

Красный основной соус и его производные

Подготовил: Фомин Михаил

Технология приготовления

- Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10—15 мин.
- Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150—160 °С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.
- Охлажденную до 70—80 °С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45—60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.
- Соус красный основной используют для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют маргарином столовым (70, 50, 30 г соответственно по I, II, III колонкам).
- Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, сосискам, сарделькам, отварным копченостям.

Требования к качеству

- Внешний вид - однородная, гладкая и бархатистая масса, без комков заварившейся муки. На поверхности не должно быть пленки. Наполнители равномерно распределены по всему объему соуса.
- Вкус - острый, соответствующий наполнителям.
- Запах - аромат специй, мясного бульона, наполнителей, не допускается запах сырой муки и подгоревшего соуса.
- Цвет - от светлого до темно-коричневого
- Консистенция - однородная, густоты сливок.

Условия хранения

- Хранят соус красный основной на водяной бане - в мармите при температуре до 80 градусов цельсия в течение 4 ч. Соус красный основной можно хранить до 3 сут. Для этого его охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 2 ... 6 градусов цельсия.