

# **«Красный основной соус и его производные»**

**Подготовила : Кудрявцева Оксана**



- В кулинарии под соусом понимают более или менее густые подливки, подаваемые в виде приправ к мясу, овощам, фруктам.

В старину на Руси соусами называли отдельно подаваемые блюда, - как правило, отварные овощи.

Существует мнение, что для русской кухни соусы не характерны и что они были заимствованы из западноевропейской кухни, Однако летописи сообщают об имевшихся в то далекое время у русских взварах или взварцах, - густых, кисловатых подливках, приготавливаемых на растительной основе, и соусах, которые назывались муковниками и разделялись на светлые и темные. "Не лей подливы на блюдо, а подавай особо", - учили еще при Петре I.

Давно известно, что соус необходим к любому жареному или отварному продукту - с ним он становится ароматнее, сильнее возбуждает аппетит и способствует лучшему отделению желудочного сока. Значение соусов в кулинарии сложно переоценить. Хороший соус может исправить все недостатки приготовленного блюда, а плохой - безнадежно его испортить. Французы говорят: архитектор прикрывает свои ошибки фасадом, повар - соусом, врач - землей.

Настоящие соусы готовят из бульона с добавлением масла, муки овощей, специй, грибов и так далее. Но существуют соусы из овощей, где мало муки, овощей и пряностей. Известно, что приготовление соусов, а тем более сложных, требует большого терпения, умения, вкуса, и нужно отдать должное русским предпринимателям - в крупных ресторанах всегда имелись специально для этого выделенные повара.

Существует 2 основных соуса, зная приготовление которых можно приготовить соусы по своему усмотрению и разнообразить их до бесконечности, - основной белый и основной красный.

Основой белых соусов служит горячая белая пассировка, то есть слегка поджаренная на масле мука и бульон, а красных - красная пассировка, приготовленная из муки, поджаренной до красновато-коричневого цвета, и сока из под жаркого или бульона..



# ВВЕДЕНИЕ



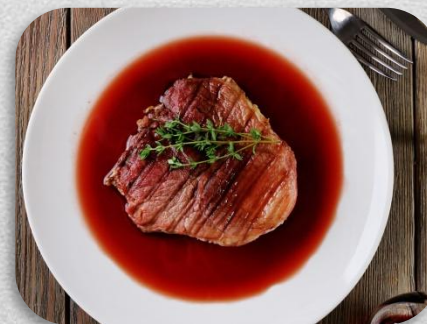
- Соус красный основной:

- 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  $\frac{1}{4}$  часть бульона и охлаждают. Приготавливают сухую красную пассеровку, охлаждают до температуры 40-50 °С, 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, глютамат 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 перемешивают. 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.

# Технология приготовления





- Соус красный должен иметь консистенцию жидкой сметаны, быть однородным, без комков заварившейся муки, 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. Недопустимыми дефектами соусов с мукой являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре.
- Хранят соус красный основной на водяной бане - в мармите при температуре до 80 °C 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 °C.

## Способы и сроки хранения



- 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

## **Требование к качеству**

---



Готовится на основе красного основного соуса с добавлением пассерованного на масле репчатого лука, вареных грибов, перца горошком, лаврового листа, белого сухого вина, нарезанной зелени эстрагона, петрушки. Подают соус к жареной дичи, натуральным жареным котлетам и другим блюдам из жареного мяса.



## **Соус красный с луком и грибами (охотничий)**

---



Морковь, лук, белые коренья, перец сладкий свежий нарезают тонкой соломкой, пассеруют, вводят в красный соус, добавляют душистый перец горошком и варят 10-15 мин. В конце варки вводят подготовленное вино (мускат, портвейн или мадеру). Соус доводят до кипения и добавляют подготовленное вино.



**Соус красный с овощами для  
тефтелей (греческий)**

---

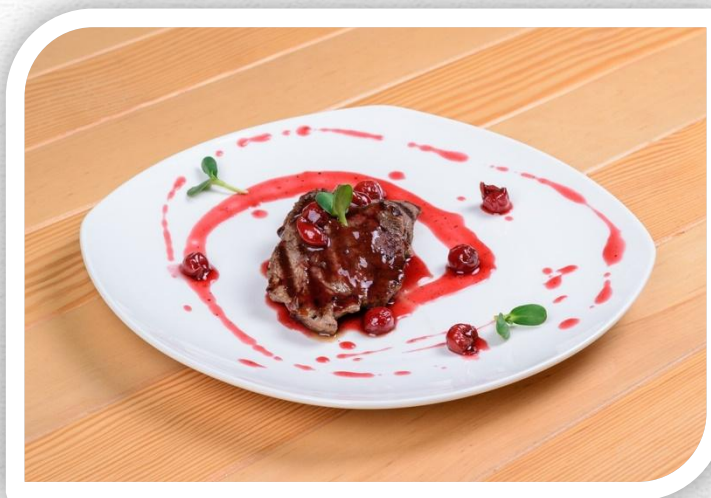


- Стебли эстрагона нарезают на кусочки, кладут в основной красный соус, добавляют фюме и варят 25—30 мин. Процеживают. Листики эстрагона заливают сухим белым вином, доводят до кипения и вводят в процеженный соус. Подают к жареному мясу, натуральным котлетам из телятины, свинины, баранины, к жареным курам и цыплятам, к блюдам из яиц.

## Соус красили с эстрагоном







- Соус (от фр. sauce — подливка) — жидкая приправа к основному блюду и/или гарниру. Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их калорийность. Многие соусы содержат специи и вкусовые вещества, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.

"Соусы можно уподобить последнему мазку кисти, завершающему картину, или последнему ухищрению, довершающему туалет хорошенькой женщины.

Александр Гримо де ла Реньер (1758—1837). Альманах гурманов

# ВЫВОД





Спасибо  
За  
Внимание!

**Спасибо за внимание!**

---