

Красный основной соус и его производные

Презентация Столповского А.

Группа ПК-19-02

Технологию приготовления

Мучную (без жира) красную пассеровку разводят коричневым бульоном, охлажденным до 40 - 50 °С. Для этого в котел вливают часть бульона, всыпают пассерованную муку (1 кг на 4 л бульона), хорошо размешивают и процеживают. Разведенную мучную пассеровку вливают в остальной бульон, добавляют соль, пассерованный лук, морковь, томатное пюре, белые корни и варят 45 - 60 мин. В конце варки добавляют сахар, перец, лавровый лист. Соус процеживают, одновременно протирая овощи, и доводят до кипения. При подаче к блюду соус заправляют сливочным маслом или маргарином.

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.

Соус луковый. Репчатый лук мелко шинкуют, слегка пассеруют на масле, добавляют перец горошком, лавровый лист, уксус и кипятят 5 - 7 мин. Затем лук кладут в основной красный соус, кипятят 10 - 15 мин и заправляют маргарином.

Используют для запекания и тушения мяса, подачи к жареному мясу (лангетам и др.), биточкам, котлетам.

Соус красный с луком и огурцами. В соус луковый добавляют острый томатный соус, мелко нарезанные припущенные маринованные или соленые огурцы (без кожицы и семян). Подают к филе, лангетам, биточкам, котлетам.

Хранение

Хранят соус красный основной на водяной бане в мармите, составляющая температуру до 80°C в течение 4 ч. Соус красный основной ещё можно хранить до 3 сут. Его охлаждают до комнатной температуры, затем помещают в холодильник составляющий температуру от 2 до 6°C .

Требования к качеству

Соус красный должен иметь консистенцию жидкой сметаны, быть однородным, без комков заварившейся муки и на поверхности соуса не должно быть пленки.

Цвет соуса красного - от коричневого до коричнево-красного. Соус красный основной и его производные должны иметь мясной вкус с кисло-сладким привкусом и запахом лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа.