**Уважаемые студенты, вам необходимо ознакомиться с процессом приготовления соусов: белого основного, томатного, сметанного и молочного. Приготовить эти соусы. Составить отчет о проделанной работе. Форма отчета представлена ниже. Отчеты о лабораторной работе и фото соусов выслать на адрес электронной почты (**[**RMV2707@yandex.ru**](mailto:RMV2707@yandex.ru)**) или в Вайбер преподавателя.**

**МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента**

***Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.***

**Лабораторная работа № 7 Приготовление соусов белого, томатного, сметанного, молочного**

**ПК 2.1.**

**ПК 2.4**

**У 1 – У 7; З 1 – З 5**

**Цель работы:** научиться приготавливать соусы: соус томатный, белый основной, сметанный, молочный; научиться оценивать качество соусов.

**Посуда и инвентарь, оборудование:** электроплита, кастрюли емкостью 2,1 и 0,5 л, дуршлаги, лопатки, сито, сковороды столовые, тарелки, черпаки столовые, ложки, соусники, ножи, весы настольные, холодильный шкаф, доски разделочные

**Оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Мн., 2010г.

**Краткие теоретические и справочно-информационные материалы по теме занятия**

«Соус» буквально означает «солоноватый», «подсоленный». Соусы являются обогатителями различных блюд. При правильном подборе соусов повышается питательная ценность блюда. В зависимости от температуры, при которой соусы используют, их делят ***на горячие и холодные.* Горячие соусы подают к горячим блюдам, а холодные – как к холодным, так и к горячим блюдам.**

**По технологии приготовления различают соусы основные и производные. Производный соус готовят из основного с добавлением в него различных продуктов, изменяющих вкус, цвет, аромат и т. д.**

В зависимости от жидкой основы соусы подразделяются на группы: ***соусы на бульонах – мясных, рыбных; грибных отварах; молоке, сметане, сливочном*** ***масле, уксусе***. Особую группу составляют сладкие соусы.

В диетическом питании соусы могут быть приготовлены на воде, овощных и крупяных отварах. Все соусы можно разделить на две группы: ***соусы с загустителями, приготовленные с мукой, и без загустителей.***

По консистенции соусы подразделяются ***на жидкие, средней густоты и*** ***густые*.** К соусам относятся также масляные смеси, салатные заправки и майонезы.

***Для приготовления красной сухой пассировки муку насыпают на сковороду слоем 3-5 см и нагревают при температуре 150С при помешивании до получения красновато-коричневого цвета и запаха каленого ореха. При приготовлении красного основного соуса обратить внимание на то, чтобы соус был однородным, без комков заварившейся муки и кусочков овощей.*** При приготовлении белого соуса для улучшения вкуса добавить лимонную кислоту и заправить сливочным маслом. Заправленные маслом соусы не кипятят. В рецептурах соусов на долю соли и пряностей приходится следующее количество (г): соли 10, перца 0,5, лаврового листа 0,2, гвоздики 1, корицы 1 на 1000 г соуса. Лимонную кислоту растворяют в теплой воде (1:5) и вводят в готовый соус. 1 г лимонной кислоты заменяет 1г лимонного сока.

**Порядок работы**

**Приготовление соуса белого основного**

*Соус белый основной приготовляют на бульоне мясном, соединенном с пассерованной на жире мукой и овощами. Бульон для белых соусов варят из пищевых костей. Кроме того, используют бульоны, полученные при варке говядины, птицы и других мясных продуктов*

**Соус белый основной**

**Рецептура № 833 Сборник рецептур 2010г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Маргарин столовый | 50 | 50 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Петрушка (корень) | 40 | 30 |
| Лимонная кислота | 1 | 1 |
| Бульон № 832 |  | 1100 |
| **Выход** | - | 1000 |

**1.**Подготовить рабочее место

2. Приготовление мясного бульона.

3.Обработка белых кореньев, лука, нарезка кусочками произвольной формы.

4.Приготовление пассированных овощей, белой мучной пассировки на жире.

5.Разведение постепенно мучной пассировки бульоном (50-60ºС), вымешать до однородной массы, постепенно добавить оставшейся бульон.

6.Доведение до вкуса солью, специями, лимонной кислотой

7.В соус добавить спассированные овощи

8.Варка соуса 30 мин.

9.Процеживание и протирание овощей, использование.

10.Оформить и презентовать соус: столовая посуда, варианты оформления, температура подачи, сроки хранения и реализации.

**Процесс приготовления;** В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассируют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассированная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассированную муку, охлажденную до 60-70°С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной (1 г) и жиром (70 г). Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы.

**Требования к качеству:**

**внешний вид:** однородная масса; без комков заварившейся муки, без пленок на поверхности, жир не расслаивается;

**цвет:** серовато-белый;

**консистенция:** вязкая, бархатистая;

**запах:** характерный для белых кореньев, мясного бульона, без запаха сырой муки;

**вкус**: солоноватый, без посторонних привкусов.



***Рис. Соус белый основной***

**Приготовление соуса томатного (производный)**

1. Приготовить белый основной соус.

2. Овощи (морковь, лук репчатый) очистить, нарезать мелко.

3. Спассировать овощи на маргарине 5-7 мин., затем добавить томат-пюре и продолжить пассировать 10-15 мин.

4. Пассированные овощи с томатом-пюре соединить с горячим белым соусом.

5. Довести до кипения 25-30 мин. до размягчения овощей.

6. За 5-7 мин. до окончания варки в соус добавить сахар, соль, черный перец горошком.

7. Соус процедить, протирая при этом овощи.

8. Довести до кипения.

9. Заправить маргарином.

10.Оформить и презентовать соус: столовая посуда, варианты оформления, температура подачи, сроки хранения и реализации.

**Соус томатный**

**Рецептура № 838 Сборник рецептур 2010 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Бульон № 832 | - | 500 |
| Маргарин столовый | 25 | 25 |
| Мука пшеничная | 25 | 25 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Петрушка (корень) | 40 | 30 |
| Томатное пюре | 500 | 500 |
| Маргарин столовый | 25 | 25 |
| Сахар | 10 | 10 |
| **Выход** | - | 1000 |

**Требования к качеству:**

**внешний вид:** однородная масса; без комков заварившейся муки, без пленки на поверхности;

**цвет:** красновато- оранжевый или светло- кремовый с оранжево-красным оттенком;

**консистенция:** вязкая, бархатистая;

**запах:** пассированных овощей и приправ, без запаха сырой муки;

**вкус**: кисло-сладкий.

**Соус сметанный**

***Соусы сметанные готовят из сметаны с добавлением муки пшеничной и масла сливочного или маргарина (натуральные) и из сметаны с добавлением соуса белого, приготовленного на бульоне (мясном, рыбном) или овощном отваре. Соусы сметанные, приготовленные на бульоне мясном или овощном отваре используют для мясных, рыбных и овощных блюд, а соусы сметанные на бульоне рыбном — только для рыбных блюд.***

**Рецептура № 853 Сборник рецептур 2010 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Сметана | 500 | 500 |
| Бульон | 500 | 500 |
| **Выход** | - | **1000** |

**Приготовление соуса сметанного**

1. Приготовление бульона.

2. Муку спассировать без жира, кипячение сметаны.

3. Разведение охлажденным бульоном мучной пассировки.

4. Варка белого соуса, соединение его с кипяченой сметаной.

5. Доведение до вкуса солью.

6. Процеживание, кипячение.

7. Оформить и презентовать соус: столовая посуда, варианты оформления, температура подачи, сроки хранения и реализации.

**Процесс приготовления**; Для соуса сметанного натурального муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения 349 Для приготовления соуса сметанного с добавлением соуса белого (II и III колонки) в горячий соус белый кладут прокипяченную сметану, соль, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления грибных горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей.

**Требования к качеству:**

**внешний вид:** однородная масса;

**цвет:** белый с чуть сероватым оттенком;

**консистенция:** вязкая, однородная;

**запах:** прокипяченной сметаны, запах сырой муки отсутствует;

**вкус:** сметаны, чуть острый



***Рис.Соус сметанный***

**Соус молочный для подачи к блюду**

***Соусы молочные готовят на цельном молоке или молоке, разведенном бульоном или водой, с добавлением пшеничной муки, пассированной до светло-кремового цвета на масле сливочном. В зависимости от использования соусы молочные приготовляют различных консистенций: жидкие, средней густоты и густые. Жидкие соусы используют при отпуске овощных, крупяных и других блюд; соусы средней густоты - для запекания мяса, рыбы, овощей и для заправки отварных овощей (моркови, репы и др.); густые — для фарширования***

**Рецептура № 849 Сборник рецептур 2010г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Нетто, г** | **Брутто, г** |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Молоко | 1000 | 1000 |
| Масло сливочное (жировая пассировка) | 50 | 50 |
| **Выход** | - | **1000** |

**Приготовление соуса молочного**

1. Приготовление белой мучной пассировки на жире.

2. Доведение до кипения молока.

3. Разведение мучной пассировки горячим молоком (1 / 4 часть).

4. Соединение разведенной мучной пассировки с остальным кипящим молоком.

5. Варка соуса 7-10 мин., доведение до вкуса солью, сахаром.

6. Процеживание, кипячение, добавление сливочного масла.

8. Оформить отчет

9.Провести бракераж готовых соусов

1. Убрать рабочее место, посуду

**Процесс приготовления**; Пассированную на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением бульона или воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения. Для приготовления “Соуса молочного с луком” лук репчатый пассируют, соединяют с готовым соусом молочным (1000 г), варят 7-10 мин. Соус процеживают, протирая при этом лук, доводят до кипения и заправляют красным перцем (масса нетто лука репчатого 250, 200, 150 г и масла сливочного — 25, 20, 15 г соответственно по I, И, Ш колонкам на 1000 г выхода соуса). Подают соус к котлетам натуральным и жареному мясу

**Требования к качеству:**

**внешний вид:** однородная масса, без комков заварившейся муки, без пленок на поверхности, жир нерасслаивается;

**цвет:** белый или со слабым кремовым оттенком;

**консистенция:** вязкая, однородная;

**запах:** характерный молочный, без запаха сырой муки, пригорелого молока;

**вкус:** нежный, слегка сладковатый.



***Рис.Соус молочный***

**Отчет по лабораторной работе №**

Осваиваемая профессиональная компетенция: **ПК 2.1. ПК 2.4**

Название лабораторной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цель работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краткое содержание работы (выполняемые операции):

**1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Ответы на контрольные вопросы и задания**

**Контрольные вопросы и задания**

1. Установить время приготовления белой сухой мучной пассировки
2. Указать к каким блюдам используют соус белый основной. Какое количество соуса в граммах подается к блюду на одну порцию?
3. Пользуясь образцом, составить технологическую схему приготовления соусов; томатного, молочного, сметанного.
4. Как называется прием, при котором к готовому соусу добавляют кусочек сливочного масла, чтобы предотвратить появление пленки на поверхности?
5. Если возникли дефекты приготовленных соусов (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Соус** | **Дефекты соуса** | **Причина** | **Способ исправления** | **Оценка** |
|  |  | **возникновения** |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

6.Презентовать соус: столовая посуда, варианты оформления, температура подачи, сроки хранения и реализации.



***Рис. Образец составления технологической схемы***

**Вывод**