

Лабораторно-практична робота по темі: «Технологія приготування соусів»

Інструкційна картка

На страву: «Соус червоний основний»

Підстава: Збірник рецептур №759

Мета: навчитися самостійно готувати «Соус червоний основний», з дотриманням технологічних вимог, санітарно – гігієнічних норм та вимог охорони праці.

Обладнання, посуд, інвентар: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, сковорода, виробничий стіл, ложка, сотейник, ложка, сито.

Сировина: борошно, морква, цибуля, томатне пюре, сіль, перець, лавровий лист, маргарин.

Послідовність виконання роботи.

1. Очищені цибулю, моркву, петрушку, пасерувати на жиру з додаванням томатного пюре.
2. Приготувати борошняну червону суху пасеровку.
3. Пасеровку розвести теплим бульйоном у співвідношенні 1:4.
4. У коричневий доведений до кипіння бульйон ввести розведену пасеровку.
5. Закласти пасеровані овочі з томатом.
6. Варити 1 годину при слабкому кипінні.
7. За 10 хв до кінця варіння додати сіль, цукор, лавровий лист, перець.
8. Соус процідити через сито.
9. Протерти розварені овочі.
 - 10 Знову прокип'ятити.
11. Соус заправити маргарином чи маслом.

Приготування борошняної червоної пасеровки:

1. Просіяне борошно викласти на лист шаром 4 см.
2. Безперервно помішувати, обсмажити до світло-коричневого кольору при t 150 -180° С.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Бульйон коричневий		100
Жир		2,5
Борошно пшеничне		5
Томатне пюре		15
Морква	10	8
Цибуля ріпчаста	3.6	3
Петрушка (корінь)	2	1,5
Цукор		2
Вихід		100

Правила подачі

Подати соус до страв з котлетної маси, варених субпродуктів, сосисок, сардельок тощо, або оремо в соусниках.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: відповідає страві.

Колір: від світло-з оксамитово-оранжевим

Смак: насиченого овочів, томату, спецій, солодкий, у міру солоний.



коричневого до коричневого відтінком.

бульйону з присмаком злегка гострий, кисло-

Консистенція: однорідна, без грудочок борошна, яке зварилося і часточок не протертих овочів, напіврідка злегка в'язка, еластична. Соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівочкою

Інструкційна картка

На страву: «Соус білий основний»

Підстава: Збірник рецептур №778

Мета: навчитися самостійно готувати «Соус білий основний», з дотриманням технологічних вимог, санітарно-гігієнічних норм та вимог охорони праці.

Обладнання, інвентар та посуд: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, сковорода, виробничий стіл, ложка, сотейник, ложка, сито.

Сировина: бульйон, маргарин столовий, борошно пшеничне, цибуля ріпчаста, петрушка (корінь).

Послідовність виконання роботи.

1. Білу жирову борошняну пасеровку розвести гарячим бульйоном, перемішувати до утворення однорідної маси.
2. Потім поступово влити решту бульйону.
3. Додати очищену, дрібно нарізану цибулю і корінь петрушки.
4. Наприкінці варіння додати сіль, перець, чорний горошок, лавровий лист.
5. Соус процідити, розварені овочі протерти.
6. Довести до кипіння.

Приготування білої жирової пасеровки:

1. Розтопити маргарин або масло.
2. Всипати безперервно помішуючи, просіяне борошно, яке нагрівають при температурі 120°C до кремового кольору.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Бульйон	110	110
Маргарин	5	5
Борошно пшеничне		5
Цибуля ріпчаста	3.6	3
Петрушка (корінь)	2,7	2
Вихід		100

Правила подачі

Подати соус до страв з вареного і припущеного м'яса птиці або оремо в соусниках.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: відповідає страві.

Смак: насиченого м'ясного бульйону з ніжним ароматом білого коріння і цибулі.

Колір: від білого до світло-кремового.

Консистенція: однорідна, без грудочок борошна, овочі протерті.



Інструкційна картка
На страву: «Соус паровий»
Підстава: Збірник рецептур №779

Мета: навчитися самостійно готувати «Соус паровий» з дотриманням технологічних вимог, санітарно – гігієнічних норм та вимог охорони праці.

Інвентар, посуд, обладнання: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, сковорода, виробничий стіл, ложка, сотейник, ложка, сито.

Сировина: соус білий основний, вино (біле сухе), кислота лимонна, маргарин столовий або масло.

Послідовність виконання роботи.

1. Білу жирову борошняну пасеровку розвести гарячим бульйоном, перемішувати до утворення однорідної маси.
2. Потім поступово долити решту бульйону.
3. Додати очищену, дрібно нарізану цибулю і корінь петрушки.
4. Наприкінці варіння додати сіль, перець, чорний горошок, лавровий лист.
5. Соус процідити, розварені овочі протерти.
6. Довести до кипіння.
7. До соусу білого основного додати лимонну кислоту.
8. Довести до кипіння.
9. Потім додати біле вино.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Соус білий основний		95
Маргарин	5	5
Вино		5
Кислота лимонна		0,1
Вихід		100

Правила подачі

Подати соус до страв з вареного і припущеного м'яса птиці, котлет з телятини, птиці і дичини.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: відповідає страві.

Смак: насиченого м'ясного бульйону з ніжним ароматом білого коріння і цибулі з кислуватим присмаком.

Колір: від білого до світло-кремового.

Консистенція: однорідна, без грудочок, борошна, овочі протерті.



Інструкційна картка

На страву: «Сациві»

Підстава: Технологічна картка кафе «У сестер»

Мета: навчитися самостійно готувати соусу «Сациві», з дотриманням технологічних вимог, санітарно-гігієнічних норм та вимог охорони праці.

Обладнання, інвентар та посуд: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, сковорода, виробничий стіл, ложка, сотейник, ложка, сито.

Сировина: бульйон курячий, вершкове масло, горіхи, цибуля ріпчаста, борошно, яйця, часник, винний оцет, гвоздика, кориця, перець червоний.

Послідовність виконання роботи.

1. Цибулю нарізати дрібним кубиком.
2. Спасерувати на вершковому маслі.
3. Додати борошно.
4. Пасерувати ще декілька хвилин помішуючи.
5. Додати гарячий проціджений бульйон.
6. Ядра горіхів розтовкти з часником, додати подрібнену гвоздику, корицю, червоний перець, яєчні жовтки, оцет.
7. Все ретельно перемішати і протерти.
8. Додати спасеровану цибулю і нагріти ще раз, не доводячи до кипіння.
9. Готовий соус охолодити.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Бульйон курячий		450
Масло		100
Горіх	250	200
Цибуля	240	190
Борошно		20
Яйця (жовтки)		80
Часник	90	75
Оцет винний		50
Гвоздика		2
Кориця		3
Вихід		100

Правила подачі

Подати соус до страв оремо в соусниках.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: відповідає страві.

Смак: насиченого м'ясного бульйону з ніжним ароматом білого коріння і цибулі з кислуватим присмаком.

Колір: від білого до світло-

Консистенція: однорідна, овочі протерті.



кремового.
без грудочок борошна,

Інструкційна картка
На страву: «Соус червоний з цибулею та огірками».
Підстава: Збірник рецептур №785

Мета: навчитися самостійно готувати «Соус червоний з цибулею та огірками», з дотриманням технологічних вимог, санітарно-гігієнічних норм та вимог охорони праці.

Обладнання, інвентар та посуд: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, сковорода, виробничий стіл, ложка, сотейник, ложка, сито.

Сировина: соус червоний основний, цибуля ріпчаста, жир тваринний топлений, огірки мариновані, соус «Південний», маргарин столовий.

Послідовність виконання роботи

1. Обчистити цибулю, дрібно нарізати.
2. Спасерувати цибулю і проварити з оцтом і перцем, чорним горошком.
3. Мариновані огірки обчистити від кірочки, видалити насіння, дрібно посікти та припустити.
4. Підготовлену цибулю з'єднати з червоним соусом основним і варити 10-15 хв.
5. Потім додати сіль, цукор, соус «Південний», підготовлені огірки і довести до кипіння.
6. Додати перець, лавровий лист, заправити маринадом.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Соус червоний основний		85
Маргарин	3,8	3,8
Цибуля	29,80	25
Оцет		7
Маргарин столовий		2
Огірки мариновані	12,7	7
Вихід		100

Правила подачі

Подати до страв із вареного, смаженого і січеного м'яса.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: огірки мають правильну форму, соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівочкою.

Колір: від світло-коричневого до коричневого з оксамитово-оранжевим відтінком.

Смак: насиченого бульйону з томату, огірків, спецій, злегка солодкий, у міру солоний.

Консистенція: однорідна, без напіврідка, злегка в'язка,



присмаком овочів, гострий, кисло-

грудочок борошна, еластична.

Інструкційна картка

На страву: «Соус червоний з цибулею і гірчицею»

Підстава: Збірник рецептур №764

Мета: навчитися самостійно готувати «Соус червоний з цибулею і гірчицею», з дотриманням технологічних вимог, санітарно-гігієнічних норм та вимог охорони праці.

Обладнання, інвентар та посуд: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, сковорода, виробничий стіл, ложка, сотейник, ложка, сито.

Сировина : соус червоний основний, цибуля ріпчаста, жир тваринний топлений, гірчиця столова, соус «Південний», маргарин столовий.

Послідовність виконання роботи

1. Обчистити цибулю.
2. Видалити насіннєве гніздо.
3. Дрібно нарізати.
4. Спасерувати цибулю з'єднати з соусом червоним основним.
5. Варити 10-15 хв.
6. Заправити сіллю, столовою гірчицею, соусом «Південним» та маргарином.
7. Готовий соус не кип'ятити.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Соус червоний основний		85
Цибуля	29,80	25
Жир тваринний	3.8	3.8
Маргарин столовий		2
Гірчиця столова	2.5	2.5
Соус «Південний»		3
Вихід		100

Правила подачі

Подати до страв із вареного, смаженого і січеного м'яса.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівочкою.

Колір: від світло-коричневого до коричневого з оксамитово-оранжевим відтінком.

Смак: насиченого бульйону з присмаком овочів, томату, спецій, злегка гострий, кисло-солодкий, у міру солоний.

Консистенція: однорідна, без грудочок, напіврідка злегка в'язка, еластична.



Інструкційна картка
На страву: «Соус томатний»
Підстава: Збірник рецептур №799

Мета: навчитися самостійно готувати «Соус томатний», з дотриманням технологічних вимог, санітарно-гігієнічних норм та вимог охорони праці.

Обладнання, інвентар та посуд: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, сковорода, виробничий стіл, ложка, сотейник, ложка, сито.

Сировина : бульйон, цибуля ріпчаста, маргарин столовий, борошно пшеничне, морква, петрушка (корінь), томатне пюре, цукор.

Послідовність виконання роботи

1. Цибулю та моркву очистити.
2. Коріння петрушки та моркву помити.
3. Овочі дрібно нарізати.
4. Спасерувати до розм'якшення.
5. Додати томатне пюре.
6. Пасерувати 15 -20 хв.
7. Пасеровані овочі та томатне пюре ввести в білий основний соус і варити 25-30 хв.
8. Наприкінці варіння заправити цукром, перцем чорним.
9. Готовий соус процідити.
10. Овочі протерти.
11. Довести до кипіння.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Бульйон		70
Цибуля	36	30
Маргарин столовий		3,5
Борошно	3.5	3.5
Томатне пюре	35	35
Морква	6,3	5
Маргарин	20	29
Цукор		1
Вихід		100

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: відповідає страві.

Смак: чітко виражений кисло-солодкий з ніжним ароматом білого коріння і цибулі з кислуватим присмаком.

Колір: світло-червоний.

Консистенція: однорідна, без грудочок борошна, овочі протерті.



Інструкційна картка
На страву: «Соус томатний з грибами»
Підстава: Збірник рецептур №785

Мета: Навчитися самостійно готувати «Соус томатний з грибами», з дотриманням технологічних вимог, норм санітарії та гігієни та вимог охорони праці.

Обладнання, посуд та інвентар: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, сковорода, виробничий стіл, ложка, сотейник, ложка, сито.

Сировина: бульйон, маргарин столовий, борошно пшеничне, морква, цибуля ріпчаста, петрушка (корінь), томатне пюре, цукор, сіль, гриби, часник, вино біле сухе.

Послідовність виконання роботи.

1. Цибулю обчистити, нарізати дрібним кубиком.
2. Злегка пасерувати.
3. Додати припущені до напівготовності і нарізані скибочками свіжі або сушені варені гриби, смажити 3-5 хв.
4. Потім з'єднати з томатним соусом і варити 10-15 хв.
5. В готовий соус покласти посічений часник (можна додати вино).

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Соус томатний		80
Цибуля ріпчаста	17,9	15
Гриби білі свіжі. або	15,8	12
Гриби білі сушені		3.2
Маргарин столовий або масло вершкове		4,5
Часник	0,4	0.3
Вино біле сухе		5
Вихід		100

Правила подачі

Соус заправити маргарином або маслом вершковим. Подати до страв з вареного, смаженого м'яса і птиці, виробів з котлетної маси.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: відповідає страві.

Смак: кисло – солодкий з присмаком грибів.

Колір: світло-червоний.

Консистенція: однорідна, без грудочок борошна, овочі протерті.

