

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

Інструкційна картка

На страву: «Соус молочний»

Підстава: Збірник рецептур №794

Мета: Навчитися самостійно готувати «Соус молочний», 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: борошно, молоко, масло вершкове, цукор, бульйон або вода.

Послідовність виконання роботи.

1. Гарячу білу жирову пасеровку поступово розвести гарячим молоком і при безперервному помішуванні варити 7-10 хв.
2. Додати сіль, цукор.
3. Соус процідити.
4. Довести до кипіння.
5. Заправити вершковим маслом.

Набір сировини

Назва сировини	Густа консистенція, г		Середня консистенція, г		Рідка консистенція, г	
	Брутто	Нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Борошно		13		10		5
Масло		13		10		5
Цукор		1		1		1
Молоко		75		75		75
Бульйон або вода		15		15		15
Вихід		100		100		100

Правила подачі

Використовувати для приготування похідних соусів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: відповідає страві.

Смак: присмак молока .

Колір: від білого до світло-кремового.

Консистенція: однорідна, еластична.



Інструкційна картка
На страву: «Соус майонез»
Підстава: Збірник рецептур №819

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

Обладнання, посуд та інвентар: дерев'яна копистка, виробничий стіл, ложка, міксер або збивальна машина.

Сировина: яйця, гірчиця, оцет. сіль, цукор.

Послідовність виконання роботи.

1. Яєчні жовтки ретельно відокремити від білків.
2. Додати гірчицю, сіль, цукор.
3. Добре перемішати дерев'яною кописткою.
4. У суміш при безперервному збиванні ввести тонкою цівкою охолоджену до температури 16-18°C рафіновану олію і продовжити збивати до повного з'єднання олії з сумішшю.
5. Потім додати оцет.
6. Перемішати.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Олія	-	56,3
Яйця жовтки	-	7,2
Гірчиця столова	-	2,5
Цукор	-	2
Оцет	-	5
Вихід		100

Правила подачі

Подати до холодних та гарячих м'ясних та рибних страв.

Використовувати для заправки салатів і приготування похідних соусів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: відповідає страві.

Смак: приємний.

Колір: від білого до світло-кремового.

Консистенція: однорідна, еластична.



Інструкційна картка

На страву: «Маринад овочевий з томатом»

Підстава: Збірник рецептур №827

Мета: Навчитися самостійно готувати «Маринад овочевий з томатом», з дотриманням технологічних вимог, норм санітарії та гігієни та вимог охорони праці.

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

Сировина: морква, цибуля ріпчаста, томатне пюре, олія, оцет, цукор, бульйон.

Послідовність виконання роботи

1. Моркву і ріпчасту цибулю нашаткувати соломкою або кружальцями або зірочками і пасерувати на олії до напівготовності.
2. Додати томатне пюре.
3. Пасерувати, перемішуючи ще 10 хв.
4. Наприкінці варіння додати сіль, цукор, лавровий лист, перець.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Морква	62,5	50
Цибуля ріпчаста	23,8	20
Томатне пюре	-	20
Цукор	-	3
Оцет	-	10

Олія	-	10
Бульйон рибний	-	10
Вихід		100

Правила подачі

Готовим маринадом залити смажену або варену рибу з різким запахом.

Вимоги до якості

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

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

Колір: від світло-коричневого до коричневого з оксамитово-оранжевим відтінком. **Консистенція:** однорідна, напіврідка, злегка в'язка, еластична.



Інструкційна картка

На страву: «Соус томатний з овочами»

Підстава: «Збірник рецептур» №785

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

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

Сировина: бульйон, маргарин, борошно, морква, цибуля ріпчаста, томатна пюре, петрушка, вино, сіль, цукор.

Послідовність виконання роботи

1. Моркву, петрушку, цибулю нарізати дрібним кубиком.
2. Пасерувати.
3. Приготувати томатний соус.
4. Додати пасеровані овочі, перець чорний горошок.
5. Варити 10 -15 хвилин.
6. Вилити підготовлене вино.
7. Додати лимонну кислоту.
8. Заправити маргарином або вершковим маслом.
- 9.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Бульйон	-	56
Маргарин для пасеровки.	-	6,8
Борошно пшеничне	-	2,8
Морква	23,85	19
Цибуля ріпчаста	17,18	14,4
Маргарин для зчеплення	-	4,6
Том.пюре	-	28
Цукор	-	0,8
Петрушка корінь	7,46	5,6
Вино сухе,біле	-	5
Вихід		100

Правила подачі

Подати у соусницях або глибоких тарілках, при температурі 75° С, до страв з вареної, притушеної, смаженої риби і котлетної маси.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд:

Смак: кисло-солодкий.

Колір: світло-червоний.

Консистенція:

еластична.



відповідає страві.

однорідна, злегка в'язка,

Інструкційна картка

На страву: «Соус сметанный»

Підстава: Збірник рецептур №798

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

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

Сировина: сметана, масло вершкове, борошно, сіль, цукор.

1. Послідовність виконання роботи
2. Борошно пасерувати без масла, щоб воно не змінило кольору.
3. Охолодити.
4. Додати масло.
5. Перемішати.
6. Сметану довести до кипіння.
7. Додати підготовлену борошняну пасеровку з маслом.
8. Перемішати.
9. Довести до кипіння.
10. Заправити сіллю, перцем.
11. Варити 3-5 хв.
12. Процідити і знову довести до кипіння.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Сметана	-	100
Масло вершкове	-	5
Борошно пшеничне	-	5
Вихід		100

Правила подачі

Подати до м'ясних, овочевих і рибних страв, а також використовувати для приготування похідних соусів. Сметанні соуси зберігати при температурі 75° С не більш, ніж 2 год з моменту приготування.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: відповідає страві.

Колір: від білого до світло-кремового.

Смак і запах: сметани з присмаком і ароматом наповнювачів.

Консистенція: однорідна, еластична, в'язка, напіврідка.



Тематичне оцінювання

**Письмово відповісти на контрольні запитання по темі:
«Приготування соусів» (на 7 перших питань, або на 7 наступних питань)**

1. За якими ознаками класифікують соуси?
2. З якою метою пасерують борошно?
3. Які борошняні пасеровки використовують для приготування соусів?
4. Що є основою для приготування червоного основного соусу?
5. Як готують червоний основний соус і для яких страв використовують?
6. Складіть технологічну схему приготування соусу білого основного.
7. Як готують і для яких страв використовують соус грибний?
8. На які види поділяють молочні соуси залежно від консистенції?
9. Чому сметанні соуси готують на основі білого соусу?
10. Які соуси готують без борошна?
11. Складіть технологічну схему приготування соусу майонез.
12. Як приготувати маринад овочевий з томатом?
13. Розкажіть про терміни й умови зберігання гарячих і холодних соусів?
14. Як підібрати соус до страви?