

Красный основной соус и его производные

Семенюк Алеся

ПК-19-02

Технология приготовления

- Красные соусы могут быть приготовлены на мясном бульоне.
- Сначала готовят так называемые основные соусы, а из них готовят разновидности (производные соусы) путем добавления различных ингредиентов.
- Мучную красную пассеровку разводят коричневым бульоном. Жировую пассеровку можно разводить горячим бульоном, сухую - бульоном, охлажденным до 50 °С. Для этого в котел всыпают пассерованную муку, вливают часть бульона, хорошо размешивают до однородной массы и процеживают. В разведенную мучную пассеровку вливают остальной бульон, добавляют пассерованные корни с томатным пюре, соль и варят от 45 мин до 1 ч.

Технология приготовления

- Перед окончанием варки добавляют сахар, молотый перец, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Основной красный соус используют для приготовления производных соусов или, заправив сливочным маслом либо маргарином, подают к блюдам из котлетной массы, ветчине, сосискам, сарделькам и т.д.

Технология приготовления

- Соус красный основной:
- Бульон;
- Жир животный;
- Мука пшеничная;
- Томатное пюре;
- Морковь;
- Репчатый лук;
- Петрушка корень;
- Сахар.
- Процесс приготовления красного соуса складывается из приготовления коричневого бульона, пассерования овощей с томатным пюре, соединения подготовленных компонентов, варки соуса, процеживания.
- Коричневый бульон приготавливают из обжаренных костей, процеживают отливают 1 / 4 часть бульона и охлаждают. Приготавливают сухую красную пассеровку, охлаждают до температуры 40-50 0С, соединяют с охлажденным бульоном до однородной массы, процеживают.
- Морковь, лук, петрушку мелко нарезают, пассеруют 5-10 мин, вводят томатное пюре и пассеруют еще, вместе.
- В оставшийся бульон вливают пассерованные овощи с томатным пюре и варят 1 час при слабом кипении. За 10 минут до окончания варки в соус добавляют соль, сахар, специи. Для улучшения вкуса можно добавить бульонный кубик, глютомат натрия, мясной сок. Затем процеживают через сито и протирают разведенные овощи, вновь кипятят.
- Если красный основной соус используется для подачи к блюдам, то в него кладут кусочки маргарина и пеешивают. Чтобы при хранении соуса не образовывалась пленка, на его поверхность кладут кусочки маргарина(защипывают).
- Подают к : жареным мясным котлетам, рулету, зразам, сосискам, субпродуктам, блюдам из картофельной массы.

Способы и сроки хранения

- Основной красный соус и его производные хранят не более 4 часов при температуре не выше 80 С. Во избежание охлаждения, подгорания и чрезмерного усыхания соусы хранят на водяной бане (мармите)

Требование 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