ВАРИАНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ХОЛОДНЫМ СОУСОМ

1**.**Оформление блюд не должно быть чрезмерно сложным и трудоемким.

2.Простота. Очень часто для достижения наилучшего эффекта приходится ограничивать количество украшений.

Оформляя блюдо, желательно исходить из того, что тарелка для повара — это как полотно для художника.

С этой точки зрения лучше всего использовать **однотонные тарелки.**

Выкладывая на ней блюдо, важно **не выходить за поля**. Во-первых, это выглядит презентабельнее. Во-вторых, тарелку со свободными краями удобнее (и гигиеничнее!) подавать.

Ну и наконец, большое количество еды на тарелке – это попросту немодно.

Самый популярный прием оформления — дрессинг.

Узоры соусом (паутинка, разводы, капельки) должны напоминать именно узоры, а не малоаппетитные потеки!

Большое значение имеет консистенция соуса: слишком жидкий может растечься, чересчур густой — «лечь» неэстетичной горкой.

Еще один секрет: безопаснее всего дрессинговать свободное пространство тарелки, а не само блюдо.

3. Не следует применять при оформлении бутафорские, несъедобные элементы: украшения из парафина, бараньего сала и сырого теста и т.д.

4. Правильное сочетание. Блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом.

5. Расположение отдельных элементов. Необходимо тщательно продумывать, где и как будут располагаться все элементы декора. Любое блюдо с украшением привлекает гораздо больше внимания, чем без него.

6. Четкость, точность и аккуратность. Украшения будут привлекательными, если они сделаны аккуратно.

7. Украшения для горячих блюд готовят заранее, поскольку их нужно как можно быстрее расположить пока кушанье не остыло, и не потеряло большую часть своих вкусовых качеств.

8. Иногда для создания базовых украшений используют сырые продукты, которые нельзя подвергать кулинарной обработке, поскольку они при этом теряют свои декоративные свойства. При этом совершенно недопустимо для придания блюдам привлекательного вида нарушать правила рациональной технологии и пищевой санитарии: применять непищевые красители, раскладывать руками холодные закуски и т.д.

9. Цветовая гармония. Чтобы выполненные украшения выглядели эффектнее, нужно создавать контрастные цветовые сочетания. Блюдо будет смотреться особенно красиво, если выбранные украшения будут сочетаться с основным блюдом и между собой по цвету.

10. Для усиления цвета и блеска холодных блюд и закусок их часто покрывают тонким слоем пищевого желатина. А блюда из рыбы, мяса, поджаренной на гриле или вертеле птицы можно пройтись по ним слегка смоченной в растительном масле кисточкой перед подачей на стол.

Существует правило: **чем выше выложено блюдо** на тарелке, тем лучше.

Есть несколько способов сохранить объем и форму готового блюда – например, обернуть «башню» из салата поджаренными «лепестками» цуккини или обвязать перьями лука.

Можно также взять сыр «косичка», распустить его на тонкие ниточки и сформировать из них «гнездо», которое через час затвердеет и станет каркасом для сырного салата, например.

Однако в любом правиле есть исключения —существуют блюда, в оформлении которых объем неуместен. Карпаччо, например, принято выкладывать плоско.

Еще один распространенный способ украшения — **карвинг.**

Декорируя готовое блюдо фигурно вырезанными фруктами и овощами, можно из тривиального ужина сделать настоящий шедевр кулинарного искусства.

Иногда достаточно **одной детали**, чтобы готовое блюдо заиграло новыми красками. И чем неожиданнее способ кулинарного декорирования, тем ближе блюдо к высокой кухне.

Например, если кожуру от помидоров обжарить во фритюре, получится аппетитно хрустящее нечто, которое станет изысканным элементом декора и… кулинарной загадкой для гурманов. А высушенный утюгом (через пергамент) ломтик яблока или картофеля способен оживить банальное пюре или запеканку. Для десерта лучше использовать глазированную мяту — насыпать на листик сахар и пройтись по нему горячим утюгом.

Интуитивно многие стремятся украсить блюдо свежей зеленью. Но не всегда это оправданно! Например, выкладывая кусок свежеподжаренной отбивной на лист салата, мы добьемся только того, что через минуту зелень завянет от высокой температуры.

В крайнем случае зелень можно положить на край тарелки, чтобы избежать контакта с горячим мясом. Оригинальный способ защитной прослойки… мороженое. Сейчас очень модны несладкие сорбеты и мороженое — томатное, имбирное, из чили, базилика, розмарина. При таянии происходит испарение, что в разы усиливает аромат блюда.

**Взаимовлияние вкуса и цвета**

Контрастные цветовые соединения продуктов разной окраски придают блюдам привлекательный вид и возбуждают аппетит.

Блеклые тона сводят на нет даже высокое качество приготовленных блюд. Борщ, в котором свекла стала бледной, хотя и не будет уступать по своим вкусовым качествам отчетливо-красному, но не сможет в такой степени пробуждать аппетит.

Природная окраска приготовленных блюд наводит человека на мысль об их доброкачественном приготовлении и сохранении в них высокого количества питательных веществ.

Если фарш в голубцах отличается краснотой, это сразу отталкивает потребителя, поскольку ему кажется, что мясо в нем недостаточно проварено. Потемневшее пюре вызывает ассоциацию с гнилой картошкой, синеватые желтки яиц кажутся свидетельством истечения срока годности исходного продукта.

**Соусы улучшают вкус и ароматность блюд, придают им сочности.**

Правильный **подбор соусов** повышает питательную ценность, а игра цветовых соединений усиливает привлекательность предлагаемого блюда, способствует лучшему ее усвоению. Темно-красные соусы, к примеру, отлично гармонируют по вкусовой и цветовой гамме с жареным мясом, нежно-розовый томатный и белые — с рыбой, белые — с птицей.

Широкий выбор при оформлении пищи дает **зелень**, при этом обогащая блюдо витаминами, минеральными добавками и другими полезными веществами. В этом плане частое применение имеет салат, поскольку диапазон его расцветки довольно значителен. Примерно такое же хождение имеют и стрелки лука, используемые как в целом виде, так и мелко нарезанными.

**Натуральная цветовая палитра**

— зеленый — огурец, кресс-салат, лук-порей, петрушка;

— оранжевый — морковь, апельсин, абрикос;

— белый — редька, сваренные вкрутую яйца, банан, дыня;

— красный — помидор, клубника, гранат;

— фиолетовый — свекла, виноград;

— желтый — желток яйца, лимон;

— розовый — малина.

С помощью специальной приправы патрель (parrel) различные светлые овощи, в частности картофель, можно окрасить в коричневый цвет. Гармоничным сочетанием цветов является, например, следующее: темно-коричневое жареное мясо, желто-золотистый жареный картофель и темный соус с луком.

**Оформление и декорирование горячих соусов и заправок**

Какой способ подаче - вместе с блюдом или «особо» - сегодня считается верным? Незыблемое правило прежних времен - не в коем случае не поливать соусом гарнир - сейчас то и дело нарушается, если требуется реализовать какую - либо дизайнерскую фантазию.

Нынешние соусные церемонии не так регламентированы, и оставляют достаточно простора для повара.

Подача соуса отдельно от основного блюда.

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

-Соус подается отдельно в соуснике, имеющем для удобства продолговатую форму и ручку.

- Соусник устанавливается на небольшом блюдце, покрытом салфеткой.

-Соусник - за некоторыми исключениями - подается на одну персону.

- Количество соуса на одного человека должно составлять 70-100 г.

Подавать соус отдельно рекомендуется особенно тогда, когда он имеет какой - либо слишком выраженный вкус.

В ресторанах используются самые различные соусники: фарфоровые, мельхиоровые, керамические, глиняные. Красивый соусник весьма эффектно смотрится на столе.

Одним из вариантов «особой» сервировки соуса является подача в небольших розетках круглой формы - для обмакивания.

Подача под соусом.

Основной принцип этой подачи - красиво и вкусно. Является более ответственным, т.к. повар не оставляет гостю возможности выбора.

Фирменные или тематические блюда вот самая плодотворная область применения способа подачи «под соусом».Такие блюда нередко требуют нестандартной презентации, в которой соус играет ключевую роль.

Дизайн соусов.

Одна из самых важных соусных наук с учетом интереса публики к оформлению блюда. Соус может образовывать на блюде причудливые фигуры и формировать необычный цветовой рисунок.

На кухне любого ресторана, который заботиться о дизайне блюда, имеется своеобразные заготовки, составляющие цветовую палитру повара. Темно- красный цвет можно получить при помощи выпаривания 2/3 винного уксуса - до состояния густой патоки. Соевый соус - носитель черного цвета. Оливковое масло с куркумой ярко - желтый.

Десертные соусы требуют иных заготовок: сок манго, выпаренный апельсиновый сок, малиновый сироп и т.д..

Цветовая гамма повара практически ничем не ограничена. Важно только не увлекаться и помнить, что блюдо должно быть оформлено соусом аккуратно и без чрезмерных завитушек. Мясные и рыбные десерты не стоит расписывать столь изысканно, как десерты. У десертов легкий и веселый характер, основные же блюда должны смотреться под соусом солидно и основательно.

В последнее время часто стали использовать комбинации соусов, когда блюдо подается под двумя соусами, а то тремя разных цветов. Вкус соусов при этом может быть идентичным.

Положение соуса на тарелке и относительно блюда также немало важно для гармонии. Сейчас наблюдается некоторое усложнение соусного дизайна, появляется тяга к многослойным композициям, основанным на контрасте. Соус подливается под блюдо, устраиваются произвольные разводы или даже эффектные узоры из соуса - все это делает блюдо запоминающимся.

**Требования к качеству и безопасность горячих соусов и заправок**

Требования к качеству соусов. Сроки хранения

**Качество** соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. При оценке качества соусов с наполнителями (луковый, луковый с корнишонами и др.) учитывают форму нарезки и количество наполнителя.

Горячие соусы с мукой должны иметь консистенциюжидкой сметаны (жидкие соусы), быть эластичными, однородными, без комков заварившейся муки и частиц непротертых овощей. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус для фарширования должен быть похож на вязкую манную кашу.

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, мягкие. На поверхности соуса не должно быть пленки.

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.

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

Цвет соуса должен быть характерным для каждой группы соусов: красного --от коричневого до коричневато-красного; белых -- от белого до слегка сероватого; томатных -- красного. Молочный и сметанный соусы -- от белого до светло-кремового цвета, сметанный с томатом -- розового, грибной -- коричневого, 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.

Красный соус основной и его производные должны иметь мясной вкус с кисло-сладким привкусом и запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа.

Белые соусы на мясное бульоне должны иметь вкус бульонов с легким запахом белых кореньев и лука, с чуть кисловатым привкусом. Вкус томатного соуса --ярко выраженный кисло-сладкий.

Рыбные соусы должны иметь резкий специфический запах рыбы, белых кореньев и специй.

Молочные и сметанные соусы должны иметь вкус молока и сметаны. Нельзя использовать для их приготовления пригорелое молоко или очень кислую сметану.

Недопустимыми дефектами соусов с мукой являются: запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре.

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.

Основные соусы можно хранить до 3 суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0--5°С. Сметанные соусы хранят при температуре 75°С не более 2 ч с момента приготовления. Молочный жидкий соус -- горячим при температуре 65--70°С не более 1--1,5 ч, так как при длительном хранении он темнеет вследствие карамелизации молочного сахара. Густой молочный соус следует хранить охлажденным при температуре 5°С не более суток. Молочные соусы средней густоты хранению не подлежат, готовят их непосредственно перед использованием. 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. Салатные заправки хранят в холодильнике 1--2 сут, маринады и соус хрен -- в охлажденное виде в течение 2--3 суток.

**Декорирование сложных десертов соусами**

Соус — это последний штрих, который может повлиять на вкус и внешний вид блюда. Кроме соуса можно использовать сливки, йогурт и творог, фруктовые подливки или заварной крем.

Придайте соусу необычные очертания, оживив вид десерта (рис. 5.2). Сделайте с помощью кондитерского мешка из шоколадного ганаша контуры формы, дайте застыть, затем влейте крем или другой соус внутрь контуров. Берете ли вы дополняющую подливку или контрастную — она должна подчеркивать вкус, аромат и внешний вид ваших десертов.