

КЛАССИФИКАЦИЯ ОСНОВНОЙ СОУС И ЕГО ПРОИЗВОДНЫЕ

Подготовила :Лесных Алиса ПК 19-02

Из **основного красного соуса** можно приготовить следующие **производные соусы**: – **Соус красный** с вином (мандера). В готовый **основной красный соус** добавляют подготовленное вино (мандеру, мускат, портвейн), доводят до кипения и заправляют маргарином, или маслом. Подают **соус** к блюдам из жареного мяса, птицы и дичи.



Для приготовления соуса красного основного из соусной пасты последнюю разводят небольшим количеством бульона, хорошо перемешивают, добавляют остальной бульон и варят при слабом кипении 15 - 20 мин.

Из соуса красного основного готовят производные соусы. Для этого в него добавляют различные гарниры (пассерованные овощи, припущенные мелко нарезанные огурцы, каперсы и др.) или приправы (вино, горчицу и др.).

Для улучшения вкуса в красные соусы можно добавлять соус соевый (30 – 50 г на 1 кг), бульонные кубики, концентрированный бульон.



Ингредиенты для «Соус красный основной»:

Бульон (говяжий) — 1 л

Томатная паста — 200 г

Мука пшеничная / Мука — 50 г

Жир (животный, замена сл. Масло) — 100 г

Лук репчатый — 48 г

Морковь — 100 г

Сельдерей корневым — 27 г

Сахар — 25 г

Соль — 10 г

Перец черный — 0.5 г

Лист лавровый — 0.2 г

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре, и продолжают пассеровать ещё (10-15) мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при $t=(150-160)^{\circ}\text{C}$, периодически помешивая в наплитной посуде или противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до светло-коричневого цвета. Охлаждённую до $(70-80)^{\circ}\text{C}$ мучную пассеровку разводят тёплым бульоном в соотношении (1 : 4), тщательно размешивают и вводят и кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят (40-50) мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец чёрный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирают в него разварившиеся овощи и доводят до кипения. Соус красный основной подаётся небольшими порциями в соусниках различной ёмкости — от одной до нескольких порций. Температура подачи блюда – $(65-75)^{\circ}\text{C}$.

Технология

приготовлен

Способы и сроки хранения

- Хранят основной соус в водяной бане при температуре до 80 градусов от 3 до 4 часов. Основные соусы хранят до 3х суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 75 градусов не более 2 часов.



Требования к качеству

- Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Красный соус основной и его производные должны иметь мясной вкус с кисло-сладким привкусом и запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа. Хранят основной соус в водяной бане при температуре до 80 градусов от 3 до 4 часов.

- Соус красный с вином (мандера). В готовый основной красный соус добавляют подготовленное вино (мандеру, мускат, портвейн), доводят до кипения и заправляют маргарином, или маслом. Подают соус к блюдам из жареного мяса, птицы и дичи.



- Соус красный с луком и огурцами (пикантный). В соус луковый добавляют мелко нарубленные корнишоны, соус “Южный”, доводят до кипения и заправляют маслом или маргарином. Подают соус к филе, лангетам, биточкам,



- Соус красный с луком и грибами (охотничий). Готовится на основе красного основного соуса с добавлением пассерованного на масле репчатого лука, вареных грибов, перца горошком, лаврового листа, белого сухого вина, нарезанной зелени эстрагона, петрушки. Подают соус к жареной дичи, натуральным жареным котлетам и другим блюдам из жареного мяса.

