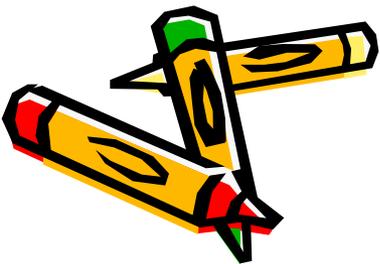


# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ

---



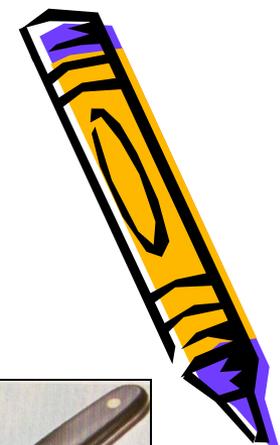
# План лекции :

1. Соусы и их классификация
2. Технология приготовления соусов
3. Принципы подбора соусов к блюдам
4. Требования к качеству
5. Сроки хранения

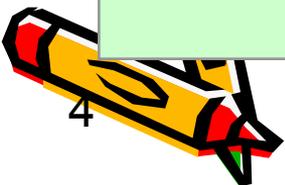
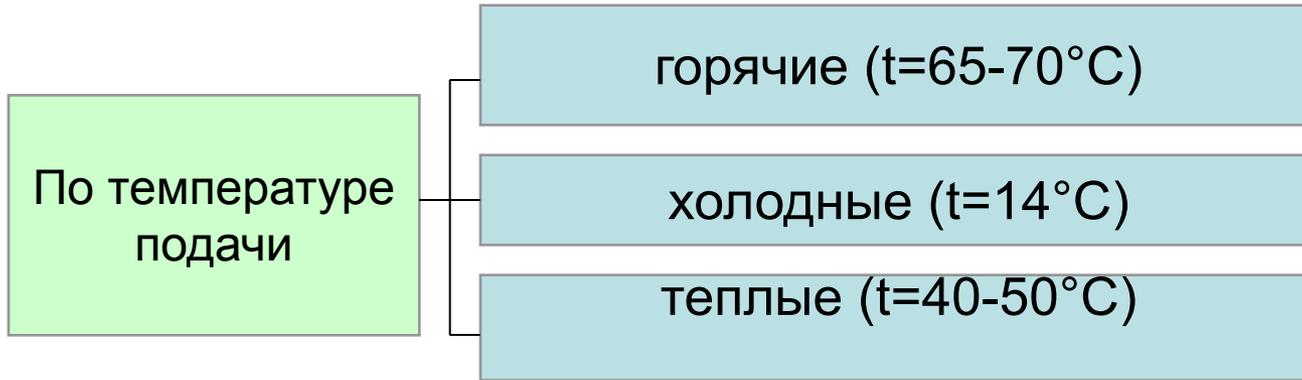
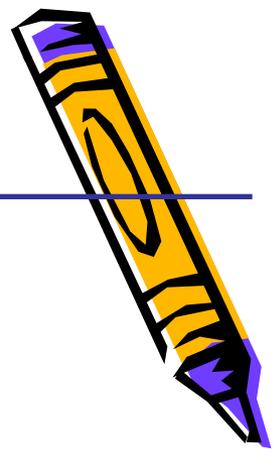


# 1. Соусы и их классификация

- В настоящее время насчитывается не менее 10000 соусов;
- Родиной большинства классических соусов является Франция;

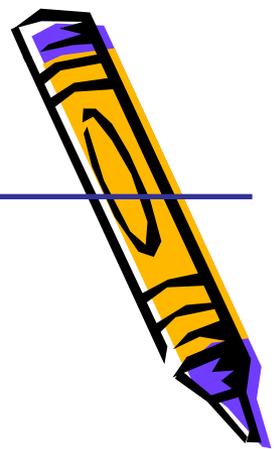


# Классификация соусов



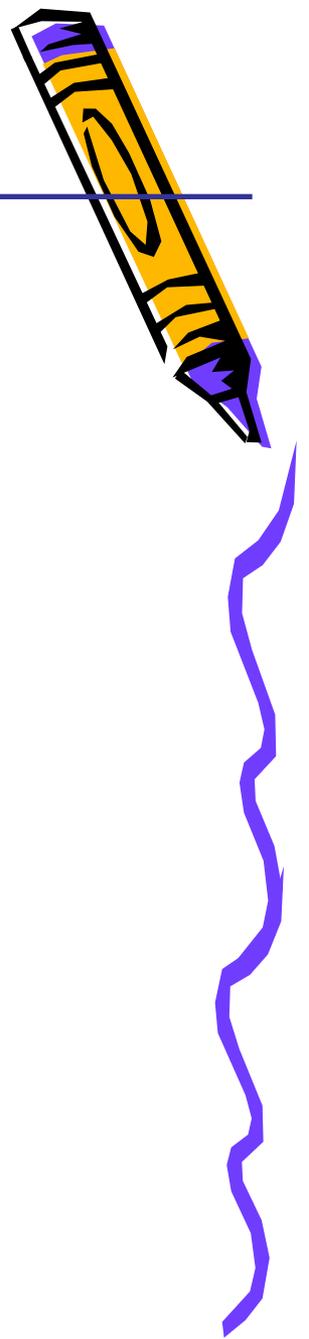
# Классификация соусов

---



# Классификация соусов

---



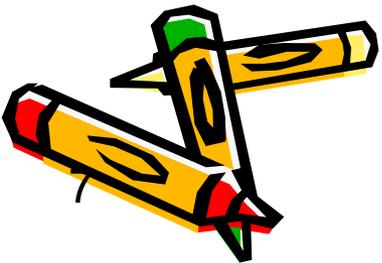
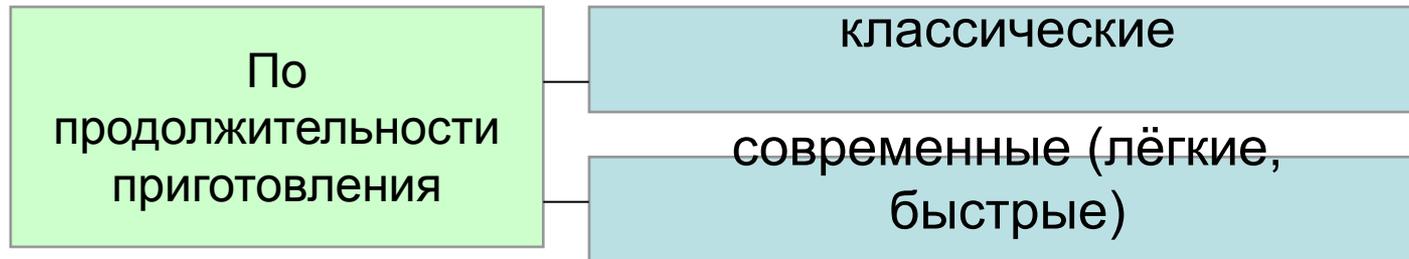
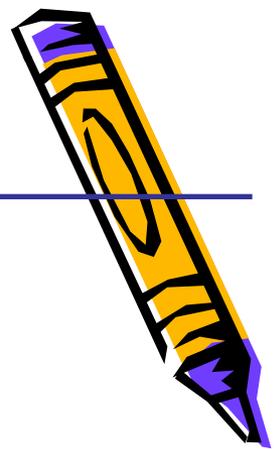
По жидкой  
основе

- на бульонах
- на отварах
- на молоке
- на сметане
- на сливочном масле
- на растительном масле
- на уксусе



# Классификация соусов

---

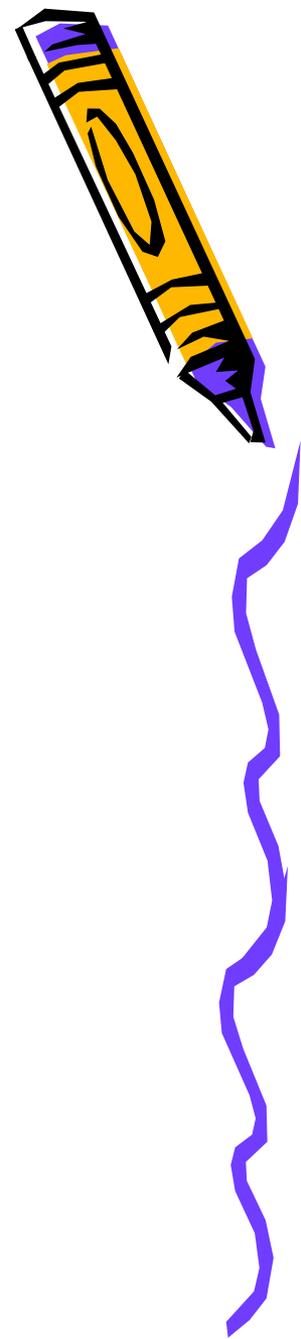


## Пассерование муки

- Белая пассеровка – прогрев муки без изменения цвета при  $t=120^{\circ}\text{C}$ ;
- Белая жировая пассеровка – прогрев муки на сливочном масле или маргарине без изменения цвета при  $t=120^{\circ}\text{C}$ ;



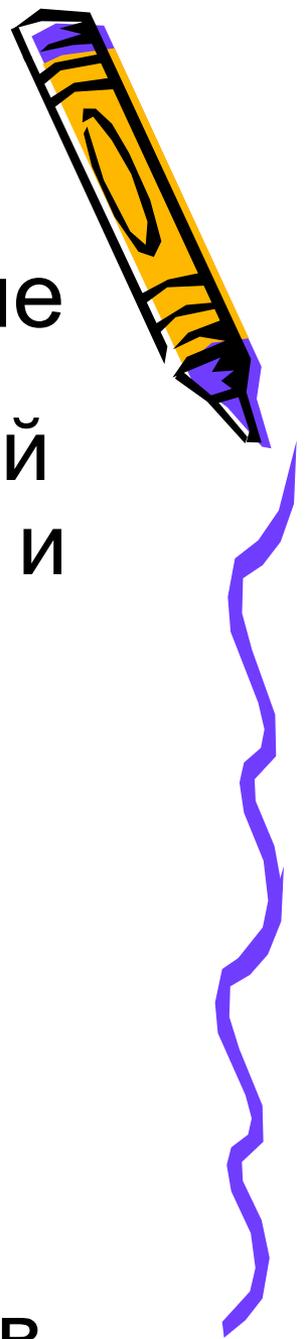
Красная пассеровка – прогрев



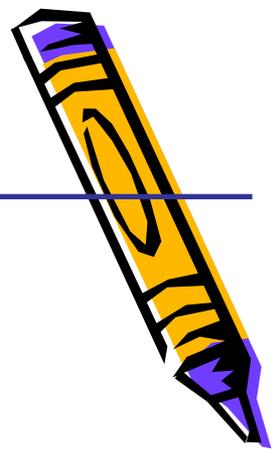
## Соусы: основные и производные

- Основной – соус, приготовленный на определенной жидкой основе и содержащий в дополнительной части минимальное количество продуктов

- Производный – соус, приготовленный на базе основного соуса, путем добавления различных продуктов (рубленая зелень, кориандр)



# Вкусовые и ароматические приправы в соусах

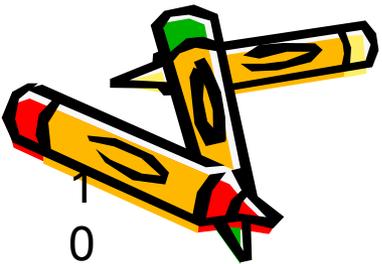


Вина: в белых соусах лучше использовать белые вина, в красных – красные (при кипячении вина улетучивается спирт и резкий запах)

Вкус и аромат

Лимонный сок

Огуречный рассол



## Цветовое решение

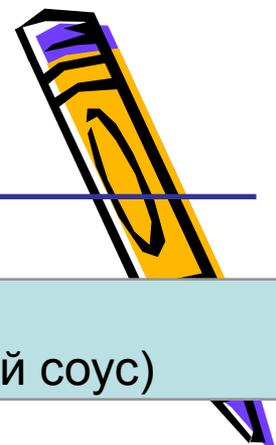
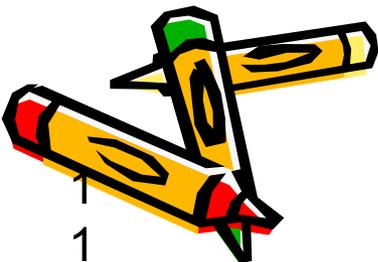
Затемнение  
(жженный сахар, растворимый кофе, соевый соус)

Зеленый оттенок  
(зелень, растертая с растительным маслом)

Желтый, красно-желтый оттенок  
(шафран, куркума, карри)

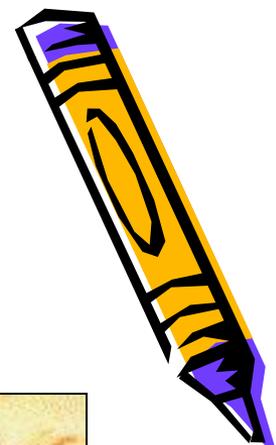
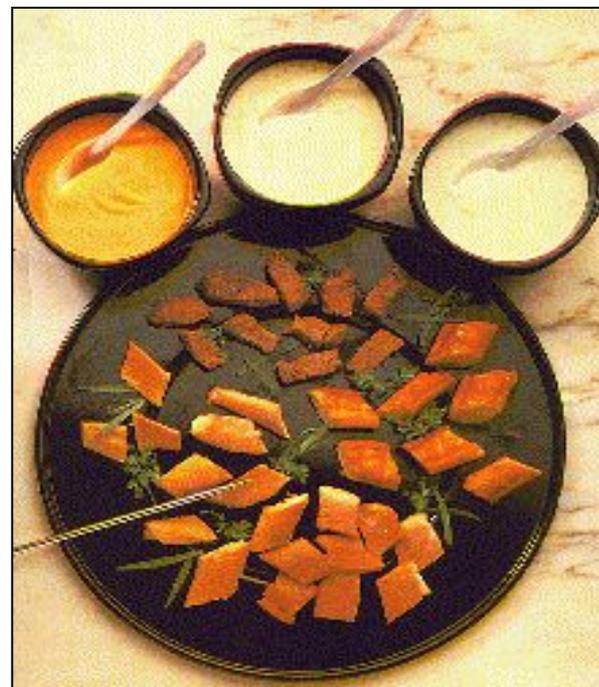
Красный оттенок  
(томатное пюре пассерованное)

Белый оттенок  
(сливки, сметана)



## Подача соуса

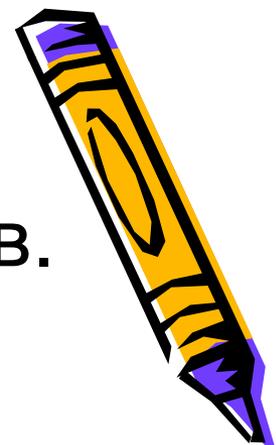
- Соусники;
- Рюмки и креманки;
- Горшочки из теста и овощей;
- На тарелке, в «рамках» из нарисованного шоколадом рисунка.



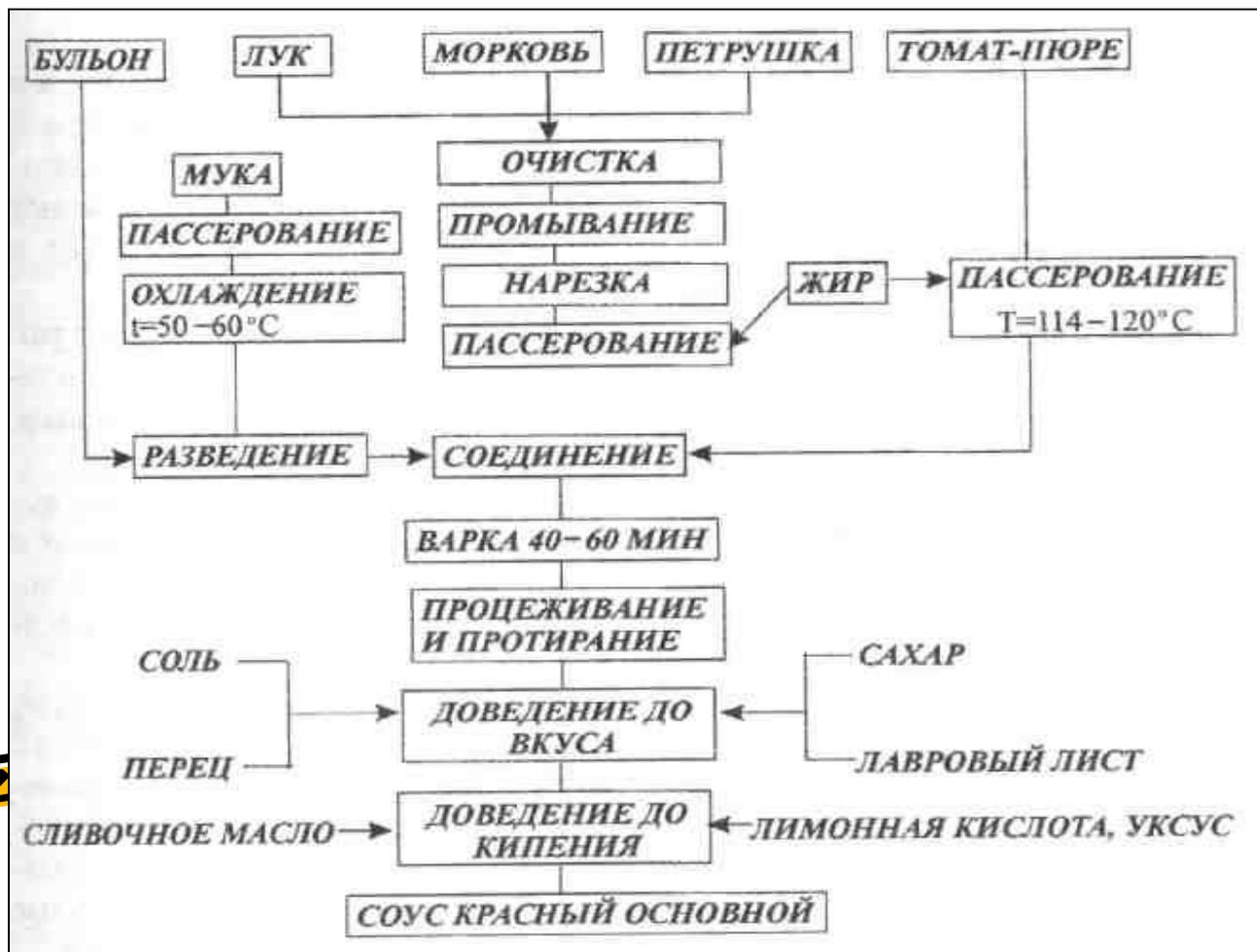
## 2 Технология приготовления соусов. Красный соус (коричневый соус)

Готовят на коричневом мясном бульоне, с добавлением пассерованных корней, томата-пюре и красной мучной пассеровки.

Варят 40-60 минут, удаляя жир и пену, доводят до вкуса,

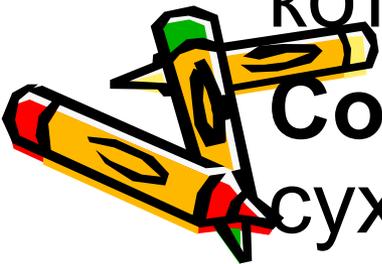


# Технологическая схема производства соуса красного основного

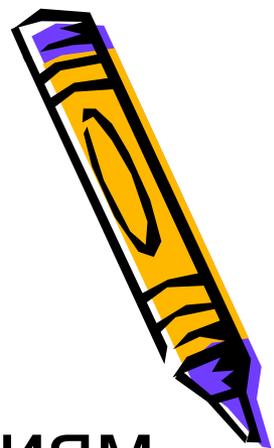


## Производные соуса красного

- **Соус луковый** – подают к изделиям из жаренного и тушеного мяса;
- **Соус красный с вином** – к блюдам из котлетной массы, сосискам, сарделькам, тушеному мясу;
- **Соус охотничий** (с грибами и зеленью) – подают к жареной дичи, к котлетам;



**Соус красный кисло-сладкий** (с сухофруктами и грецкими орехами) –



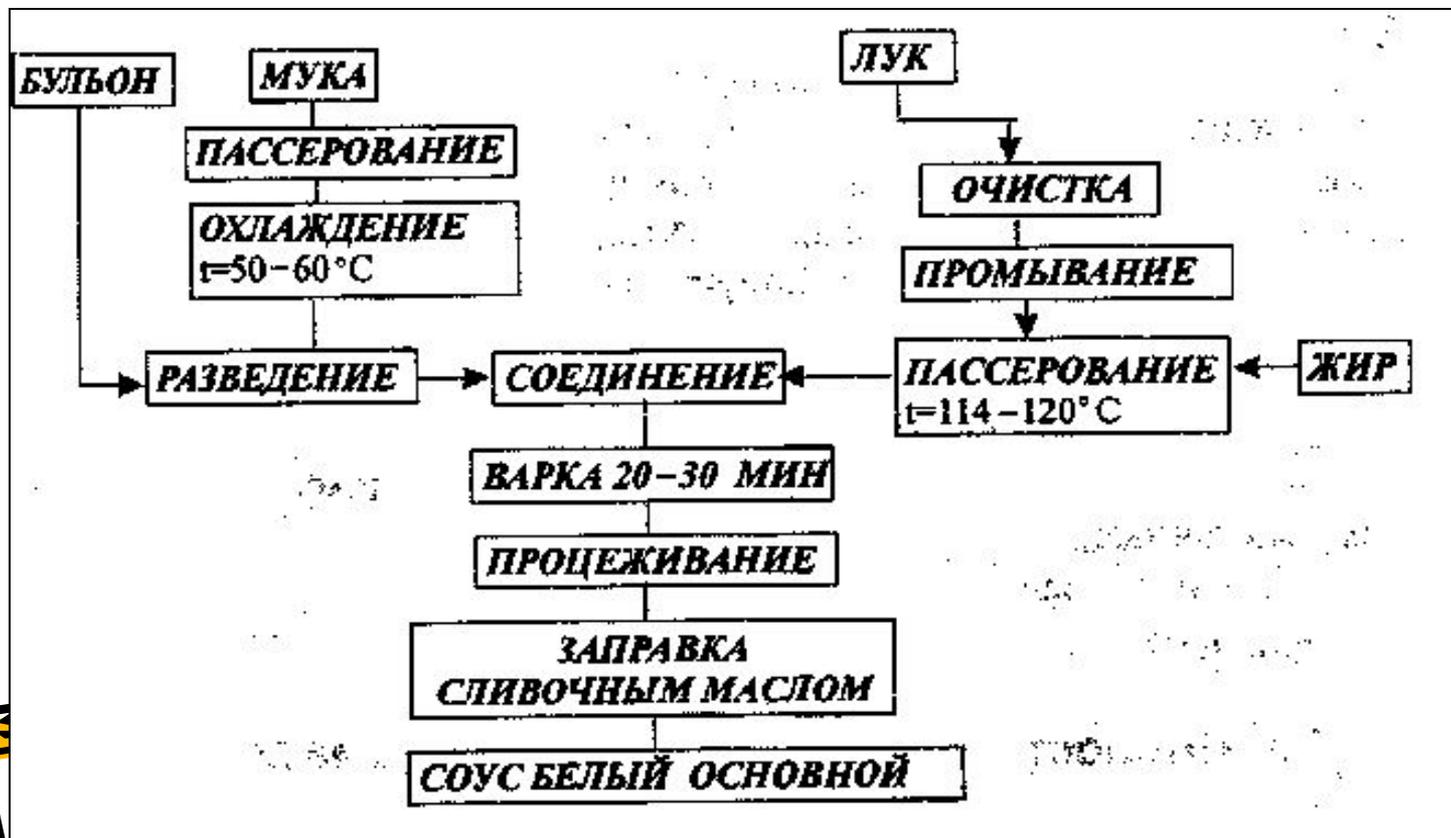
# Белый соус



- Обладает более нежным вкусом, менее острый;
- Самостоятельно соус применяют мало, он служит п/ф для других соусов;
- В горячую мучную пассеровку вливают половину бульона, размешивают, добавляют оставшийся бульон, варят 20-30 минут помешивая,



# Технологическая схема производства соуса белого основного

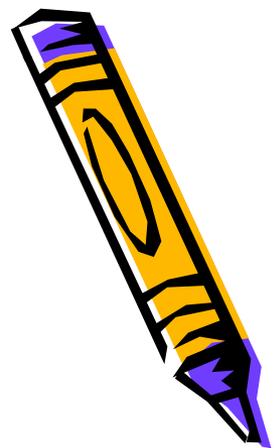


## Производные соуса белого

- **Соус паровой** (с зеленью, белым вином лимонным соком и грибным отваром) – подают к блюдам из отварного мяса и птицы;

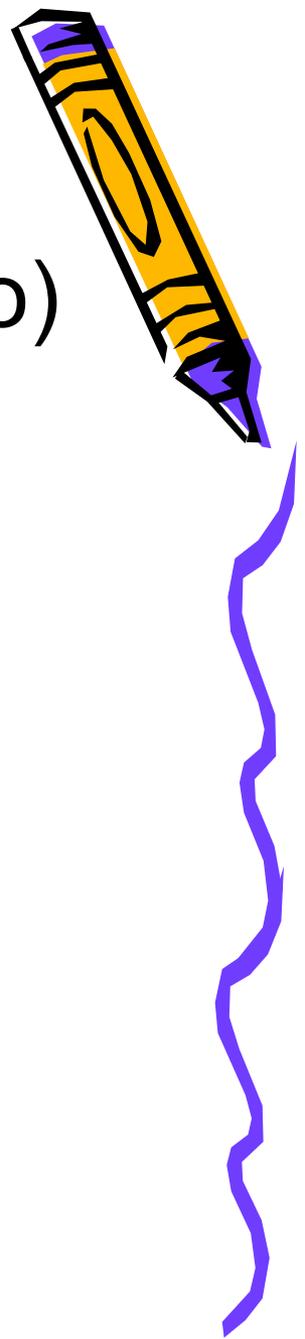


- **Соус белый с яйцом** - подают к блюдам из отварного мяса и



# Томатный соус (производный белого основного)

- Готовят на белой мучной пассеровке, бульон – белый или коричневый.
- Вкус кисловатый, менее острый, чем у красных соусов, цвет красновато-розовый;
- Подают к мясным, овощным и рыбным блюдам.



# Приготовление основного томатного соуса

- Пассеруют лук, коренья, добавляют томат-пюре, пассеруют 15 минут;
- Пассерованные овощи с томатом вводят в основной белый соус, добавляют лавровый лист, перец, варят 30 минут, заправляют солью;
- Процеживают;

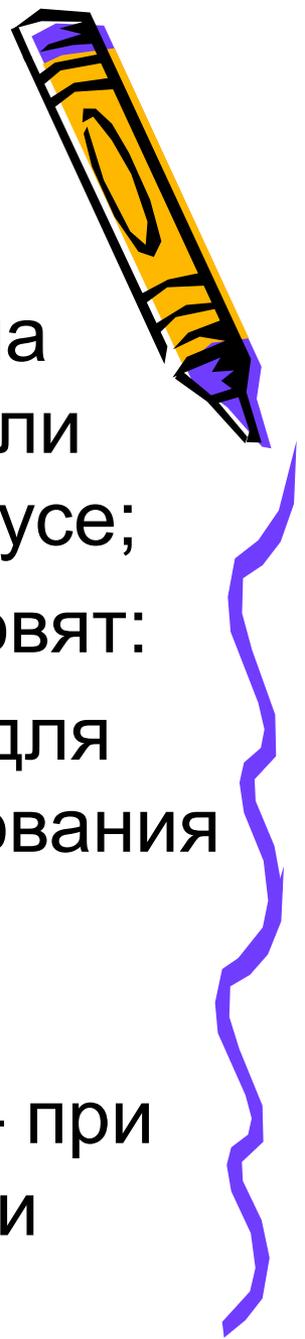
Доводят до кипения;

Защипывают сливочным маслом;

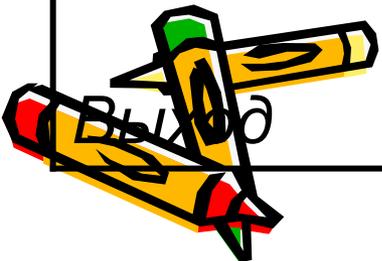
Подают к жареному мясу, мясным



# Молочные соусы

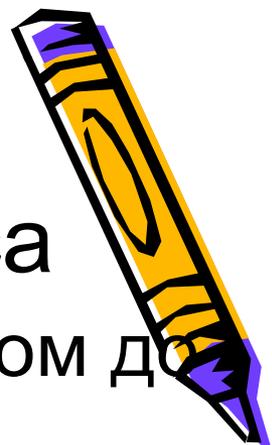


Продукт	Густой	Средний	Жидкий
Мука	130	100	50
Масло сливочное	130	100	50
Молоко	900	1000	1000
Выход	1000	1000	1000

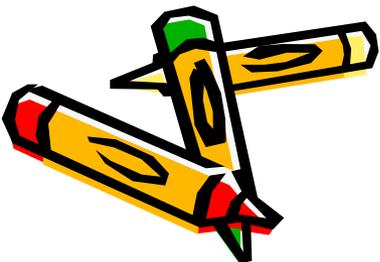


- Готовят на молоке или белом соусе;
- Соус готовят:
  - густой – для фарширования,
  - средней густоты – при запекании блюд,
  - попужилкий –

# Приготовление молочного соуса



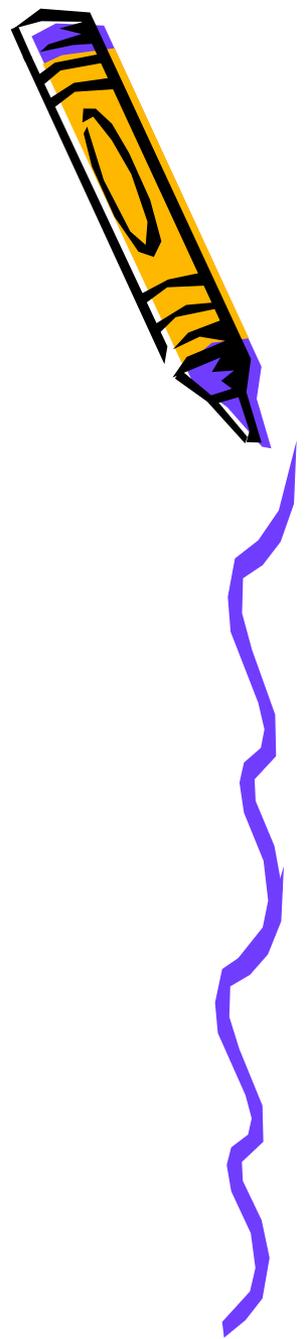
- Муку пассеруют с маслом до светло-желтого цвета;
- Взбивая венчиком, вливают горячее молоко, размешивают, доводят до вкуса;
- Варят 5 минут; процеживают, доводят до кипения, зашипывают;
- Соус подают к блюдам из птицы, рыбы, яиц, овощей и мясных продуктов.
- В европейской кухне для производства молочного



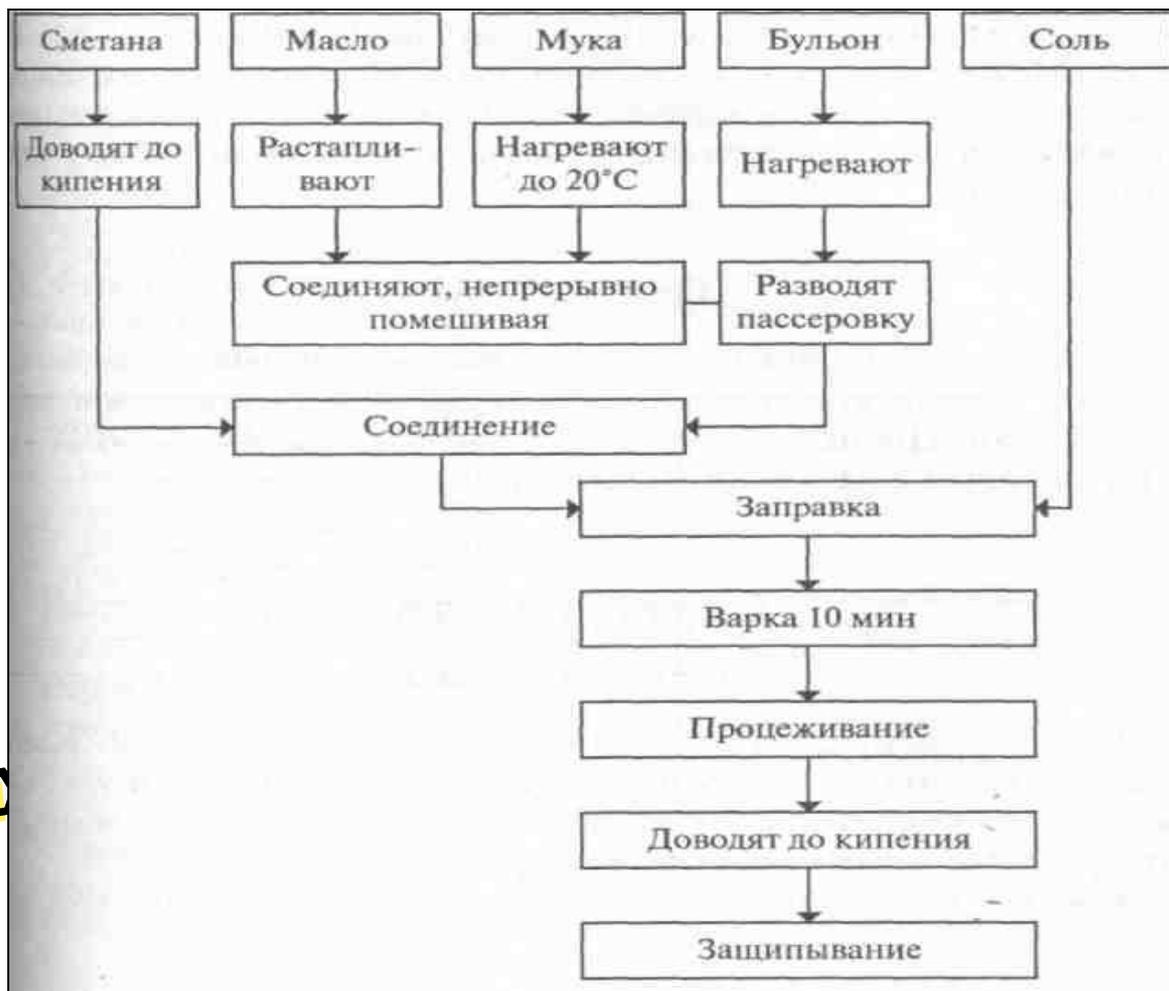
# Сметанные соусы

- Готовят на сметане или белом соусе;
- Жировую мучную пассеровку разводят горячей сметаной или бульоном, размешивают, солят, перчат, варят 5 минут, процеживают, доводят до кипения;

Подают к рыбным и овощным блюдам, используют в грибных

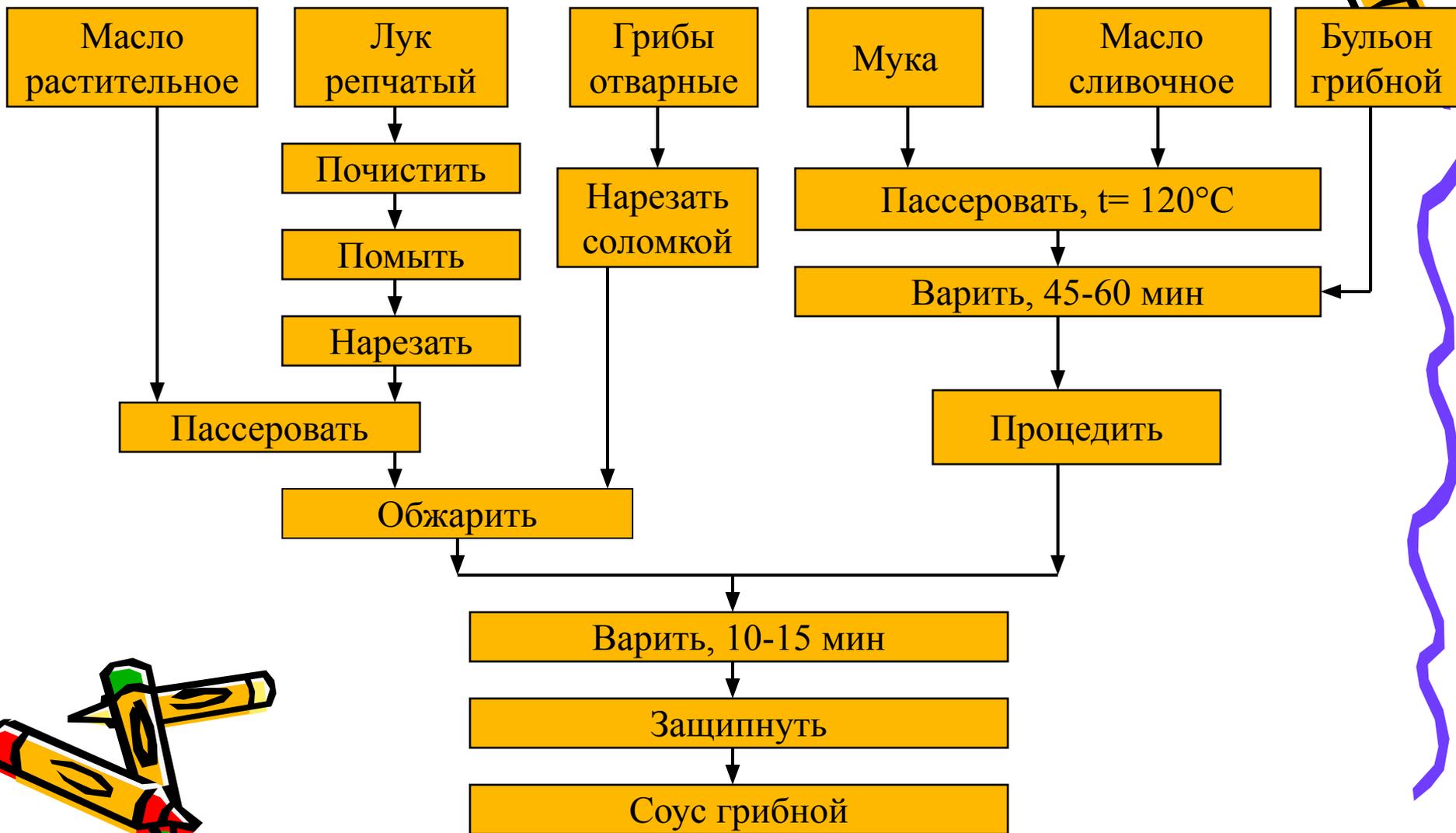


# Технологическая схема производства соуса сметанного

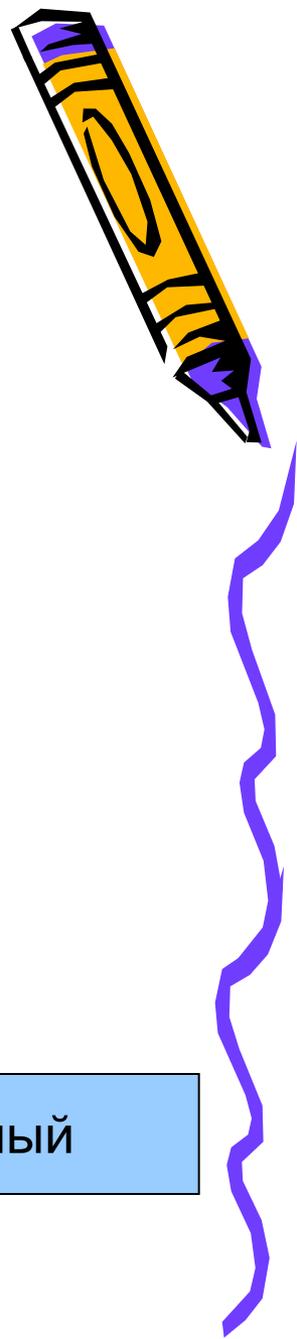


# Грибные соусы

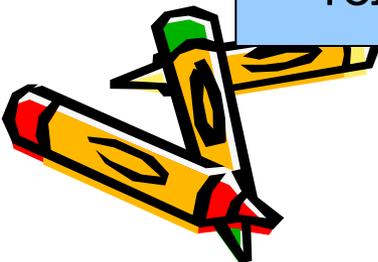
подают к картофельным и крупяным блюдам



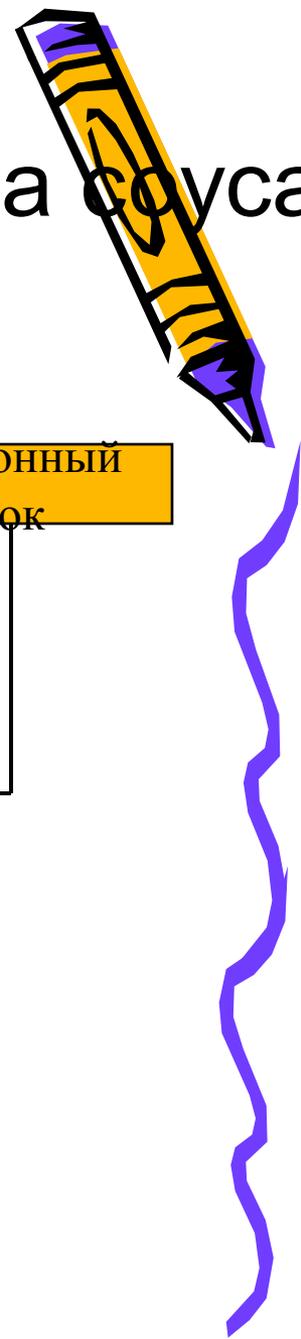
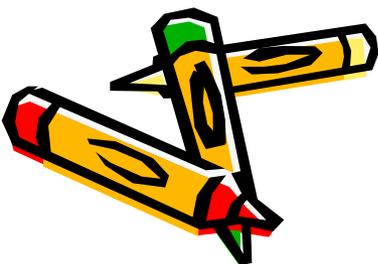
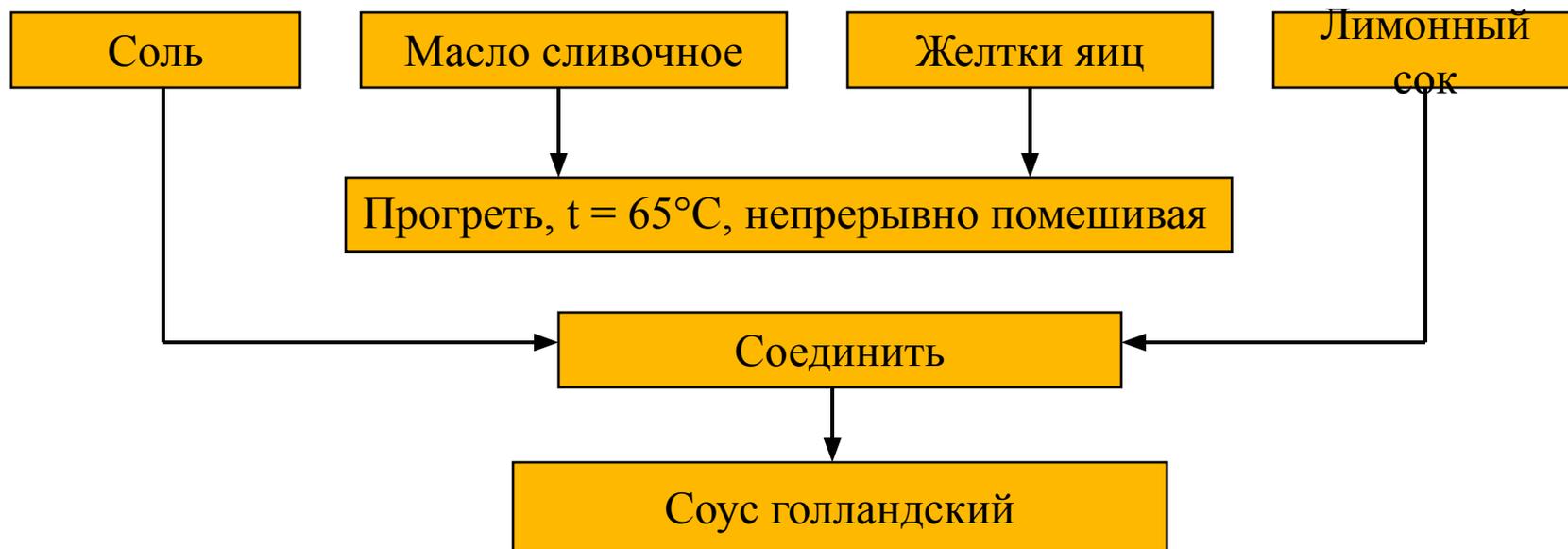
# Соусы на сливочном масле

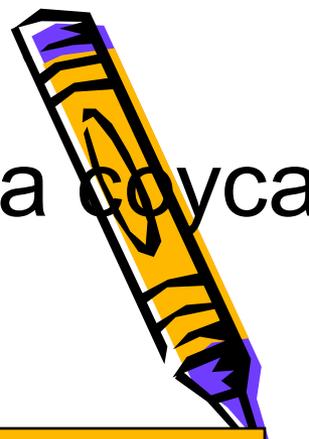


- Масляные соусы получаются не горячими, а теплыми, их подают сразу после приготовления к отварной рыбе или овощам.

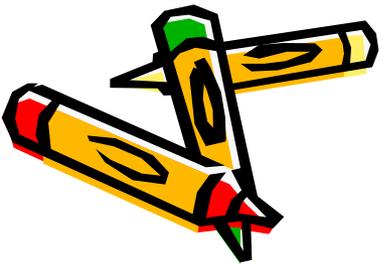
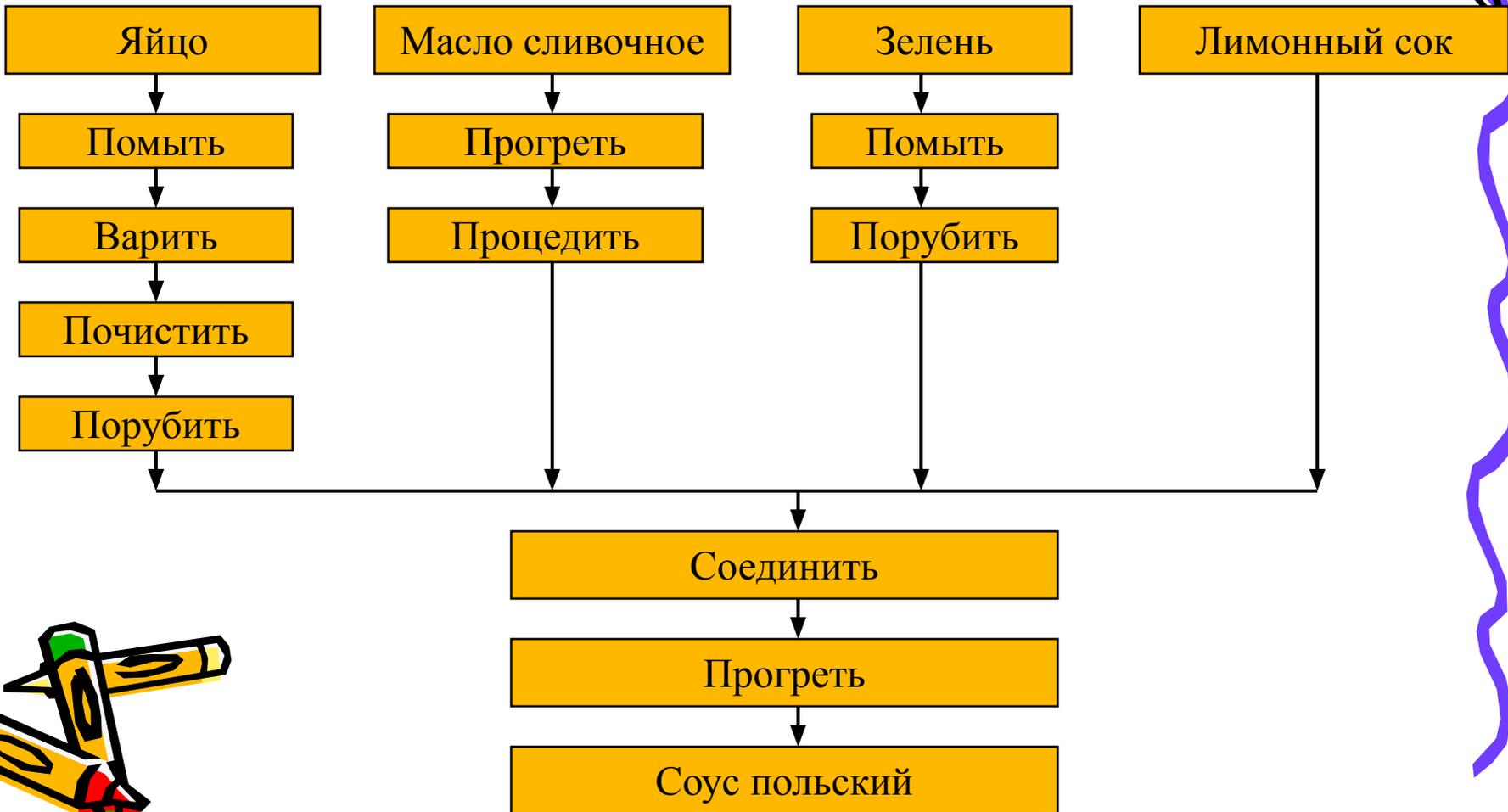


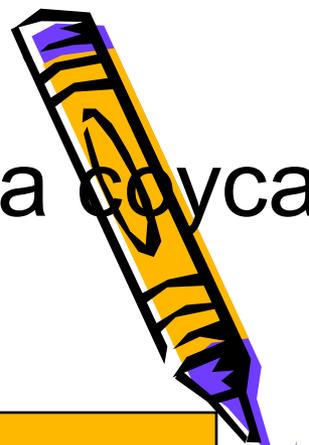
# Технологическая схема производства соуса голландского



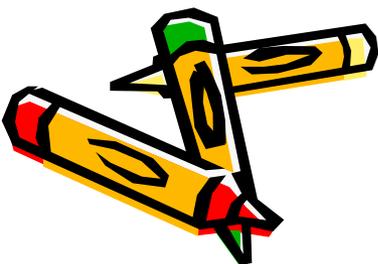
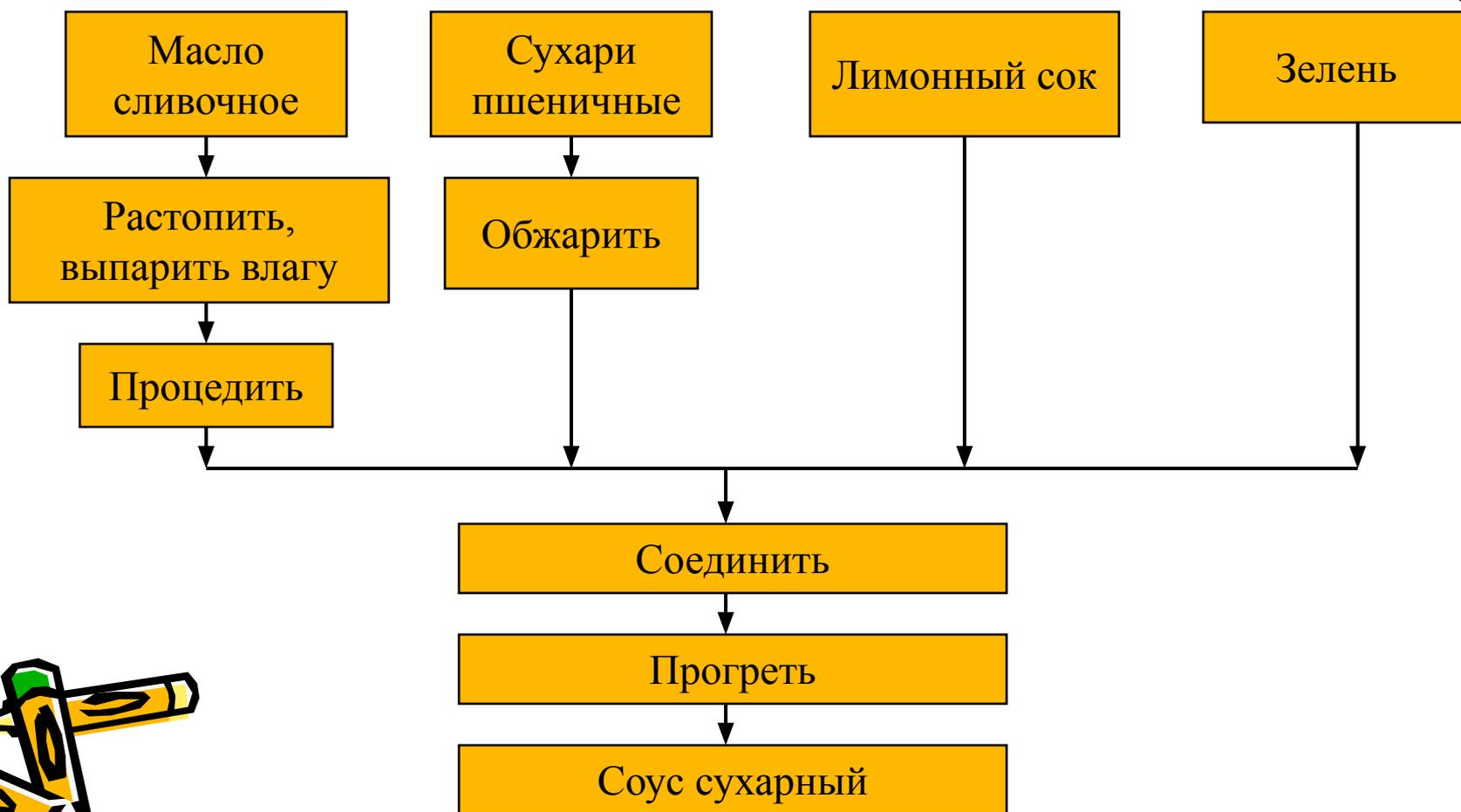


# Технологическая схема производства соуса польского





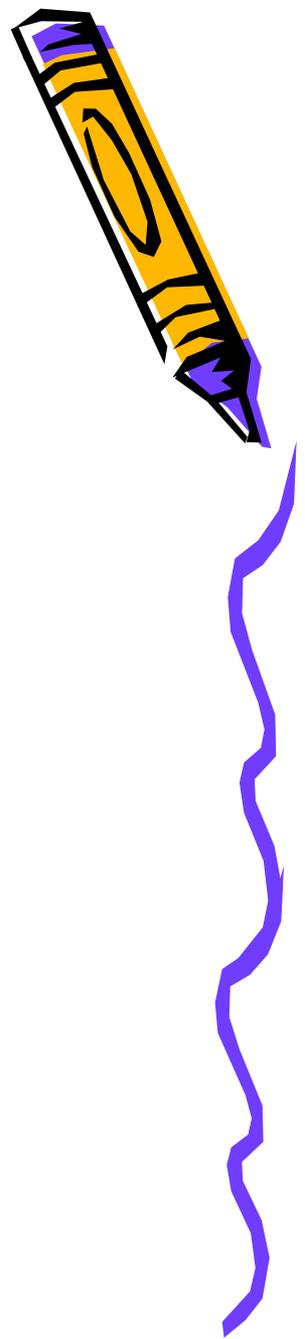
# Технологическая схема производства соуса сухарного



# Холодные соусы

- Готовят на растительном масле или уксусе:
  - соус-майонез;
  - соус-хрен;
  - заправки для салатов;
  - маринады;
  - масляные смеси (зеленое масло, килечное, сырное, горчичное и др.).

Подают к салатам и винегретам, блюдам из рыбы, мяса, овощей



# Соусы на основе овощных соков и пюре, пюре из бобовых

- Овощные пюре, разведенные вином, сливками или мясным бульоном – основа многих легких соусов к жареному мясу;

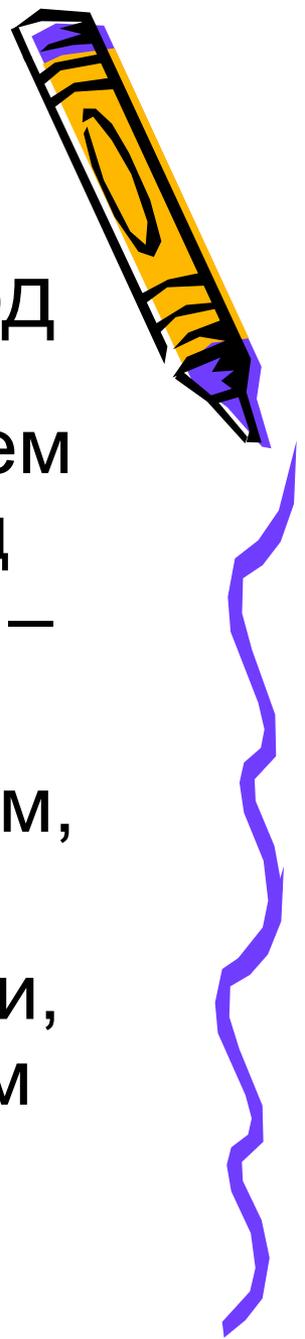
- Используют: сладкий перец, корнеплоды (репу, морковь, корень сельдерея), зеленые овощи (салат, щавель, шпинат).



## Соусы на основе фруктов и ягод

- Готовят для десертов (с добавлением сахара или мёда), а также для блюд из мяса и птицы (кисловатые соусы – из крыжовника, клюквы);
- Пюре разбавляют сахарным сиропом, водой или сливками;
- Фрукты с грубой клетчаткой (персики, сливы) отваривают с сиропом, затем протирают;

Мягкие и сочные ягоды (малина, клубника, смородина красная)



## «Быстрые» соусы (на основе мясного сочка)



- Со сковороды, в которой жарилось мясо или птица, сливают жир, заливают бульон, пиво или вино и кипятят – соус «a la minute».
- Экстрактивные вещества, находящиеся в густом, концентрированном осадке, растворяются в жидкости;



Для смягчения вкуса и в качестве загустителя можно добавить

### 3 Принципы подбора соусов к блюдам

- К горячим блюдам подают горячие соусы, к холодных – холодные;
- к блюдам, имеющим малопривлекательный вид подают непрозрачные соусы, маскирующие продукты;
- к малокалорийным продуктам - жирные соусы (смешанные, польский, голландский);
- к жареной рыбе подают томатный соус и его разновидности, а также соус майонез;
- к жареному мясу - красные соусы, к отварному - соусы с хреном, смешанные;
- к птице – белые соусы;



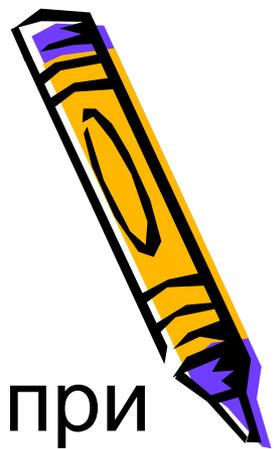
## 4 Требования к качеству

- Соусы с мукой имеют однородную консистенцию, без комков муки и образования пленки на поверхности;
- В соусах без муки на сливочном масле нет хлопьев от свернувшегося белка, вареное яйцо нарезано крупно;
- В маринадах овощи нарезаны правильной формы, мягкие, вкус кисловато-пряный;
- Соусы майонез имеют однородную консистенцию, без расслоения жира от основной массы;
- Цвет красных соусов – от красного до коричневого, белых – нежно-кремовой, молочные и сметанные – цвет основного



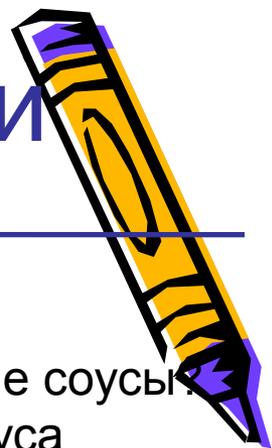
## 5 Сроки хранения соусов

- Горячие соусы хранят на мармите при  $t=70-80^{\circ}\text{C}$  до 4-х ч,
- сметанные – до 2-х ч,
- молочные – 1,5 ч.
- Масляные смеси охлаждают и используют по назначению;
- Маринады хранят при закрытой крышке в неокисляющейся посуде 48-72 ч.



# Вопросы для самопроверки

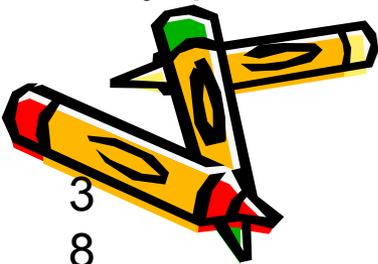
- 1 Какова роль соусов в формировании ассортимента и вкуса блюд?
- 2 Что такое: основные и производные соусы, классические и быстрые соусы?
- 3 Перечислите ряд последовательных операций в приготовлении соуса красного основного.
- 4 Что представляет собой пассерование муки?
- 5 Назовите температурные режимы пассерования муки для производства красного и белого соусов.
- 6 Перечислите загустители, используемые при производстве соусов.
- 7 Перечислите ряд последовательных операций в приготовлении соуса белого основного.
- 8 Охарактеризуйте молочные и сметанные соусы.
- 9 Охарактеризуйте масляные соусы. В чем особенности их производства и подачи?
- 10 Дайте рекомендации к производству и использованию маринада.
- 11 В чем особенность производства соуса майонез? Каковы условия его хранения?
- 12 Назовите основные принципы подбора соусов к блюдам.
- 13 Каковы требования к качеству соусов?

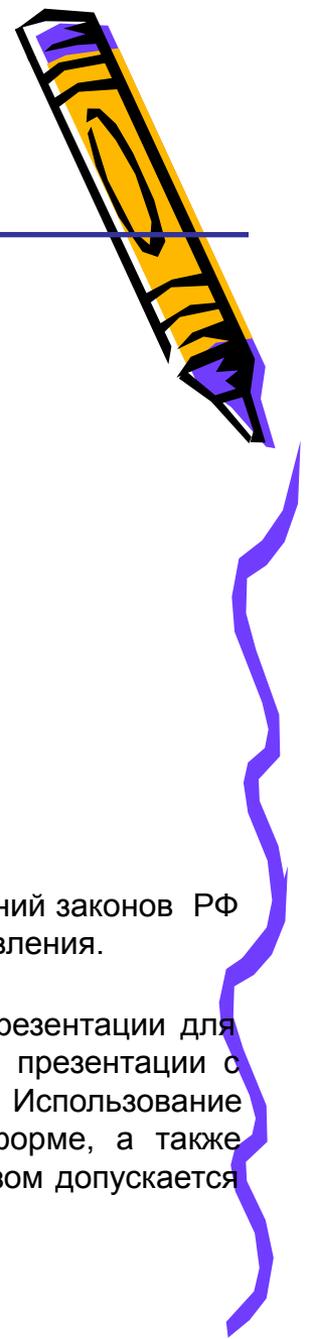


# Рекомендуемая литература



- 1 Технология продукции общественного питания: учебник для студентов вузов / [авт. кол.: А.И. Мнлинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.]; под ред. А.И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736 с.
- 2 Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум: учебное пособие для студентов вузов / [авт.: Н.А. Акимова, Б.А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2010. - 392 с.
- 3 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е. Ю. Феденишина. - 4-е изд.. стер. - М.: Академия, 2011. - 192 с.
- 4 Фоминых И.Л. Основы технологии и сервиса питания: учебное пособие / И.Л. Фоминых. - Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2004. - 135 с.
- 5 Соусы, заправки и специи / [сост. И. Ю. Федотова]. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. - 152 с.
- 6 Петрова М. Под соусом / М. Петрова // Гостиница и ресторан : бизнес и управление. - 2011. - №2(89) апрель. - С. 48-59





## Использование материалов презентации

Использование данной презентации, может осуществляться только при условии соблюдения требований законов РФ об авторском праве и интеллектуальной собственности, а также с учетом требований настоящего Заявления.

Презентация является собственностью авторов. Разрешается распечатывать копию любой части презентации для личного некоммерческого использования, однако не допускается распечатывать какую-либо часть презентации с любой иной целью или по каким-либо причинам вносить изменения в любую часть презентации. Использование любой части презентации в другом произведении, как в печатной, электронной, так и иной форме, а также использование любой части презентации в другой презентации посредством ссылки или иным образом допускается только после получения письменного согласия авторов.

