

Урок : 42

Тема уроку : **Технологія приготування холодних соусів та заправок, (маринад овочевий з томатом, соус – гірчиця, салатні заправи).**

План.

1.Технологія приготування холодних соусів : маринад овочевий з томатом, вимоги до якості.

2.Технологія приготування салатних заправ: заправка для салатів, заправка гірчична, вимоги до якості.

Відповіді.

1.Маринади мають гострий смак їх готують на оцті (винний, плодово – ягідний оцет). Маринад готують на рибному бульйоні з томатом і без нього. Коріння нарізують : соломкою, кружальцями, зірочками, у вигляді шестерень.

Маринад овочевий з томатом.

Цибулю і коріння нарізають і пасерують на олії до напівготовності, додають томатне пюре і пасерують, 10 хв. У пасеровані овочі вливають рибний бульйон, оцет і варять 15 – 20 хв. У кінці кладуть сіль, цукор, лавровий лист, запашний перець, гвоздику і корицю. Для загусання в кінці варіння кладуть борошно або картопляний крохмаль. Використовують для риби під маринадом. Вимоги до якості : овочі досить м'які, колір оранжево – червоний, смак кислувато – пряний з ароматом овочів, прянощів, без присмаку сирого томату, консистенція напіврідка, овочі рівномірно розподілені в соусі.

2. Заправи на олії – це нестійкі емульсії, в яких олія емульсована в розчині оцту.

Заправка для салатів – оцет з'єднують з цукром, сіллю, меленим перцем, все добре перемішують і додають олію. Для того щоб заправка мала однорідну консистенцію, перед поливанням страви її ретельно збовтати.

Заправка гірчична – гірчицю розтерти із сіллю, цукром, меленим перцем, жовтками і поступово розвести оцтом, процідити, влити олію і все добре збовтати. Заправу використовують для вінегретів, оселедців, холодних гарнірів. Вимоги до якості заправ. Всі компоненти перемішані до однорідної маси, смак і запах гострий з ароматом спецій і гірчиці, колір від світлого до жовтуватого, консистенція рідка. Зберігають 2 – 3 доби в керамічному або емальованому посуді при температурі не вище 4 – 8*С.

Майонез та його похідні. Вимоги до якості соусів, використання.

План.

1.Майонез та його похідні.

2.Вимоги до якості , використання.

Відповіді.

1. Жовтки сирих яєць відокремити від білків, рафіновану олію охолодити до температури 16 -18*С. У жовтки додають гірчицю, сіль, цукор і добре розтирають дерев'яною лопаткою. В утворену суміш невеликими порціями, безперервно помішуючи, вводять олію і продовжують збивати, додають оцет

і перемішують, соус стає світлішим. Майонез можна приготувати з додаванням білого соусу. Майонез використовують для приготування похідних : соус майонез із сметаною до страв з м'яса, риби, заправляють салати; соус майонез із корнішонами; соус майонез із хрінном; соус майонез із зеленню.

Виробничі ситуації : в разі недостатнього збивання і тривалого зберігання кульки жиру з'єднуються між собою і виступають на поверхні соусу. Цей процес називають відмаслювання. Для того щоб відновити майонез, що відмаслювався, необхідно розтерти жовтки з гірчицею, безперервно збиваючи, додати соус, який відшарувався.

Майонезом заправляють салати, вінегрети, подають до м'ясних страв, рибних, холодних закусок.

2.Вимоги до якості : майонез являє собою однорідну, напівпусту емульсію, яка не розшаровується. Смак і запах гострий, кисло – солодкий, з ароматом оцту і гірчиці, колір біло – кремовий, консистенція в'язка, однорідна.

Урок : 43

Тема уроку: **Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання.**

План.

1.Технологія приготування солодких соусів.

2.Вимоги до якості соусів, використання.

Відповіді.

1.Солодкі соуси можна приготувати із свіжих, консервованих, сухих фруктів і ягід,соків, пюре, сиропів, молока. До їх складу входять цукор, ароматичні речовини, ванілін, шоколад, какао,лимонна цедра, кориця. Як загусник для соусів використовують картопляний крохмаль, а також борошно.

Соус яблучний – обчищені і нарізані скибочками яблука , припустити в воді до готовності, протерти до пюреподібної консистенції, з'єднати з відваром, додати цукор, лимонну кислоту, довести до кипіння, влити попередньо розведений охолодженим відваром крохмаль, знову довести до кипіння, помішуючи. В готовий соус покласти корицю.

Соус абрикосовий - абрикоси ошпарити, зняти шкірку і розрізати на чотири частини, видалити кісточки, засипати цукром і витримати 3 – 4 год., потім проварити 5 – 8 хв. Курагу перебрати, промити, замочити у холодній воді на 2 -3 год. для набухання. Варити в цій воді до готовності, протерти, додати відвар, цукор і помішуючи, проварити до загусання. Для поліпшення смаку покласти лимонну кислоту.

Соус шоколадний – какао з'єднують з цукром, молоко згущене розводять гарячою водою і доводять до кипіння, поступово вливають у суміш какао цукром, доводять до кипіння, охолоджують. В охолоджений соус вводять ванілін, розчинений в теплій воді.

2. Використовують: соус яблучний до запіканок, пудингів, млинців, грінок з фруктами; соус абрикосовий – до каші гур'євської, пудингів, яблук у тісті,

яблук з рисом; соус шоколадний – до круп'яних котлет, биточків, запіканок, пудингів, кремів, морозива.

Вимоги до якості: зовнішній вигляд – соуси мають однорідну консистенцію, смак солодкий відповідає назві соусу.