**Лабораторная работа.**

**Разработка и приготовление новых видов оформления со сложными холодными соусами**

**Цель:**Познакомить обучающихся с технологией приготовления горячих и холодных соусов без муки.

**Инструменты, инвентарь и посуда**: кастрюли, сковороды, доски деревянные, ножи, ложки, тарелки, разливательные ложки.

**Содержание работы:**

1. приготовить и оформить для подачи следующие блюда: горячие и холодные соусы без муки.

2. Продегустировать приготовленные блюда

3.Дать оценку их качеству.

**Последовательность выполнения работы**

1. **Изучите пошаговую инструкцию.**

**2.Произведите расчет массы брутто продуктов по предложенной рецептуре, рассчитайте закладку сырья на 1,2 порции.**

**2. Заполните таблицу:**

3.**Получите продукты, подготовьте рабочее место. Приготовьте блюдо. Сделайте описание технологического процесса.**

**4. Органолептическая оценка блюда.**

**5.Сделайте оценку приготовленного блюда и результаты занесите в таблицу:**

**Греческий соус "Цацики"**

**(пошаговая инструкция)**



*Ингредиенты:* 500 мл.

огурец свежий 2 шт.

чеснок 4 шт.

оливковое масло 2 ст. л.

белый винный уксус 1 ст. л.

Зелень 20 г.

соль и перец по вкусу

Соусы

Назначение: [Обед](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frecept.tarasbulba.ru%2Frecipes%2Fappointment%2Fobed), [Ужин](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frecept.tarasbulba.ru%2Frecipes%2Fappointment%2Fuzhin)

**Кухни: Греческий**

**Тип блюда:**Не сладкие

**Время приготовления:**20 минут

**Кол-во порций:**12

**Зеленый соус**

**(пошаговая инструкция)**с



Соусы

**Назначение:**[Обед](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frecept.tarasbulba.ru%2Frecipes%2Fappointment%2Fobed), [Ужин](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frecept.tarasbulba.ru%2Frecipes%2Fappointment%2Fuzhin)

**Кухни: Испанская**

**Тип блюда:** [Вегетарианское](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frecept.tarasbulba.ru%2Frecipes%2Ftype%2Fvegetarianskoe22)

**Время приготовления:** 5 минут

**Кол-во порций:** 2

Витаминный соус практически для любого блюда. Такой соус подойдет как для спагетти, так и для заправки овощного салата. А его приготовление займет всего 5 минут.

***Ингредиенты:* 1 шт.**

**Лимон (сок) По вкусу**

**Головка чеснока 2 шт.**

**Красный уксус 1 ст. л.**

**Масло оливковое2 ст. л.**

**Бальзам. уксус2 ст. л.**

Подготовим продукты.

Петрушку хорошо промоем и просушим.

Подготовим блендер.



Лимон режем на две части.

Нам понадобится только сок половинки лимона.

Чеснок чистим.



Петрушку режем на три-четыре части.



Чеснок режем на несколько частей.



Укладываем петрушку и чеснок в блендер,

добавляем немного масла. Взбиваем блендером.



Смотрим по консистенции полученную массу.



Добавляем сок лимона, подливаем немного масла, солим и перчим.

Масла добавляем в зависимости от того, какую консистенцию вы хотите получить.



Взбиваем еще раз блендером в миксере.



Соус готов.



**Зеленый соус из авокадо и кинзы**

**(пошаговая инструкция)**



**Соусы**

**Назначение:**[Обед](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frecept.tarasbulba.ru%2Frecipes%2Fappointment%2Fobed), [Ужин](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frecept.tarasbulba.ru%2Frecipes%2Fappointment%2Fuzhin)

**Кухни:** [Американская](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frecept.tarasbulba.ru%2Frecipes%2Fkitchen%2Famerika)

**Тип блюда :**[Вегетарианское](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frecept.tarasbulba.ru%2Frecipes%2Ftype%2Fvegetarianskoe22)

**Время приготовления:**20 минут

**Кол-во порций:**12

Густой нежный соус - прекрасное дополнение к салату, говядине или макаронам.

hello_html_m6282e0df.gifhello_html_m6282e0df.gif

***Ингредиенты:* 1 шт.**

**Пучок кинзы 1 шт.**

**Лайм (сок) 1 шт.**

**Лимон (сок) 1 шт.**

**Головка чеснока 1 шт.**

**Красный уксус 1 ст. л.**

**Масло оливковое 2 ст. л.**

**Бальзам. Уксус 2 ст. л.**

Авокадо разрежьте пополам, удалите косточку. Ложкой отделите мякоть и поместите ее в блендер.



Добавьте кинзу, чеснок, сок лайма и лимона.



Влейте оливковое масло, красный винный и бальзамический уксус.



Взбейте до пюреобразной массы.



**Соус тар-тар**

**(пошаговая инструкция)**



Время приготовления: 15 мин.

Кол-во порций: 4 шт.

Вид кухни: [европейская](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwebspoon.ru%2Fcuisine%2Feurope)

Вид блюда: [соусы](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwebspoon.ru%2Ffoodtype%2Fsousy)

Назначение : на ужин.

hello_html_m6282e0df.gif*Ингредиенты :*

Горчица2 ч. л.

Лимон1 шт.

Масло оливковое Extra Virgin 50 мл..

Огурцы солёные 2 шт.

Петрушка свежая 1 пучок

Соль По вкусу

Яйца куриные 3 шт.

Соус тар-тар – весьма популярный во всем мире классический холодный соус, подаваемый к холодному жаркому, ростбифу, блюдам из морепродуктов и рыбы.

Основными ингредиентами соуса тар-тар являются желтки сваренных вкрутую куриных яиц, оливковое масло, специи, лимонный сок и рубленый зеленый лук. Существуют и упрощенные варианты соуса тар-тар, когда лук и желтки просто перемешиваются со сметаной или майонезом.

Любители более острого вкуса вполне могут добавлять в тар-тар душистые травы, каперсы, чеснок и даже маринованные огурчики.



Отварить яйца вкрутую — 10 минут с момента закипания.

Для соуса тар-тар понадобятся только желтки.



Протереть желтки через сито или тщательно размять вилкой.



Добавить горчицу, оливковое масло, сок 1 небольшого лимона и щепотку соли.



Все ингредиенты хорошо взбить венчиком

до кремообразного состояния.



Петрушку мелко порубить, нам понадобится 1-2 горсти зелени.



Мелко порезать 2 небольших солёных огурца.



Добавить зелень и огурцы к желткам.



Всё тщательно перемешать, если соус получился слишком густым — добавьте немного оливкового масла.

Соус тар-тар можно использовать для заправки салатов, для этого добавьте 2-3 столовые ложки кипячёной воды, чтобы получить нужную консистенцию соуса.

**Хренодер**

**(пошаговая инструкция)**



* Категории: Соусы
* Назначение: Обед, Ужин
* Кухни: Кубанские
* Тип блюда: острые
* Время приготовления: 20 минут
* Кол-во порций: 10

*Ингредиенты:*

помидоры  500 гр

хрен  50 гр

чеснок  50 гр

соль

сахар (по вкусу)

Необходимый инвентарь: мясорубка

Способ приготовления

1. Помидоры с хреном пропустите через мясорубку.

2. Чеснок натрите на терке или раздавите через чеснокодавилку.

3. Смешайте все ингредиенты. Посолите и поперчите.

**Соус ткемали**

**(пошаговый рецепт)**



Категории: Соусы

Назначение: Обед, Ужин

Кухни: Грузинская

Тип блюда:

Время приготовления: 10 минут

Кол-во порций: 10

Если вы любите [шашлыки](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.pechenuka.ru%2Fnews%2Fcategory%2Fshashlyk%2F) или [жареную рыбку](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.pechenuka.ru%2Fnews%2Fzharenaya-ryba-recept%2F), то вам не обойтись без грузинского соуса ткемали. Свое название он получил от вида сливы, разновидности алычи. Слива ткемали может быть разного цвета: желтой, розовато-красной, красной, темно-бордовой. Соус можно сварить из любого вида кислой сливы и даже из зеленой, еще не поспевшей. Аутентично при варке ткемали используется трава – омбало или блошиная или болотная мята, можете заменить её обычной мятой и добавить чуть чуть чабера. Кроме того применяются как молодые веточки укропа и кинзы, а также эти растения с семенами. Соус ткемали прекрасно подходит к жареной и вареной рыбе, мясу, жареной птице, а также с ним макароны или жареный картофель приобретают совсем иной вкус.



hello_html_m6282e0df.gif

***Ингредиенты :***

Ткемали 4 кг,

чеснок4-5 шт.

Укроп 1 пучок.

кинза с семенами 1 пучок,

мята1 пучок,

острый перец 3-4 шт.,

соль и сахар по вкусу.



Ткемали перебрать, помыть.



В кастрюлю на дно положить ветки укропа и кинзы с семенами и омбало ( с него предварительно оторвать нежные листочки).

Если используются сухие стручки перца, то их тоже нужно опустить в кастрюлю в самом начале варки. Всыпать сливы и влить воды совсем немного, так как при варке они пустят сок.

Варить ткемали, пока плоды не станут мягкими.



Сваренные ткемали остудить и протереть через дуршлаг.



Укроп, кинзу, листочки омбало,

острый перец, чеснок тщательно измельчить.



Еще лучше, если пряности пропустить через мясорубку.



Пюре из ткемали посолить, перемешать и на вкус добавить соль и сахар, поставить на огонь и при постоянном помешивании довести до кипения.

Если соус получается густым, то можно добавить немного воды, а если жидкий, то его нужно еще прокипятить на медленном огне еще некоторое время.

Консистенция должна напоминать кетчуп.

В конце варки добавить измельченную зелень, перец и чеснок и выключить огонь.

Готовый соус ткемали разлить по ошпаренным бутылкам, закрыть крышками.

**Соус Васаби**

**(пошаговая инструкция)**



Соусы

Назначение: [Обед](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frecept.tarasbulba.ru%2Frecipes%2Fappointment%2Fobed), [Ужин](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frecept.tarasbulba.ru%2Frecipes%2Fappointment%2Fuzhin)

Кухни: [Американская](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frecept.tarasbulba.ru%2Frecipes%2Fkitchen%2Famerika)

Тип блюда: острый

Время приготовления: 10 минут

Кол-во порций: 5

Этот соус идеально подходит для бутербродов или рыбных тако. Мне нравится пробовать его с индейкой, это очень вкусно! Соус превращает обычный сэндвич в восхитительный бутерброд. И не бойтесь васаби. Его острота уравновешивается майонезом, медом и соевым соусом. Вкусное сочетание, которое заставит вас готовить бутерброды снова и снова!

hello_html_m6282e0df.gif***Ингредиенты :***

Майонез 1/2 стак.

Паста васаби 1 ст. л.

Соевый соус 1 ст. л.

Мед 1 ст. л.

Приготовление:

**Соус Болоньез**

**(пошаговая инструкция**)



Соусы

Назначение: [Обед](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frecept.tarasbulba.ru%2Frecipes%2Fappointment%2Fobed)

Кухни: [Итальянская](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frecept.tarasbulba.ru%2Frecipes%2Fkitchen%2Fitalyanskaya)

Тип блюда:

Время приготовления: 180 минут

Кол-во порций: 6

*Ингредиенты :*

Масло оливковое 3 ст. л.

Лук измельч. 1 стак.

Морковь измельч. 1 стак.

Сельдерей измельч. 1 стак.

Чеснок измельч. 1 ст. л.

Чили перец порошок 1/2 ч. л.

Говяжий фарш 450 г.

Фарш из телятины 225 г.

Тимьян (листья) 1 ст. л.

Лавровый лист 2 шт.

Томатная паста 2 ст. л.

Молоко 1 стак.

Вино красное сухое 1 стак.

Помидоры консерв. 800г.

Нарежьте морковь, лук, сельдерей и чеснок мелкими кубиками.



Нагрейте в большой кастрюле оливковое масло на среднем огне. Добавьте подготовленные овощи и обжарьте до мягкости около 5-7 минут. Добавьте чили и готовьте еще минуту-полторы.



Добавьте оба вида фарша, ½ чайной ложки соли и перемешайте с овощной смесью. Готовьте периодически помешивая



Добавьте густые сливки или молоко. Доведите до кипения и пусть все варится 10 минут



Когда мясо будет готово, добавьте лавровый лист, тимьян и томатную пасту. Все смешайте и тушите течении 2-3 минут



После этого влейте вино. Снова доведите до кипения и тушите пока все не выпарится, минут 10-12.



Последний шаг - измельченные томаты. Перемешайте и доведите до кипения



* Варите на медленном огне 2- 2.5 часа, помешивая каждые 20 минут. В последние 30 минут приправьте солью и перцем

