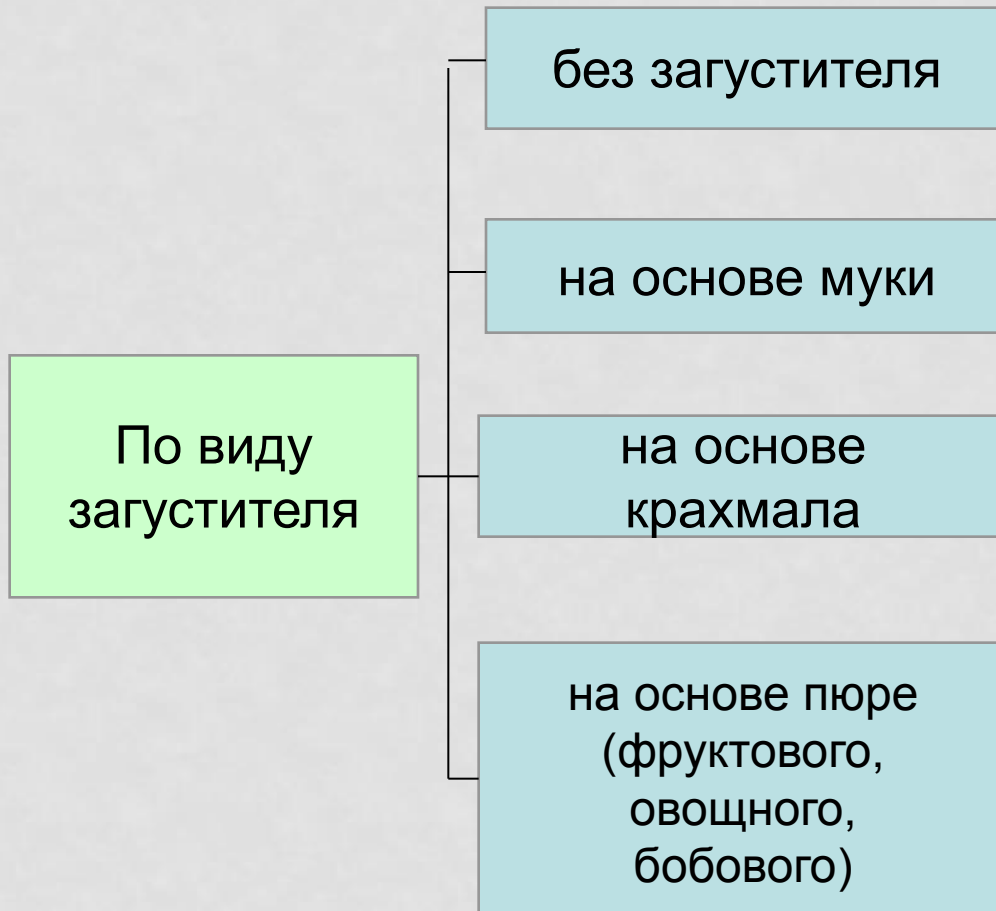
ПЛАН ЛЕКЦИИ :

1. Соусы и их классификация
2. Технология приготовления соусов
3. Принципы подбора соусов к блюдам
4. Требования к качеству
5. Сроки хранения

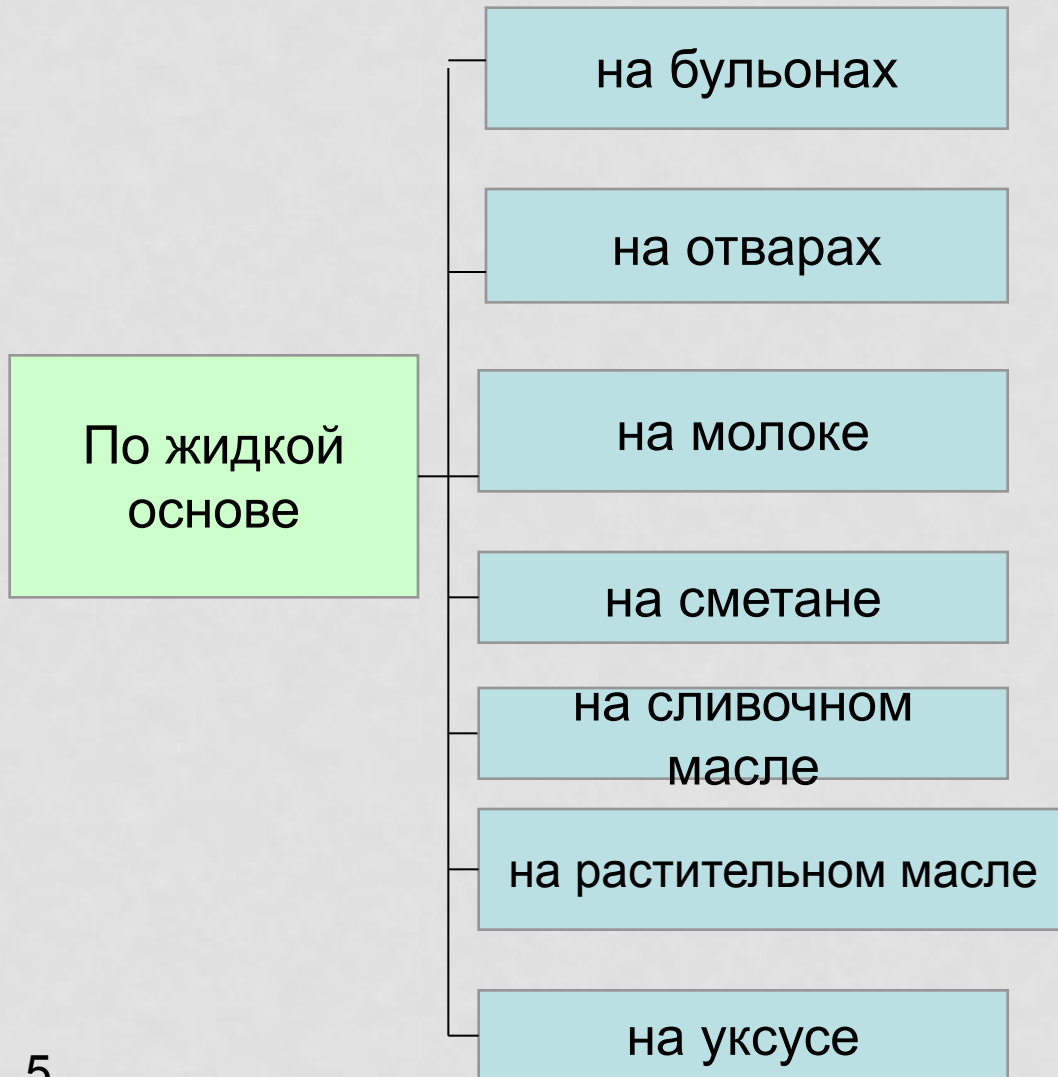
Классификация соусов



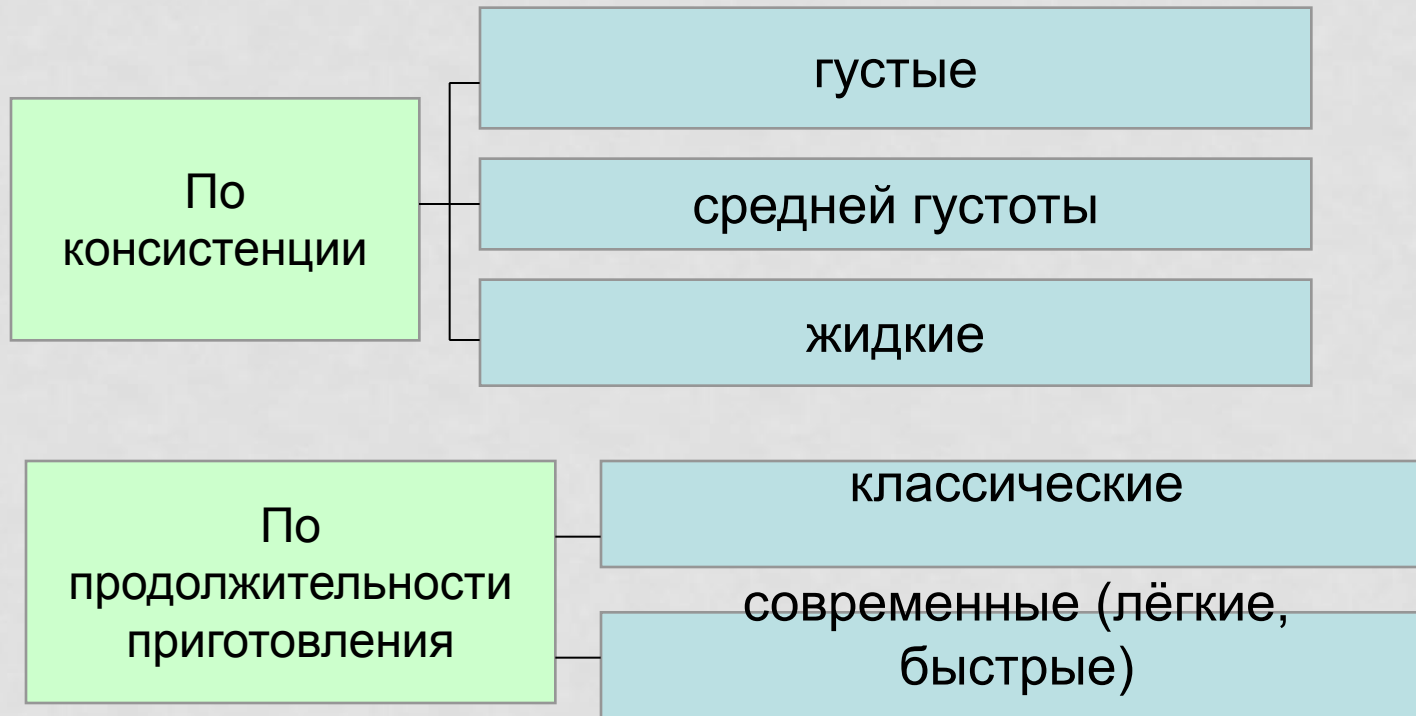
Классификация соусов



Классификация соусов



Классификация соусов



ПАССЕРОВАНИЕ МУКИ

- Белая пассеровка – прогрев муки без изменения цвета при $t=120^{\circ}\text{C}$;
- Белая жировая пассеровка – прогрев муки на сливочном масле или маргарине без изменения цвета при $t=120^{\circ}\text{C}$;
- Красная пассеровка – прогрев муки до светло-коричневого цвета при $t=150^{\circ}\text{C}$.

СОУСЫ: ОСНОВНЫЕ И ПРОИЗВОДНЫЕ

- Основной – соус, приготовленный на определенной жидкой основе и содержащий в дополнительной части минимальное количество продуктов
- Производный – соус, приготовленный на базе основного соуса, путем добавления различных продуктов (рубленая зелень, корнишоны, грибы и др.)

Вкусовые и ароматические приправы в соусах

Вина: в белых соусах лучше использовать белые вина, в красных – красные (при кипячении вина улетучивается спирт и резкий запах)

Вкус и аромат

Лимонный сок

Огуречный рассол

Цветовое решение

Затемнение
(жженный сахар, растворимый кофе, соевый соус)

Зеленый оттенок
(зелень, растертая с растительным маслом)

Желтый, красно-желтый оттенок
(шафран, куркума, карри)

Красный оттенок
(томатное пюре пассерованное)

Белый оттенок
(сливки, сметана)

Вопросы для самопроверки

- 1 Какова роль соусов в формировании ассортимента и вкуса блюд?
- 2 Что такое: основные и производные соусы, классические и быстрые соусы?
- 3 Перечислите ряд последовательных операций в приготовлении соуса красного основного.
- 4 Что представляет собой пассерование муки?
- 5 Назовите температурные режимы пассерования муки для производства красного и белого соусов.
- 6 Перечислите загустители, используемые при производстве соусов.