



Соусы и их производные



Приготовление соусов

Соусы возбуждают аппетит, разнообразят вкус и аромат блюд, придают им сочность. При тушении мясных продуктов в соусах они способствуют размягчению мяса, так как содержащиеся в них кислоты ускоряют



Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.

При изготовлении соусов используют разнообразное сырье: муку пшеничную; кости, корнеплоды (морковь, петрушку, сельдерей), лук, грибы, томат пасту. Соленые и маринованные огурцы, сливочное масло, уксус, специи и пряности. Для придания соусам вкуса и аромата используется широкий ассортимент специй, пряностей и приправ: перец горошком, лавровый лист, кардамон, мускатный орех, корица, гвоздика, имбирь. горчица, вино, ваниль, ванильный сахар, соль.

Классификация соусов

**Соусы с мукой и без муки,
на бульонах, на молоке и сметане, на сливочном
масле, на растительном масле, на уксусе.**



Пассерование муки

Муку добавляют к соусам в качестве загустителя.

На 1кг соуса берут 50 гр пшеничной муки высшего или первого сорта.

В густые молочные соусы добавляют ее 100 - 120 гр на 1 кг соуса.



Мясные соусы

Ассортимент мясных соусов очень широк. Все они делятся на две группы: красные и белые. Сначала готовят так называемые основные соусы, а из них, добавляя различные продукты, - отдельные разновидности - производные соусы.



Основной красный соус и его производные

В сотейник положить масло разогреть, добавить морковь, лук и хорошо пассеровать. В подготовленную массу положить томат и продолжить пассерование. Добавить муку и приготовить жировую пассеровку. Подготовленную массу развести горячим мясным бульоном, хорошо размешивая, чтобы не было комочков. Добавить соль, сахар, измельченные корни и варить 45 -60 минут. Готовый соус протирают, процеживают и доводят до кипения. Основной красный соус служит для приготовления производных соусов. Для этого в него добавляют различные наполнители: пассерованные овощи, мелко нарезанные огурцы, каперсы, маслины, или вкусовые и ароматические приправы: вино, готовую горчицу.

Соус красный основной

Раскладка

Раскладка

Кости мясные	750 гр
Сало топленое	25 гр
Мука	50 гр
Томат – пюре	150 гр
Морковь	100 гр
Лук репчатый	36 гр
Петрушка	20 гр
Сахар	20гр
Маргарин	50 гр





Соус луковый с горчицей

В соус луковый добавляют готовую горчицу.

Соус не следует кипятить, так при этом теряется запах горчицы.

Подают к блюдам из жирного мяса, жареной колбасе, сосискам.



Соус с кореньями

Морковь, петрушку, сельдерей, сладкий болгарский перец нарезают тонкой соломкой и пассеруют на масле.

Пассерованные овощи добавляют в красный соус, кипятят. Можно добавить вино мадеру.

Используют соус для тушения тефтелей, мяса.

Производные соусы

Соус красный с луком и грибами

Мелко рубят репчатый лук, пассеруют на масле или маргарине, добавляют свежие рубленые шампиньоны или белые грибы и пассеруют вместе 5-7 минут. Затем лук и грибы кладут в красный соус, добавляют перец горошком, лавровый лист и варят. Подают к блюдам из жареной дичи, натуральным котлетам из телятины, баранины, свинины.

Кисло- сладкий соус

Варят чернослив. Отвар добавляют в основной красный соус, вливают красное сухое вино или уксус и кипятят. После этого добавляют чернослив без косточек, изюм, толченые орехи и доводят до кипения. Подают к отварному и тушеному мясу.

Производные соусы

Соус красный с вином

В основной красный соус добавляют вино мадеру, доводят до кипения и заправляют маслом.

Подают к жареным филе, лангетам, почкам. Отварным ветчине, языку.

Соус луковый

Лук мелко шинкуют и слегка пассеруют на масле. Затем добавляют перец горошком, лавровый лист, уксус и кипятят. Уксус выпаривают почти «досуха». Пассерованный лук и соус «Южный» добавляют в красный соус, кипятят и заправляют маслом.

Используют соус луковый для запекания и тушения мяса, подают к жареному мясу, биточкам, котлетам.

Раскладка

Соус красный с вином

Раскладка

Основной красный соус	1000 гр
Вино	75 гр
Масло сливочное	50 гр



Соус луковый

Раскладка

Основной соус	850
Лук репчатый	298 гр
Уксус	70 гр
Масло сливочное	58 гр



Основной белый соус

Белую мучную пассеровку разводят процеженным бульоном, добавляют мелко нарезанную петрушку, сельдерей, пассерованный лук и варят 20 минут. После этого вливают лимонный сок, белое сухое вино, добавляют соль, душистый перец, кипятят и процеживают. Готовый соус заправляют сливочным маслом. Подают к припущенным мясным блюдам, курам, цыплятам, телятине.



Основной белый соус

Раскладка

Бульон мясной	750 г
Мука	50 г
Лук репчатый	36 г
Корень сельдерея	20 г
Сахар	20 г
Кислота лимонная	1 г
Маргарин	50г





Соус белый с яйцом

Сырые яичные желтки растирают с кусочками сливочного масла, добавляют немного сливок или бульона и непрерывно помешивая, прогревают на водяной бане при температуре 60-70 градусов до загустения. Заправляют соус тертым мускатным орехом, Подают к блюдам из отварной телятины, кур, цыплят, баранины.

Производные соусы

Соус томатный основной

Для его приготовления пассеруют измельченные морковь, лук, добавляют томат, белые коренья и пассеруют 15-20 минут. Подготовленные овощи соединяют с основным белым соусом и варят 30 минут. В конце варки овощи протирают, кладут соль, перец, лимонную кислоту. Соус процеживают, а овощи протирают.

Производные белые соусы

Соус белый с яйцом

Раскладка

Соус основной	900 гр
Масло сливочное	75 гр
Яйца (желтки) (45 гр)	3шт
Сливки или бульон	75 гр
Мускатный орех	1 гр

Соус белый с томатом

Раскладка

Бульон мясной	700 гр
Маргарин	105 гр
Лимонная кислота	0,5 гр
Вино	75 гр
Мука пшеничная	35 гр
Морковь	63 гр
Лук	36 гр
Томат	350 гр
Сахар	10 гр
Петрушка	27 гр



Грибные соусы.

Соус грибной

Грибные соусы обладают сильным ароматом и характерным вкусом. Для приготовления грибного соуса мучную пассеровку разводят грибным бульоном, процеживают и кипятят 7-10 минут. Вареные белые грибы шинкуют и пассеруют. Репчатый лук мелко рубят и пассеруют. Затем грибы и лук добавляют в соус и кипятят 5-10 минут. Готовый соус заправляют солью, перцем, маслом. Подают к блюдам из круп, картофеля, вкус и запах которых слабо выражены.

Раскладка

Бульон мясной -	750 гр
Маргарин -	25 гр
Лук -	250 гр
Мука -	35 гр

Производные соусы

Соус грибной с томатом

Готовят также, как основной грибной соус, отдельно пассеруют томат, добавляют его в соус и кипятят 10 – 15 минут

Соус грибной кисло - сладкий

Соус грибной кисло – сладкий. В грибной соус с томатом добавляют сахар, уксус, перебранный и промытый изюм, чернослив без косточек, перец горошком, лавровый лист и варят 10 15 минут.

Молочные соусы

Для получения молочного соуса белую жировую пассеровку разводят горячим молоком. Соус кипятят и заправляют солью, сахаром.

- * Молочные соусы готовят разной консистенции:
- * Густые – 120гр муки на 1 литр соуса;
- * Средней густоты – 90 гр муки на 1 литр соуса;
- * Жидкие – 50 гр на 1 литр соуса.

Молочные соусы



Раскладка

Молоко	750 гр
Мука	120 гр
Масло сливочное	50 гр
Сахар	10

Густые молочные соусы

Добавляют для придания нужной консистенции к грибным фаршам (для котлет, фаршированных из филе кур и дичи, массе для приготовления овощных котлет.

Молочные соусы

Раскладка

Молоко	750 гр
Мука	90 гр
Масло сливочное	50 гр
Сахар	10

Соусы средней густоты

Используют для запекания блюд из рыбы, цветной капусты, телятины.



Молочный жидкий соус

Подают к горячим овощным и крупяным блюдам: овощи припущенные, биточки, пудинги, запеканки крупяные.



Раскладка

Мука пшеничная	50 гр
Молоко	750 гр
Масло сливочное	50 гр
Вода	250 гр





Производные молочные соусы

Соус молочный сладкий

В жидкий молочный соус добавляют сахара и ванилин.

Подают к сладким пудингам, блинчикам и запеканкам.

Молочный соус с луком

Мелко шинкуют лук, пассеруют его на масле, добавляют немного бульона и припускают. Бульон с луком добавляют в молочный соус средней густоты и варят 5-7 минут с добавлением красного перца. Подают к жареным блюдам из баранины.

Производные молочные соусы

Соус молочный сладкий

Раскладка

Мука	40г
Молоко	750 г
Масло сливочное	40 г
Сахар	100 г
Бульон или вода	250 г
Ванилин	0, 05 Г

Соус молочный с луком

Раскладка

Мука пшеничная	40 г
Молоко	675 г
Масло сливочное	60 г
Лук репчатый	238 г



Сметанные соусы

Вкус этих соусов более выражен , чем молочных, и подают их к мясным, овощным, рыбным блюдам и горячим закускам. Natural сметанный соус из одной сметаны готовят редко. Чаще готовят сметанные соусы с добавлением бульона. Для этого разводят бульоном мучную белую пассеровку, добавляют соль, перец и кипятят. Сметаны берут от 250 до 750гр соуса.

Сметанный соус

Раскладка

Мука пшеничная	50г
Масло сливочное	50 г
Бульон или вода	500 г
Сметана	500 г





Производные соусы

Соус сметанный с хреном

Корни хрена моют, очищают. Измельчают на терке и слегка прогревают с маслом. Затем добавляют уксус, перец горошком, лавровый лист, кипятят 3-5 минут и добавляют в сметанный соус. Подают соус к отварному мясу и языку.

Соус сметанный с томатом и луком

Лук мелко рубят или шинкуют соломкой, пассеруют, добавляют томат – пюре и пассеруют все вместе еще 5-7 минут. Затем лук с томатом кладут в заправленный сметанный соус и доводят до его кипения. Подают к жареному мясу, тефтелям, голубцам.



Соус сметанный с томатом.

Томат пюре протирают через сито, упаривают до половины первоначального объема и кладут в заправленный сметанный соус. Подают этот соус к голубцам, жареным и фаршированным кабачкам, тефтелям



Соус сметанный с луком.

Лук мелко рубят и пассеруют на масле, не подрумянивая. Затем кладут в заправленный соус, добавляют соус «Южный», доводят до кипения. Подают к лангетам, блюдам из котлетной массы.

Яично – масляные соусы

В яично – масляные соусы входит большое количество сливочного масла и яиц. Поэтому калорийность соусов очень велика (550ккал на 100 гр соуса) . Яично масляные соусы являются важным источником витамина А. Сливочное масло не содержит органических кислот, экстрактивных и других веществ, возбуждающих аппетит. Эти соусы хорошо дополняют состав блюд из нежирных продуктов: цветной и белокачанной капусты, тощих рыб(судака, трески).



Яично- масляные соусы

Соус сухарный

Сливочное масло растапливают, нагревают до тех пор, пока оно не станет прозрачным, и сливают, отделяя от хлопьев свернувшегося белка. Молотые сухари пшеничного хлеба обжаривают с небольшим количеством масла. Обжаренные сухари, соль, лимонный сок добавляют в осветленное масло этим соусом поливают отварную капусту, и вареную нежирную птицу.

Раскладка

Масло сливочное	800 гр
Лимонная кислота	2 гр
Сухари	300 гр

Соус польский.

В растопленное сливочное масло добавляют крупно нарезанные сваренные вкрутую яйца, шинкованную зелень укропа, петрушки, соль, лимонную кислоту. Подают соус к отварной рыбе.

Раскладка

Масло сливочное	325 гр
Яйца	6 шт
Зелень петрушки	27 гр
Лимонная кислота	2 гр



Соусы на растительном масле

Растительные масла являются важнейшим источником непредельных жирных кислот, играющих важную роль в питании. При изготовлении холодных соусов и заправок на растительном масле биологическая активность последнего не снижается. Масло эмульгирует, что облегчает его усвоение. К этой группе соусов относятся майонез, и его производные, а также заправки для салатов и сельди. Подают их к холодным блюдам и закускам из рыбы, нерыбным продуктам моря, также из мяса, птицы, дичи и овощей.

Соусы на уксусе



Соусы на уксусе обладают острым вкусом и применяется для приготовления холодных закусок. Лучше использовать уксус винный или плодово-ягодный. К этой группе соусов относятся маринады с томатом и без томата.



Маринад овощной с томатом.

Маринад овощной с томатом.

Раскладка

Масло растительное	100
Сахар	30
Уксус	300
Морковь	625
Лук	238
Томат	200

Морковь и белые коренья нарезают соломкой, лук полукольцами, пассеруют с растительным маслом, добавляют томат и продолжают пассеровать 10 – 15 минут. Затем добавляют уксус, рыбный бульон, соль, сахар, лавровый лист, гвоздику, корицу, и кипятят 15-20 минут. Горячим маринадом заливают жареную рыбу и охлаждают.

Соусы на уксусе

Раскладка

Сметана	500 г
Сахар	10 г
Соль, перец по вкусу	
Уксус 9 %	100 г



Заправка сметанная для салатов.

Уксус ,сахар, соль, перец хорошо перемешивают и перед подачей соединяют со сметаной. Подают к салатам из овощей , фруктов, цветной капусты, грибов с овощами.





Соус хрен с уксусом

Раскладка

Хрен	470г
Сахар	20г
Соль	20 г
Уксус 9%	250 г

Приготовление

Измельченный на терке хрен заправляют сахаром, уксусом, а иногда сметаной. Если хрен горчит, то его после измельчения ошпаривают кипятком и охлаждают, а затем заправляют уксусом. Соус хрен отпускают с холодными и горячими мясными и рыбными блюдами: заливные, ассорти.



Масляные смеси

Масляные смеси готовят растиранием сливочного масла с горчицей, сыром, измельченными анчоусами, зеленью петрушки. После приготовления масляные смеси формуют в виде брусочка, охлаждают, нарезают кусочками и кладут на жареную рыбу, мясо или используют для приготовления бутербродов.



Зеленое масло

Приготовление

Раскладка

Масло сливочное 850 г

Зелень петрушки 320 г

Лимон 1 г

В размягченное сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, лимонный сок и хорошо растирают.



Селедочное масло



Приготовление

Раскладка

Масло сливочное 800г
Рыба соленая 320 г

Филе сельди вымачивают, мелко рубят, протирают через сито и взбивают со сливочным маслом. Аккуратно заворачивают в фольгу, придают форму колбаски и охлаждают. Подают к отварным блюдам из картофеля.





Масло сырное

Размягченное сливочное
масло взбивают с
натертым сыром.

Раскладка

Масло сливочное 800

Сыр 220



Требования к качеству и хранению соусов

Жидкая часть соусов с мукой однородна, без комков. Масло не отслаивается. Гарниры, вводимые в соус, мягкие, полностью доведенные до готовности.

Недопустимые дефекты соусов: посторонние неприятные запахи и привкусы; запах сырой муки; клейкость; водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы или птицы; пересол; запах и вкус сырого томата, наличие комков



Библиография

**Сборник технолога
общественного питания.**

**Технология
приготовления пищи.**

Н.И. Ковалев.

Л.К. Сальникова

Интернет ресурсы:

