ЭЛЕКТРОННОЕ ОБУЧЕНИЕ

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 6-е изд., стер. – М. : Академия, 2016.

**Вопросы для изучения**

1. Ассортимент, значение сложных холодных соусов. Организация процесса приготовления холодных соусов.

2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.

3. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов.

4. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов.

5. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов.

6. Правила приготовления сложных холодных соусов, соблюдая температурный и санитарный режимы.

7. Ассортимент вкусовых добавок, варианты использования для сложных холодных соусов.

8. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.

9. Технология приготовления сложных холодных соусов на основе из растительного масла.

10. Технология приготовления сложных холодных соусов на основе из овощей и фруктов.

11. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных соусов.

12. Классификация холодных соусов промышленного производства, их применение для приготовления сложных холодных соусов.

13. Технология приготовления сложных холодных заправок. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных заправок.

14. Температурный и временной режим хранения холодных соусов, заправок и дополнительного сырья к ним.

**КРАТКИЙ КОНСПЕКТ ЛЕКЦИЙ**

**СОУСЫ: назначение, классификация и ассортимент**

**Значение соусов в питании**

В профессиональной русской кухне соусы использовали давно, но ассортимент их был невелик. Эти соусы назывались взвары (взвар клюквенный, капустный, луковый). Соусы в современном понимании получили распространение в России в XIX в., и поскольку многие из них были заимствованы из французской кухни, названия их сохранились.

Основное назначение соусов — улучшать вкус и аромат готовых блюд, их внешний вид, придавать им сочность, повышать пищевую ценность и дополнять химический состав. Кроме того, их используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу, мясо и овощи, применяют их при приготовлении фаршей.

В современной кулинарии ассортимент соусов очень разнообразен. По температуре подачи они бывают горячие и холодные. По жидкой основе различают соусы на бульонах (костном, мясо-костном, рыбном, грибном), на сметане, молоке, растопленном сливочном масле, растительном масле и уксусе (главным образом, холодные соусы). К соусам относятся также масляные смеси и сладкие соусы. Сладкие соусы по вкусу и способам приготовления отличаются от мясных, рыбных, яично-масляных.

Все соусы можно разделить на две группы:

* • с загустителями;
* • без загустителей.

В качестве загустителей в современной отечественной кухне используют в основном муку, крахмал, в том числе модифицированный. Для загущения соусов широко применяют метод сильного выпаривания основ (бульона, сливок). В последнее время в мировой практике для придания соусам необходимой консистенции и устойчивости при хранении используют овощные и фруктово-ягодные пюре. Высокой эмульгирующей и стабилизирующей способностью обладают пюре из моркови, свеклы, белокочанной капусты, красной смородины.

По консистенции соусы подразделяют на жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). По цвету соусы подразделяют на красные и белые (мясные соусы). По технологии приготовления различают соусы основные и производные (разновидности основного).



Рис. 2.1. **Классификация соусов**

Европейские соусы делится на следующие группы:

* • соусы, приготовленные на основе бульона; в эту группу входят красный соус (эспаньол) и его производные, а также белый соус на основе бульона (велюте) и его производные;
* • яично-масляные соусы (к этой группе можно отнести голландский соус и его производные);
* • соусы, приготовленные на основе молока (в том числе бешамель), сливок, сметаны и других кисломолочных продуктов;
* • соусы на растительной основе, как холодного, так и горячего приготовления;
* • соусы на основе овощных соков и пюре, пюре из бобовых;
* • соусы на основе фруктов и ягод;
* • соусы, приготовленные с использованием мясного сочка (к этой группе относятся «быстрые» соусы);
* • соусы для паст и др.

По температуре подачи соусы могут быть не только холодными и горячими, но и теплыми. Таковыми являются, например, масляные соусы.

**Особенности технологии приготовления соусов**

В настоящее время в мире насчитывается не менее 10 тысяч соусов. Законодательницей кулинарной моды и родиной большинства классических соусов считается Франция. Во французские гастрономической энциклопедии сейчас существует около трех тысяч рецептур, в том числе тысяча классических.

Среди модных на сегодняшний день направлений в кулинарии соусов следует отметить использование легких и пенных соусов. Например, смесь растительного масла, вина или лимонного сока с добавлением небольшого количества сливок. Для придания пенной структуры в конце приготовления добавляется взбитое яйцо. Такие соусы готовятся быстро — за 4—5 минут.

«Быстрые» соусы стали неотъемлемой частью ресторанной кулинарии. Для повышения пищевой ценности и снижения калорийности нередко используют основу из растительных продуктов — из овощей, ягод, фруктов, бобовых. Применение овощных пюре в качестве загустителей является очень актуальным в современной кулинарии. Так, для белых соусов берут протертый картофель, а для красных — морковное пюре.

В современной кулинарии имеют место такие новые вкусовые сочетания, как, например, свинина с пряным апельсиновым соусом, соус из щавеля к жареной телятине и т.д., хотя многое новое является всего лишь хорошо забытым старым.

Модный в настоящее время способ приготовления и подачи блюда фьюжн предполагает добавление, например, к блюдам русской кухни европейских соусов или наоборот. Например, к эскалопу из фуагра предлагается соус из кваса и вишневого морса.

Соусы в современной ресторанной кухне являются неотъемлемой частью не только вторых горячих блюд, но и холодных закусок и десертов. Соусы могут использоваться и как составляющий элемент при приготовлении блюда, и для его оформления. Применение сразу нескольких соусов (обычно двух) при подаче одного блюда позволяет получить вкусовой и цветовой контрасты.

Модным считается использование на одной тарелке различных, в том числе контрастных по вкусу и цвету, соусов (например, острый и пряный с кисло-сладким).

Оригинальностью расположения соуса на тарелке во многом определяется дизайн блюда. Соус может быть подан в рюмочках, горшочках из теста, овощей, находиться в «рамках», например, нарисованного из шоколада рисунка. Если на тарелке два соуса, то несколькими легкими движениями зубочисткой их можно чуть-чуть смешать, сделать «перья». Оригинально смотрятся «перья» при подаче контрастных по цвету соусов.

Для создания интересных цветовых решений блюда нередко приходится делать коррекцию цветовых оттенков с помощью натуральных красителей. Например, затемнить соус можно небольшим количеством карамелизированного сахара (жженки) или растворимым кофе (вкус последнего практически не ощущается). Темный цвет имеет также соевый соус. При необходимости можно осветлить соус с помощью сметаны или сливок.

Кинза, растертая с растительным маслом, придаст соусу желтовато-зеленый цвет. При добавлении в соус небольшого количества шафрана, куркумы или карри получится желтый, красно-желтый цвет.

Выпаренный на 2/д винный уксус имеет темно-красный цвет. Цветовая основа соуса часто обусловлена цветом используемых для его приготовления продуктов, например, шпината, щавеля, красного перца и т.п.

В соусы белого или кремового цвета добавляют только белый перец и никак не черный. В отличие от черного перца добавление в готовый соус черной или красной икры, тонко измельченного красного, желтого или зеленого сладкого перца придаст соусу дополнительный не только вкусовой, но и цветовой шарм.

**Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов**

Для соусов используют разнообразное сырье: муку пшеничную высшего и 1-го сортов, кости, корнеплоды (морковь, петрушку, сельдерей), репчатый лук, томатное пюре или томатную пасту, соленые и маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло и маргарин, растительное масло, уксус, лимонную кислоту, специи, пряности, вино и др.

Уксус лучше использовать винный или фруктовый. Его можно заменить лимонной кислотой или соком лимона, а в отдельных случаях и такими кислыми продуктами, как щавель, ревень, барбарис. Вино пригодно только натуральное виноградное (красное и белое, сухое и полусухое). Прежде чем ввести в соус, вино необходимо подготовить. Для этого его наливают в хорошо разогретую сковороду (сотейник) и доводят до кипения, при этом винный спирт улетучивается, а остающиеся компоненты придают соусам специфические привкус и аромат.

Вкус и аромат соусам придают разнообразные специи, пряности и приправы: перец горошком (черный, душистый), перец молотый (черный, красный, белый, карри), лавровый лист, кардамон, мускатный орех, корица, гвоздика, имбирь, горчица, ваниль и ванильный сахар и др.

**Яично-масляные соусы: ассортимент, процесс приготовления**

Сливочное масло, являющееся основной составной частью этой группы соусов, не содержит органических кислот, экстрактивных и других веществ, возбуждающих аппетит. Поэтому для придания вкуса и возбуждения деятельности пищеварительных желез в яичномасляные соусы добавляют лимонную кислоту в количестве 1—2 г на 1 кг соуса или лимонный сок. Эти соусы хорошо обогащают состав блюд из нежирных продуктов: цветной и белокочанной капусты, тощих рыб (судака, трески и др.), нежирного мяса птицы.

**Яично-масляные соусы**

Яично-масляные соусы бывают двух типов:

* • неэмульгированные (польский, сухарный);
* • эмульгированные (соусы на основе голландского). Неэмульгированные яично-масляные смеси включают следующие виды:
* • *соус польский* — в растопленное сливочное масло добавляют нашинкованные сваренные вкрутую яйца, соль, нашинкованную зелень петрушки или укропа, лимонный сок или разведенную лимонную кислоту. Подают соус к отварной рыбе, капусте цветной, белокочанной;
* • *соус сухарный* — сухари белого хлеба размалывают, просеивают и поджаривают при помешивании до золотистого цвета. Сливочное масло растапливают и нагревают до тех пор, пока оно не станет прозрачным и не образуется светло-коричневый осадок. Масло сливают с осадка, добавляют поджаренные сухари, соль, лимонную кислоту. Подают к отварным овощам — капусте брюссельской, белокочанной, цветной, брокколи, спарже, артишокам. К эмульгированным яично-масляным смесям относятся:
* • *соус голландский* — желтки сырых яиц соединяют с холодной кипяченой водой, размешивают в посуде с толстым дном, вводят 1/3 часть сливочного масла кусочками, проваривают на водяной бане (при температуре 75—80 °С). После прекращения нагревания вливают тонкой струйкой оставшееся растопленное масло. Готовый соус заправляют солью, лимонной кислотой или лимонным соком и процеживают. Получается густая однородная эмульсия типа «масло в воде», где эмульгатором являются желтки яиц. Несмотря на высокое содержание масла, соус не дает ощущения жирного и обладает нежным вкусом. Подают голландский соус к блюдам из отварной спаржи, цветной капусты и рыб нежирных пород;
* • *соус голландский с горчицей* (*мутар*) — в голландский соус добавляют готовую горчицу (примерно 50 г на 1 кг соуса). Подают к жареной рыбе осетровых пород;
* • *соус голландский с уксусом* *(беарнез*) — крупно дробленый перец, лавровый лист заливают уксусом (9%-ным) и кипятят. Затем уксус процеживают и заправляют им соус голландский (вместо лимонной кислоты). Подают к жареному мясу (лангетам, филе), почкам;
* • *соус голландский со сливками* *(муслин*) — в готовый соус перед подачей добавляют взбитые сливки. Подают к отварной и припущенной рыбе, блюдам из десертных овощей;
* • *соус голландский с каперсами* — в готовый соус вводят прогретые каперсы без рассола. Подают к блюдам из отварной, припущенной, жареной рыбы.

Голландский соус «Московит» в конце приготовления следует заправить икрой и подавать к нежным блюдам из рыбы.

В отличие от голландского соуса с его нежным вкусом и ароматом *беарнский соус* имеет острый, насыщенный вкус. Готовится он в целом так же, как и голландский, но сначала винный уксус кипятят с луком-шалотом, эстрагоном, черным и красным стручковым перцем, а в конце соус заправляется измельченным эстрагоном.

Масляные соусы получаются не горячими, а теплыми, и к столу их надо подавать сразу. Если сливочное масло взбить в небольшом количестве жидкости, стоящей на огне, то через некоторое время смесь загустеет и превратится в светлый воздушный соус. В эту группу входят соус бьор бланк, приготавливаемый на основе белого вина и уксуса, и его облегченные разновидности на основе воды. Подавать их можно к отварной рыбе, овощам.

*Бьор бланк.* В качестве жидкой основы для этого соуса взять белое сухое вино и высококачественный белый винный уксус, в смеси которых потушить измельченный лук-шалот до полного выпаривания жидкости. Слегка охлажденную массу взбить с кусочками охлажденного сливочного масла на очень медленном огне. Добавлять масло следует партиями. Интенсивность вкуса соуса может меняться в зависимости от количества входящего в него сливочного масла. У соуса должна быть консистенция сметаны.

Также при приготовлении этого соуса можно лук тушить в рыбном бульоне с добавлением сухого вина и шампанского, корня тимьяна и лимона. Сливочное масло вводится так же.

Икорный соус готовится по той же технологии, но вместо сливочного масла вводят жирные сливки и в готовый соус добавляют красную икру.

В качестве неэмульгированных масляных соусов иногда выступают бьор фондю — смесь растопленного до выпадения осадка масла с лимонным соком и бьор миньер — смесь растопленного масла с лимонным соком и петрушкой.

Также может использоваться растопленное до появления коричневого цвета масло, смешанное с лимонным соком — бьор нуазет или смешанное с зеленью, лимонным соком и уксусом — бьор нуар.

**Соусы на растительном масле**

Растительные масла являются важнейшим источником непредельных жирных кислот, играющих важную роль в питании человека. При изготовлении холодных соусов и заправок на растительном масле биологическая ценность последнего не снижается; масло эмульгирует и поэтому легко усваивается.

Ассортимент данного вида соусов включает в себя:

* • *соус майонез* (*провансаль*) — майонезы готовят из рафинированного растительного масла, горчицы, сырых яичных желтков и уксуса. Яичные желтки растирают с солью и горчицей. Для эмульгирования масло вливают в растертые желтки постепенно, тонкой струйкой, при непрерывном размешивании. Уксус можно прибавлять во время эмульгирования, чередуя его с маслом, или в конце, когда все масло эмульгировано. Натуральный майонез содержит 77% жира (с учетом жира желтков). Пищевая промышленность изготовляет майонезы с содержанием жира 25—67%. Для сохранения консистенции и устойчивости эмульсии в майонез вводят специальные загустители и стабилизаторы эмульсии (модифицированные крахмалы, продукты переработки сои, альгинаты и т.д.). Оптимальная температура масла для эмульгирования 16—18 °С. Соус майонез используют для заправки салатов, винегретов, его подают к холодным закускам из мяса, птицы и рыбы;
* • *майонез со сметаной* — в готовый соус майонез добавляют сметану (от 350 до 775 г на 1 кг соуса). Подают к холодным блюдам из мяса, рыбы, а также используют для заправки салатов;
* • *майонез с корнишонами* (*тартар*) — огурцы маринованные (корнишоны) мелко режут, соединяют с майонезом, добавляют соус «Южный» и перемешивают. Подают к холодным рыбным блюдам и рыбе, жаренной во фритюре;
* • *майонез с зеленью* (*равигот*) — в майонез добавляют пюре шпината, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, эстрагона и соус «Южный». Зелень эстрагона предварительно ошпаривают. Подают к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы;
* • *майонез с хреном* — в майонез добавляют тертый хрен. Подают к блюдам из рыбы, студню, отварным мясным продуктам;
* • *майонез с томатом* (*шарон*) — лук мелко рубят, пассеруют с растительным маслом, добавляют томатное пюре, пассеруют все вместе, охлаждают и вводят в майонез. Отдельно рубят зелень петрушки и предварительно ошпаренного и охлажденного эстрагона, вводят в соус. Подают к блюдам из отварной холодной рыбы и рыбы жареной;
* • *майонез с желе* (*банкетный*) — в полузастывшее рыбное или мясное желе добавляют соус майонез и взбивают на холоде. Используют соус для оформления блюд из рыбы, мяса и птицы. Заправки на растительном масле получают путем его взбивания с уксусом. В них добавляют сахар, соль, перец, иногда горчицу. Они представляют собой нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса. Эмульгаторами в них служат молотый перец (порошкообразный эмульгатор) и горчица. Стабилизирующее действие этих эмульгаторов объясняется двумя причинами: во-первых, мельчайшие частицы их, смачиваясь водой, не смачиваются жиром и поэтому, адсорбируясь на поверхности жировых шариков, образуют защитные пленки; во-вторых, содержащиеся в них вещества снижают поверхностное натяжение, облегчают эмульгирование и уменьшают возможность расслоения эмульсии.

К заправкам относятся:

* • заправка для салатов — в 3%-ном уксусе растворяют соль, сахар. Затем добавляют молотый перец, растительное масло и хорошо перемешивают. Используют для салатов и винегретов;
* • заправка горчичная для салатов — горчицу, соль, сахар, молотый перец и желтки вареных яиц хорошо растирают. Затем при непрерывном помешивании постепенно вводят растительное масло. Перед окончанием взбивания добавляют уксус;
* • заправка горчичная для сельди — готовят ее так же, как и горчичную заправку для салатов, но без желтков;
* • соус винегрет — желтки вареных яиц, соль, сахар, молотый перец растирают. Затем при непрерывном помешивании постепенно вводят растительное масло. В подготовленную массу добавляют мелко нарубленные каперсы, корнишоны, зеленый лук, зелень петрушки и эстрагона, соус «Южный» и все хорошо перемешивают. Подают к блюдам из субпродуктов;
* • столовая горчица — в горячую воду добавляют сахар, соль, корицу, гвоздику, лавровый лист и варят до полного растворения сахара и соли. Отвар процеживают, охлаждают, вводят уксус. Горчичный порошок просеивают, смешивают с отваром (50%) и тщательно растирают. Затем вводят остальной отвар и растительное масло. Допускается приготовление горчицы без корицы и гвоздики. Для созревания горчицу выдерживают в течение суток.

**Соусы на уксусе**

Соусы на уксусе обладают острым вкусом. Используют их для приготовления холодных закусок. Уксус лучше употреблять винный или плодово-ягодный.

К этой группе относятся:

* • *маринад овощной с томатом* — морковь, лук репчатый, белые коренья нарезают соломкой и пассеруют на растительном масле, добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7—10 мин. После этого вводят рыбный бульон или воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15—20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар. Горячим маринадом заливают жареную рыбу;
* • *маринад овощной без томата* — нарезанные соломкой морковь, лук, белые коренья пассеруют на растительном масле до полной мягкости. Затем добавляют уксус, перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15—20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар, крахмал (или муку), разведенный водой, и доводят до кипения. Горячим маринадом заливают жареную рыбу (например, корюшку) и выдерживают несколько часов;
* • *соус-хрен* — для его приготовления натертый хрен заваривают кипятком, закрывают крышкой и дают остыть, затем заправляют солью, сахаром и уксусом. Соус выдерживают несколько часов на холоде. Для смягчения вкуса можно добавить натертую на терке вареную свеклу.

**Масляные смеси**

Масляные смеси используют для подачи горячих мясных и рыбных блюд, а также для приготовления бутербродов. Готовят их путем растирания сливочного масла с разными продуктами. Ассортимент масляных смесей состоит из следующих видов:

* • *масло зеленое* — в размягченное сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную кислоту лимонную, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Подают к бифштексам, антрекотам, рыбе жареной;
* • *масло килечное* — филе килек протирают, тщательно перемешивают со сливочным маслом, формуют и охлаждают. Подают к отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов;
* • *масло селедочное* — филе сельди протирают и взбивают со сливочным маслом и горчицей. Подают так же, как килечное масло;
* • *масло сырное* — размягченное масло взбивают с тертым сыром рокфор. Используют для приготовления бутербродов;
* • *масло с горчицей* — сливочное масло взбивают с горчицей столовой. Используют для приготовления бутербродов.

**Требования к качеству**

Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны (жидкие соусы), быть эластичными, однородными, без комков заварившейся муки и частиц непротертых овощей.

Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесток жира.

В польском и сухарном соусах масло должно быть прозрачным. Яйца для польского соуса крупно нашинкованы.

На поверхности майонезов не должно выступать масло; консистенция однородная.

Овощи в маринадах должны быть аккуратно нарезанными, мягкими, хрен для соуса — мелко натерт.

Цвет соуса должен быть характерным для каждой группы соусов: маринад с томатом — оранжево-красного, майонез — белого с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологического процесса.

Вкус и запах соуса — основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

Яично-масляные соусы и соус сухарный имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла. Маринады должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей и пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус. Соус майонез и его производные не должны иметь горький привкус и быть слишком острыми, а соус хрен с уксусом не должен быть горьким или недостаточно острым.

Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч. Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения их заворачивают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Майонез промышленного изготовления хранят при температуре 5 °С в течение 3 мес. Майонез собственного производства и салатные заправки хранят в холодильнике 1—2 суток, маринады и соус хрен — в охлажденное виде в течение 2—3 суток.