

Урок : 41

Тема уроку : Соус білий основний. Технологія приготування основного соусу та його похідних на м'ясному та рибному бульйонах.

Використання, вимоги до якості.

План.

1.Технологія приготування білого основного соусу на м'ясному бульйоні та його похідних, використання, вимоги до якості.

2.Технологія приготування білого основного соусу на рибному бульйоні та його похідних, використання, вимоги до якості.

Відповіді.

1.Білі соуси готують на основі борошняної пасеровки на м'ясному бульйоні, він містить менше екстрактивних речовин, ніж червоний, тому характеризується помірною сокогінною діяльністю. Для поліпшення смаку в білі соуси додають лимонну кислоту, яка сприяє кращому засвоєнню їжі. Соуси білі на м'ясному бульйоні. – соус білий основний.

Борошно пасерують на жиру і поступово розводять м'ясним бульйоном. Четверту частину гарячого бульйону вливають невеликими порціями в борошняну пасеровку, охолоджену до 60 -70*С., безперервно помішуючи мішалкою в один бік, доводять масу до консистенції густої сметани. Потім вливають решту бульйону і добре розмішують до утворення однорідної маси, кладуть дрібно нарізані петрушку, селеру, цибулю і варять 25 – 30 хв., збирають піну, наприкінці варіння додають сіль, перець горошком, лавровий лист. Соус проціджують, протираючи овочі і доводять до кипіння, заправляють маргарином і зберігають на марміті. Якщо соус використовують для супів, запікання м'яса і приготування похідних соусів, не рекомендовано заправляти лимонною кислотою і жиром. Подають до відварного і припущеного м'яса.

Похідні - соус паровий, соус білий з яйцем, соус білий з капарцями, соус томатний, соус томатний з грибами.

Соус білий з яйцем. – сирі жовтки змішують з кусочками вершкового масла, додають бульйон або вершки і проварюють на водяній бані при температурі 60 – 70*С. до загусання, безперервно помішуючи. Суміш з'єднують з білим соусом при температурі не вище 70*С., додають розтертий мускатний горіх, сіль, лимонну кислоту.

Соус томатний – є похідним від білого соусу. Пасеровані овочі з томатом з'єднують з білим соусом і варять 30 хв. За 10 хв. до готовності, додають лавровий лист, мелений перець, сіль, цукор, лимонну кислоту, готовий соус проціджують, доводять до кипіння і заправляють маргарином, можна додати біле сухе вино. Подають : до страв зі смаженого м'яса, ескалопа, лангету, мозку фрі, баранячої грудинки фрі, страв з котлетної маси, овочів, чахохбілі. Вимоги до якості : зовнішній вигляд – однорідна еластична маса, без поверхневих плівок. Соус з капарцями, смак насичений з кислуватим присмаком капарців. Колір кремовий, консистенція в'язка, напіврідка. М'ясні білі соуси мають смак м'ясного або курячого бульйону з ніжним ароматом

пасерованого білого коріння і цибулі, колір – від світло – кремового, консистенція однорідна.

2. Соус білий основний на рибному бульйоні.

Білі соуси на рибному бульйоні, використовують тільки для рибних страв.

Соус білий основний. Гарячу білу борошняну пасеровку, поступово розводять гарячим рибним бульйоном, приварюють, додають нарізані соломкою біле коріння, ріпчасту цибулю і варять 30 хв., знімають піну, заправляють сіллю, проціджують і доводять до кипіння. Соус білий основний використовують для приготування похідних соусів. Якщо його використовують для запікання риби, то коріння і цибулю не додають.

Подають білий соус до вареної або припущеної риби, заправляють лимонною кислотою і столовим маргарином.

Похідні соуси – соус паровий подають до відварних і припущених рибних страв, соус біле вино, до страв з відварної і припущеної риби, соус білий з розсолон, соус томатний, подають до відварних, припущених, смажених, запечених рибних страв, соус томатний з овочам до страв з відварної, припущеної риби і котлетної маси. Вимоги до якості: рибні соуси готують на рибному бульйоні, мають виражений смак і аромат білого коріння, риби і спеції. Колір злегка кремуватий, білий. Консистенція однорідна, в'язка, еластична без плівок і грудочок. Томатний соус має чітко виражений кисло – солодкий смак.

Технологія приготування молочного, сметанного, грибного соусів (основного та їх похідних). Вимоги до якості, використання соусів.

План.

1. Технологія приготування соусу молочного, та їх похідних, вимоги до якості.

2. Технологія приготування соусу сметанного, та їх похідних, вимоги до якості.

3. Технологія приготування соусу грибного, та їх похідних, вимоги до якості. Відповіді.

1. Соуси молочні готують на незбираному молоці або молоці, розведеному бульйоном чи водою, з додаванням пасерованого до світло – кремового кольору на вершковому маслі. Залежно від використання соуси молочні мають рідку, середню і густу консистенцію.

Соус молочний.

Білу борошняну жирову пасеровку поступово розвести гарячим молоком, безперервно нагріваючи і помішуючи, проварити 7 – 10 хв., додати цукор, сіль, процідити, довести до кипіння і зашпигувати кусочками вершкового масла, щоб на поверхні не утворилась плівка. Консистенція соусів залежить від кількості борошна. На 1л. густого соусу - 130г. борошна, середньої густоти – 100 г., і для рідкого соусу – 50 г. борошна.

Рідкий соус використовують для поливання овочевих, круп'яних і других страв; середньої густини – для запікання (з додаванням сирих яєчних жовтків), страв з овочів, м'ясних, рибних і для заправки варених овочів,

густий – для фаршування котлет із птиці і дичини, а також як зв'язуючу основу для морквяних котлет.

Похідні від молочного соусу : молочний з цибулею, молочний солодкий.

Подають до натуральних котлет і смаженого м'яса баранини. Готовий соус повинен мати ніжний смак з легким присмаком і запахом цибулі. Молочний солодкий подають до пудингів, запіканок, сирників, круп'яних і овочевих страв. Вимоги до якості : смак ніжний з ароматом молока, колір білий, або світло – кремовий, консистенція однорідна, без поверхневих плівок.

2. Соуси сметанні.

Соуси сметанні натуральні готують на сметані і білому соусі. Рідкою основою натурального соусу є сметана і біла борошняна пасеровка.

Найчастіше готують сметанний соус на білій пасеровці і рідкій основі 50% сметани і 50% м'ясного або рибного бульйону, залежно від призначення соусу. Соуси сметанні, приготовлені на м'ясному, овочевому відварі, використовують для м'ясних, рибних, овочевих страв, а на рибному бульйоні – тільки для рибних.

Соус сметанний.

У білий соус додають підігріту сметану, сіль, перець і варять 3 – 5 хв., проціджують, доводять до кипіння і зачиплюють вершковим маслом.

Використовують для приготування похідних соусів. Соус сметанний з томатом, використовують для овочевих фаршированих страв і тюфтельок, соус сметанний з цибулею до лангету, биточків, печінки бефстроганов, соус сметанний з хріном до відварної яловичини, язика, шинки, рулету, смаженого поросяти.

Вимоги до якості. Сметанні соуси мають насичений смак сметани, колір від білого до світло – кремового, а сметана з томатом – рожевого, консистенція однорідна, в'язка, еластична.

3. Соуси грибні.

Грибні соуси мають сильний аромат і характерний смак. Основою для приготування грибних соусів є біла борошняна пасеровка і відвар з білих грибів. У соус кладуть готові гриби, нарізані соломкою або дрібно посічені. Білу борошняну пасеровку готують на жиру.

Соус грибний – відварені гриби і ріпчасту цибулю нарізують соломкою, цибулю пасерують, з'єднують з грибами і обсмажують. Гарячу білу пасеровку поступово розводять гарячим грибним бульйоном і варять 45 – 60 хв., потім додають сіль. Проціджують, додають цибулю і гриби і варять 10 хв. Для поліпшення смаку покласти масло або маргарин. Соус подають до зраз, рулету, запіканки картопляної, рисових і м'ясних котлет.

Використовують для приготування похідних: соус грибний з томатом до крокеті картопляних та овочевих і круп'яних страв, соус грибний кисло – солодкий – до котлет, биточків, крокеті з картоплі, а також до страв з крупів. Вимоги до якості: грибні соуси мають коричневий колір і яскраво виражений аромат грибів. Рідка основа однорідна, в'язка, еластична, гриби м'які, смак у міру солоний.