

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
“ОКТЯБРЬСКИЙ АГРАРНО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ”

Реферат по Профессиональному
модулю

На тему “Соусы к мясу”

Сделал студент группы ТТ-1-14
Болбеков В.

п. Качкан

2015г

Введение

В первую очередь, подбирая соус к мясу, следует опираться на собственный вкус, ведь с мясными блюдами совместимы многие подливки. Но все-таки есть несколько советов,, к которым стоит прислушаться. Например, к жирному и жареному мясу больше подходят острые, кислые или кисло-сладкие соусы, в основе которых используется фруктовое или ягодное пюре – клюква, вишня, брусника, яблоки, алыча, иногда в них добавляются лимонный сок или уксус. Постное или отварное мясо хорошо сочетается со сметанным, сливочным, томатным или горчичным соусами. Для запекания мяса в духовке отлично подойдут сливочная и молочная подливки. Если соус готовится из ягод или фруктов, их сначала отваривают до полной мягкости и измельчают миксером или блендером - так консистенция подливки будет однородной. Чтобы приготовить соусы на основе масляно-мучной смеси, муку предварительно прокаливают на сухой сковороде или обжаривают на масле, а затем только смешивают с бульоном, молоком, сливками или томатным соком.

Соусы



«Луковый мармелад»
лично дополняет любое
ное мясо, необычное
адковатого
мяса НИКОГО не
НЫМ.

Приготовить его можно из доступных продуктов, в
стеклянной посуде в холодильнике он может
храниться

около 6 месяцев. Красный лук можно заменить
обычным

репчатым или луком-шалот. Любителям пряностей
МОЖНО

Клюквенный соус

Приятный кисло-сладкий вкус клюквенного соуса идеально подчеркнет вкус любого мяса. Он может храниться в холодильнике несколько недель.

Для его приготовления подойдут и свежие и замороженные ягоды, правда, замороженные ягоды нужно предварительно разморозить.



Острый сметанный соус к мясу



Довольно простенький рецепт, а получается вкусно, как в ресторане.

Подходит к любому мясу, особенно к говядине, свинине и дичи. Можно на свой вкус добавить, приправы или специи.

Соус для мяса на скорую руку

Самый простой способ приготовления соуса к мясным блюдам, он не требует термической обработки, все компоненты просто перемешиваются.

Отлично подходит к шашлыкам, отварному и запеченному мясу.

Вместо сметаны можно взять мацони, несладкий йогурт.



Соус «Римский» к мясу диких ЖИВОТНЫХ



Великолепное дополнение к блюдам из такой дичи, как кабанчик, лось или куропатка, бобер.

Очень часто им поливают отварной язык и кушанья из тушеной, запеченной или жареной говядины. Его невероятно приятный аромат и нежный кисло-сладкий привкус приносят незабываемое наслаждение!

Горчи́чный соус

Горчи́чный соус иными словами называют еще горчица, тем самым, подчеркивая его острый вкус. Он готовится просто.



Для этого соуса нужен мясной бульон. Можно взять любой, даже куриный, но лучше, если например подавать его к свинине, то лучше приготовить бульон из свиных ребрышек.

Соус ткемали



Ткемали — грузинский кислый, острый соус номер один.

Считается, что без него невозможно пережить бесконечные грузинские застолья — кислые сливы, из которых он сделан, помогают справиться с переварением жирной пищи.

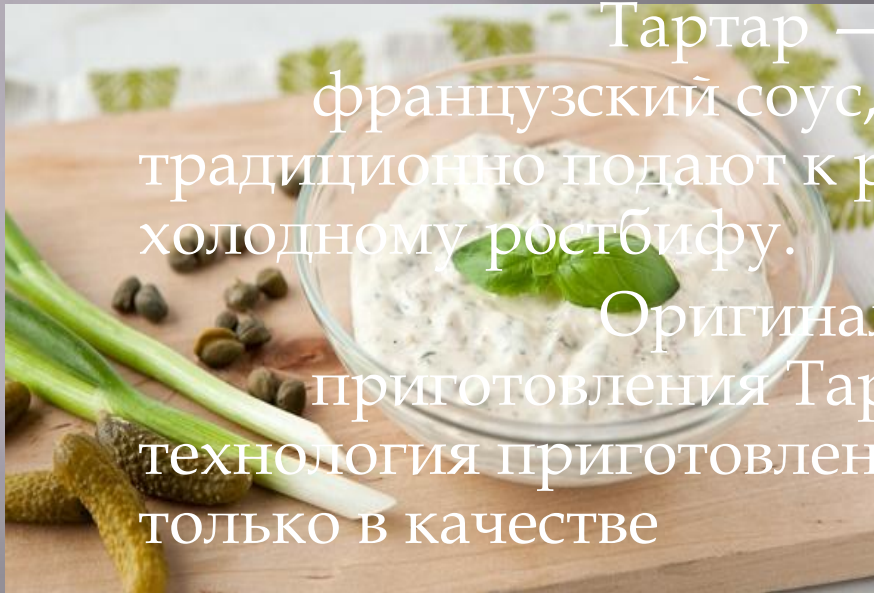
Вообще ткемали- сорт кислой сливы, давшей название соусу. Он особенно хорош к шашлыку из свинины или к жареному мясу.

Соус с каперсами

Ароматный, острый, восхитительно-пряный холодный соус с добавлением соленых каперсов. В основном, используется для подачи к мясу, например к баранине. Процесс приготовления не сложен и не отнимет много времени.



Соус «Тартар»



Тартар — классический французский соус, который традиционно подают к рыбе, холодному ростбифу.

или

Оригинальный метод приготовления Тартара — это технология приготовления только в качестве

эмульсии,

основы здесь, в отличие от того же майонеза, берется не

сырой, а вареный яичный желток. Обязательный компонент

соуса — зеленый лук. Необязательные, но популярные добавки, — измельченные маринованные огурцы, чеснок и

Соус шашлычный

Само уже название- говорит само за себя. Классическим соусом к шашлыку считается томатный. Этот соус имеет кисло-острый вкус и прекрасно подходит к любому шашлыку.



Приготовить такой соус быстро и просто, он намного вкуснее любого кетчупа. Отлично подчеркнет сочность и аромат жареного мяса.

Список используемой литературы:

- <http://www.kakprosto.ru>
- <http://www.tvcook.ru>
- <http://zhenskoe-mnenie.ru>
- <http://ona-znaet.ru>
- <http://vcusna.ru>
- <http://www.pokushay.ru>
- <http://eda.ru>
- <http://www.shate.ru>