**27 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 1.**

**Тема:** Классификация соусов.

Соусы — это ароматические и вкусовые приправы, дополняющие блюдо. Они могут усиливать или ослаблять вкус продукта.

Существует мнение, что для русской кухни соусы не характерны, что они заимствованы из западноевропейской кухни только в XIX в.

Но в русской кухне издавна приготавливали подливки, а еще раньше «взвары», которые обозначали соус или жидкий гарнир.

Соусы являются составной частью большого количества блюд. Они содержат вкусовые, ароматические, красящие вещества, которые улучшают вкус и внешний вид блюда, характеризуются полужидкой консистенцией. Они используются в процессе приготовления блюда или подаются к готовому блюду. Соусы являются дополнением ко многим горячим и холодным блюдам, придают им более сочную консистенцию.

Ароматические вещества, пряности, специи и приправы, содержащиеся в соусах, усиливают выделение пищеварительных соков и этим способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи.

Соусы, в состав которых входит сметана, сливочное масло, яйца, повышают калорийность блюда.

Используя различные соусы, можно из одного и того же продукта приготовить широкий ассортимент блюд, разнообразных по вкусу и виду.

Подбирая соус к блюду, необходимо учитывать соответствие окраски соуса цвету основного продукта и вкуса.

Для приготовления соусов используют наплитные котлы небольшой емкости, специальные стационарные котлы, а также кастрюли и сотейники с толстым дном, чтобы избежать пригорания соусов. Кроме того, используют противни, веселки, венички, сита, цедилки, разливательные ложки и другой инвентарь.

Некоторые соусы в процессе их приготовления требуют длительного и тщательного взбивания, поэтому в цехе (горячем или соусном) должна быть взбивальная машина. Если соус подают к блюду отдельно, то его наливают в специальный порционный соусник, который ставят рядом с блюдом на тарелочке. Соус можно подать вместе с блюдом. На порцию блюда используют 50, 75, 100 г соуса, иногда 25 г.



Классификация соусов. Ассортимент соусов разнообразен, их разделяют (рис. 7.1):

1. По температуре подачи — горячие и холодные. Горячие соусы

используют к горячим блюдам, а холодные — к холодным и горячим. Горячие соусы имеют температуру 65...70°С, холодные — 10...12°С.

2. По цвету — красные и белые.

3. По жидкой основе: соусы на бульонах — мясные, рыбные; на отварах — грибные; на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе, сладкие. В диетическом питании приготавливают соусы на овощных, крупяных отварах, на воде.

4. Все соусы делят на две группы: соусы с загустителями (с мукой) и без загустителей (без муки). Соус с мукой приготавливают в горячем виде.

5. По консистенции — жидкие, средней густоты, густые.

Жидкие соусы используют для поливки блюд и тушения; средней густоты — для запекания, для заправки припущенных блюд, фарша; густые — для фарширования.

6. По технологии приготовления — основные и производные.

Производные соусы приготавливают из основного с добавлением различных продуктов (наполнителей).

При смешивании основного соуса и наполнителя получается производный соус.

**Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. Запишите классификацию соусов.
2. Какие соусы называют производными?
3. Заполните таблицу «Консистенция соусов»

|  |  |
| --- | --- |
| **Консистенция соуса**  | **Использование**  |
| **Жидкая** |  |
| **Средней густоты** |  |
| **Густая** |  |

1. Как классифицируют соусы в зависимости от температуры?

**27 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 2.**

**Тема:** Мучные пассировки для соусов

Горячие соусы чаще всего приготавливают с мукой. Ее используют в пассерованном виде, чтобы соус был однородным, эластичным, без комков. При пассеровании растительные белки муки изменяются, теряют способность набухать, денатурируют, сахара карамелизуются, крахмал превращается в декстрины, улучшается запах и вкус.

В качестве загустителя при приготовлении соусов на бульонах, сметане, молоке можно использовать модифицированный (видоизмененный) кукурузный крахмал, который придает соусам не очень вязкую консистенцию, благодаря изменению своих свойств — снижению способности к набуханию.

**Мучные пассеровки**. Для приготовления соусов используют пшеничную муку не ниже 1-го сорта, ее предварительно пассеруют. Пассерованная мука не образовывает клейковину, поэтому соусы не будут иметь клейкую консистенцию. **В зависимости от способа приготовления мучные пассеровки делят на сухие и жировые, по цвету — красные и белые. Красные и белые пассеровки приготавливают без жира и с жиром.**

**Сухая пассеровка**. Просеянную пшеничную муку насыпают тонким слоем (не более 2,5 см) на противень или сковороду и нагревают, помешивая вилкой, в жарочном шкафу или на поверхности плиты при температуре 150 °С. Спассерованная мука легко рассыпается, приобретает запах каленого ореха.

**Для красной пассеровки** муку пассеруют при температуре 150°С до образования светло-коричневого цвета, для белой пассеровки мри температуре 120 °С — до светло-кремового, затем охлаждают до температуры 50 °С.

**Красная пассеровка используется для приготовления красных соусов.**

**Жировая пассеровка**. Приготавливают в посуде с толстым дном сотейник или кастрюля), чтобы легче было соединять муку с жидкостью. Для белой пассеровки используют сливочное масло, для красной — кулинарные жиры.

В посуду кладут жир, растапливают, всыпают муку и пассеруют на плите при температуре 120... 130°С, помешивая деревянной вилкой, до рассыпчатой консистенции, светло-кремового цвета — для белой пассеровки и золотистого цвета — для красной.

Белую жировую пассеровку используют для приготовления белых соусов и их производных, молочных, сметанных.

**Холодная пассеровка**. Пассеровку, которую готовят без нагревания, называют холодной. Для быстрого приготовления соусов берут 20...50 % муки (от массы сливочного масла), перемешивают с кусочками масла до образования однородного по консистенции маслянистого комка. Пассеровку готовят в небольшом количестве (порционно).

**Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. Почему муку для приготовления соусов пассеруют?
2. Заполните таблицу «Пассеровки для соусов»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид пассеровки** | **Технология приготовления** | **Использование** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Температура пассерования муки для красной и белой пассировки.
2. Отличие белой пассеровки от красной

**27 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 3.**

**Тема:** Бульоны для соусов

**Бульоны.** Жидкой основой соусов являются бульоны. Мясокостные бульоны варят двух видов. Белый бульон приготавливают из пищевых костей обычным способом с добавлением или без добавления мясных продуктов и используют для получения белых соусов (на 1 кг костей берут до 1,5 л воды).

**Коричневый бульон** приготавливают из обжаренных до коричневого цвета пищевых костей и используют для получения красных соусов. Рыбный бульон приготавливают из рыбных пищевых отходов обычным способом (на 1 кг рыбных продуктов берут до 2,5 л воды). Для приготовления соусов также используют бульоны, полученные при варке или припускании мяса, птицы и рыбы.

**Коричневый бульон**. Обработанные кости в течение 1... 1,5 ч обжаривают на противне в жарочном шкафу при температуре 160... 170 °С до золотистого цвета. Обжаренные кости закладывают в котел, заливают холодной водой и варят 5... 10 ч при слабом кипении. В процессе варки с поверхности снимают жир и пену. За час до окончания варки в бульон добавляют морковь, лук, корни петрушки и сельдерея, которые можно предварительно подпечь или обжарить вместе с костями. Для увеличения содержания экстрактивных веществ и улучшения вкуса и запаха бульона в него можно добавить мясной сок, полученный после жарки мясных продуктов. Готовый бульон процеживают.

Для получения концентрированного коричневого бульона **(фюме)** сваренный бульон выпаривают до ⅕ - ⅒ его объема. В охлажденном виде фюме представляет собой студнеобразную массу коричневого цвета. Фюме сверху заливают растопленным салом, хранят в холодильнике 2...3 сут при температуре 0...6°С. Если концентрат фюме развести в 5... 10-кратном количестве горячей воды, то получается коричневый бульон, который используют для приготовления красных соусов.

**Мясной сок**. Куски мяса или птицы жарят, периодически подливая небольшое количество воды. Оставшийся после жарки сок выпаривают, сливают жир, разводят водой или бульоном, доводят до кипения и процеживают. Используют для добавления в красные соусы и поливки жареных мясных блюд.

**Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон?
2. Что такое фюме?
3. Технология приготовления коричневого бульона.
4. Как используют мясной сок?

**27 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 4.**

**Тема:** Приготовление соусов с мукой (СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ).

Красные соусы имеют ярко выраженный острый вкус, богаты экстрактивными веществами, способствуют возбуждению аппетита.

Основой красных соусов является коричневый мясной бульон и красная мучная пассеровка. Приготавливают основной красный соус и производные от него.

**Соус красный основной**. Процесс приготовления красного соуса складывается из :

* приготовления коричневого бульона,
* пассерования овощей с томатным пюре,
* соединения подготовленных компонентов,
* варки соуса,
* заправки соуса,
* процеживания.

Коричневый бульон приготавливают из обжаренных костей, процеживают, отливают 1/4 часть бульона и охлаждают. Приготавливают сухую красную пассеровку, охлаждают до температуры 40...50°С, соединяют с охлажденным бульоном до однородной массы, процеживают. Морковь, лук, петрушку мелко нарезают, пассеруют 5... 10 мин, вводят томатное пюре и пассеруют еще, вместе. Оставшиеся 3/4 части коричневого бульона доводят до кипения, вливают в него разведенную пассеровку, доводят до кипения, закладывают пассерованные овощи с томатным пюре и варят около 1 ч при слабом кипении. За 10 мин до конца варки в соус добавляют соль, сахар, специи. Для улучшения вкуса можно добавить бульонные кубики, глютамат натрия, мясной сок. Затем процеживают через сито и протирают разваренные овощи, вновь доводят до кипения для стерилизации и увеличения срока хранения соуса.

Если красный основной соус используется для подачи к блюдам, то в него кладут кусочки маргарина и перемешивают. Чтобы при хранении соуса не образовалась пленка, на его поверхность кладут небольшие кусочки маргарина (защипывают).

Красный основной соус используется для подачи к жареным мясным котлетам, рулету, зразам, сосискам, субпродуктам, блюдам из картофельной массы. На основе красного соуса приготавливают производные соусы.

**Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. Что является основой соуса красного основного?
2. Запишите основные операции приготовления соуса красного основного
3. Почему после процеживания соус вновь доводят до кипения
4. Технология приготовления соуса красного основного
5. Что такое «защипывание»?

**27 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 5.**

**Тема:** Приготовление соусов с мукой (ПРОИЗВОДНЫЕ СОУСА КРАСНОГО ОСНОВНОГО ).

На основе красного соуса приготавливают производные соусы.

***Соус луковый.*** Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до готовности, но не подрумянивая. Затем добавляют уксус, лавровый лист, перец горошком и проваривают 5...7 мин до удаления из него влаги и для ароматизации. Из лука удаляют специи и соединяют его с готовым красным соусом, после чего варят еще 10... 15 мин. Соус заправляют солью, сахаром, маргарином.

Подают к мясным котлетам, биточкам, картофельным котлетам, запеканке, рулету, используют для запекания мяса.

***Соус красный с луком и огурцами***. Приготавливают красный основной соус. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют и проваривают с уксусом, лавровым листом и перцем горошком. Маринованные корнишоны мелко рубят. Если их заменяют солеными огурцами, то предварительно очищают от кожицы и семян и слегка отжимают. Подготовленный лук соединяют с красным соусом, варят 10... 15 мин, добавляют соль, сахар, соус «кетчуп», рубленые корнишоны и доводят до кипения, заправляют маргарином.

Корнишоны можно не класть в соус, а посыпать ими блюдо. Готовый соус обладает необычным кисловато-острым вкусом. Его подают к филе, лангету, котлетам, биточкам и другим мясным блюдам.

***Соус красный кисло-сладкий***. Сухофрукты перебирают и промывают, чернослив замачивают, удаляют из него косточки. Подготовленные сухофрукты заливают бульоном или водой, добавляют лавровый лист, перец горошком и тушат 10... 15 мин. Затем удаляют пряности, а фрукты вместе с бульоном соединяют с красным основным соусом, добавляют уксус, доводят до кипения. Соус можно приготовить с добавлением мелкорубленых грецких орехов и красного вина.

Используют к мясу отварному, тушеному, к птице.

**Домашнее задание**

Письменно ответьте на вопросы

1. Заполните таблицу: «Производные соусы»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Соус основной** | **Соус производный** | **Дополнительный ингредиент** | **Использование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**27 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 6.**

**Тема:** Приготовление соусов с мукой. (СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ).

**Белые соусы приготавливают на основе белой пассеровки на мясном или рыбном бульоне**.

**Соусы белые на мясном бульоне**. К этому виду соусов относятся соусы основной, паровой, томатный .

**Соус белый основной**. Для белого соуса приготавливают бульон. Коренья белые и лук нарезают соломкой. В посуде с толстым дном пассеруют муку на маргарине до кремоватого цвета. Горячую белую пассеровку разводят в несколько приемов горячим мясным бульоном (температурой 80 °С), размешивая деревянной веселкой, пока не образуется однородная масса. В разведенную пассеровку закладывают подготовленные овощи и варят 30 мин, во время варки с поверхности снимают пену. В готовый соус добавляют соль, лимонную кислоту, затем процеживают и вновь доводят до кипения. При процеживании разварившиеся коренья и лук протирают.

Готовый белый соус заправляют маргарином, защипывают поверхность, чтобы не образовалась пленка, и хранят на мармите.

Подают к отварным и припущенным птице и мясу.

**Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. Что является основой соуса белого основного?
2. Какие бульоны использую для соуса белого основного?
3. Почему после процеживания соус вновь доводят до кипения
4. Технология приготовления соуса белого основного
5. Что такое «защипывание»?
6. Какой продукт используют для «защипывания» соуса белого основного

**28 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 1.**

**Тема:** Приготовление соусов с мукой.

ПРОИЗВОДНЫЕ СОУСА БЕЛОГО ОСНОВНОЙ **на мясных бульонах**.

***Соус паровой***. Приготавливают белый основной соус на бульоне, полученном после припускания мяса или птицы, или на концентрированном бульоне. Для увеличения концентрации бульон после варки говядины, кур выпаривают в течение 30 мин.

В готовый белый соус добавляют лимонную кислоту или лимонный сок, соль, доводят до кипения, вливают белое сухое вино. Соус заправляют маргарином или сливочным маслом, хранят на мармите при температуре не выше 75 °С. В соус можно добавить свежие шампиньоны или отвар от них (грибы в количестве 50 г).

Это увеличивает количество экстрактивных веществ и улучшает вкус соуса.

Соус паровой подают к телятине, биточкам, к отварным и припущенным курам, цыплятам, котлетам из кур.

***Соус белый с яйцом***. Сырые яичные желтки растирают с кусочками сливочного масла, добавляют немного сливок или бульона и, непрерывно помешивая, проваривают на водяной бане при температуре 60...70 °С до загустения. Полученную смесь соединяют с белым основным соусом при температуре не выше 70 °С, добавляют тертый мускатный орех, соль, лимонную кислоту.

Соус подают к блюдам из припущенной и отварной телятины, баранины, курам, цыплятам, дичи.

***Соус томатный***. Томатный соус приготавливается на основе белого соуса. Обработанные овощи нарезают тонкой соломкой и пассеруют 5... 10 мин, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать еще 15 мин.

В посуде растапливают столовый маргарин, вводят пшеничную муку и пассеруют ее почти без изменения цвета до тех пор, пока она не будет рассыпаться. Белую мучную пассеровку разводят горячим мясным бульоном, соединяют с пассерованными овощами и томатом и варят 30 мин. За 10 мин до конца варки вводят лавровый лист, молотый перец, соль, сахар, лимонную кислоту. Готовый соус процеживают, доводят до кипения и заправляют маргарином. В соус можно добавить белое сухое вино (100 или 75 мл на 1 л). В этом случае количество лимонной кислоты уменьшают.

Томатный соус подают к сосискам, эскалопу, лангету, мозгам фри, бараньей грудинке фри, блюдам из котлетной массы, чахохбили, блюдам из овощей. Соус томатный служит также основой для приготовления производных соусов.

**Домашнее задание**

Письменно ответьте на вопросы

1. Какие основные соусы вы знаете?
2. Какие соусы называют производными?
3. Заполните таблицу: «Производные соусы»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Соус основной** | **Соус производный** | **Дополнительный ингредиент** | **Использование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**28 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 2.**

**Тема:** СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ НА РЫБНОМ БУЛЬОНЕ

***Соусы белые на рыбном бульоне***. Для приготовления рыбного белого соуса используют бульон от варки или припускания рыбы или рыбных пищевых отходов более концентрированный и белую жировую пассеровку.

***Соус белый основной***. Белую жировую пассеровку разводят при нагревании горячим рыбным бульоном, вводят нарезанные соломкой пассерованные белые коренья и репчатый лук и варят 30 мин, снимая с поверхности пену. Добавляют соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления производных соусов.

Если соус применяют для запекания рыбы, его приготавливают без кореньев и лука.

Перед подачей к отварной или припущенной рыбе соус заправляют лимонной кислотой и маргарином.

**Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. Что является основой соуса белого основного?
2. Почему после процеживания соус вновь доводят до кипения
3. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне
4. В чем особенность приготовления соуса белого для запекания рыбы.
5. Чем заправляют соус перед подачей.

**28 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 3.**

**Тема:** ПРОИЗОДНЫЕ СОУСА БЕЛОГО ОСНОВНОГО НА РЫБНОМ БУЛЬОНЕ

***Соус паровой***. Приготавливают так же, как соус паровой, на мясном бульоне. Подают к припущенным рыбным блюдам.

***Соус белый с рассолом***. Готовят белый основной соус. Огуречный рассол процеживают и доводят до кипения. Белый соус соединяют с огуречным рассолом, перемешивают и варят 5... 10 мин, затем добавляют соль, лимонную кислоту, сливочное масло или маргарин.

В соус можно добавить специально приготовленный гарнир. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой или ромбиками и припускают. Головизну осетровых рыб варят, отделяют хрящи и нарезают. Грибы варят и нарезают ломтиками. Огурцы, хрящи и грибы соединяют и хранят в бульоне. Подготовленный гарнир закладывают в соус и прогревают его при температуре 70-75°С.

Соус можно приготовить с белым сухим вином и добавить молотый перец. Подают соус к припущенным блюдам из рыбы.

Гарнир можно не вводить в соус, а положить на рыбу.

**Соус томатный**. Соус приготавливается так же, как соус томатный на мясном бульоне. Подают к припущенным, жареным, запеченным рыбным блюдам. Путем введения в томатный соус различных наполнителей получают производные соусы от томатного.

**Домашнее задание**

Письменно ответьте на вопросы

1.Заполните таблицу: «Производные соусы»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Соус основной** | **Соус производный** | **Дополнительный ингредиент** | **Использование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**28 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 4.**

**Тема:** Соусы молочные

Молочные соусы приготавливают с белой жировой пассеровкой, которую пассеруют до светло-кремового цвета. В качестве жидкой основы используют цельное молоко, или молоко, разведенное бульоном, или молоко, разведенное водой.

В посуде с толстым дном приготавливают белую жировую пассеровку на сливочном масле или маргарине так, чтобы она почти не изменила своего цвета и постепенно разводят горячим молоком при непрерывном помешивании, варят 7... 10 мин на слабом огне, кладут соль, сахар и процеживают, затем доводят до кипения и защипывают кусочками сливочного масла.

В зависимости от использования молочные соусы приготавливают различной консистенции: жидкие, средней густоты и густые (табл. 7.1).

Жидкие соусы используют для поливки овощных, крупяных блюд и заправки отварных овощей; средней густоты — для запекания блюд из овощей, мяса, рыбы (в соус можно добавить сырые яичные желтки) и для заправки припущенных овощей; густой — для фарширования.



На основе молочного соуса приготавливают производные соусы.

***Соус молочный с луком***. Репчатый лук мелко измельчают, пассеруют на сливочном масле так, чтобы не изменился цвет, добавляют мясной бульон, закрывают крышкой и припускают, пока лук не станет мягким.

В молочный соус кладут подготовленный лук, варят 5... 10 мин, добавляют соль, молотый красный перец. Соус процеживают через сито, протирают лук и доводят до кипения.

Соус подают к натуральным котлетам и жареному мясу из

баранины.

***Соус молочный сладкий***. Молоко 750, масло сливочное 40, мука пшеничная 40, вода 250, сахар 100, ванилин 0,05.

Приготавливают жидкий молочный соус, в него добавляют сахар, ванилин, проваривают 3...5 мин. Соус молочный сладкий подают к сырникам, пудингам, запеканкам из круп и творога.

**Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. Что является основой соуса молочного?
2. Технология приготовления соуса молочного
3. Как используют соус молочный в зависимости от консистенции? Составьте схему.
4. Заполните таблицу: «Производные соусы»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Соус производный** | **Дополнительный ингредиент** | **Использование** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**28 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 5.**

**Тема:** Соусы сметанные

***Соусы сметанные бывают натуральные и на белом соусе.***

***Натуральный сметанный соус приготавливают на белой пассеровке и сметане, являющейся жидкой основой. Но чаще приготавливают более дешевый сметанный соус на белой пассеровке и жидкой основе, состоящей из 50 % сметаны и 50 % мясного или рыбного бульона.***

***Соус сметанный***. Сметана 500, мука пшеничная 50, бульон или отвар 500.

Белую сухую пассеровку охлаждают, разводят небольшим количеством охлажденного бульона и вводят в горячий бульон, варят 10... 15 мин, сметану доводят до кипения, соединяют с белым соусом, кладут соль (для некоторых блюд перец), варят 3...5 мин, процеживают и доводят до кипения, защипывают сливочным маслом. Используют к мясным, рыбным, овощным, творожным

блюдам, для приготовления производных соусов.

***Соус сметанный {натуральный).*** Сметана 1 000, масло сливочное 50,

мука пшеничная 50.

Сметану доводят до кипения. Муку пшеничную слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, постепенно кладут в сметану, размешивают, добавляют соль и перец, варят 3...5 мин, процеживают и доводят до кипения.

***Соус сметанный с томатом***. Приготавливают сметанный соус и соединяют с уваренным до половины объема томатным пюре, размешивают, добавляют соль, молотый перец, доводят до кипения. Используют соус для приготовления овощных фаршированных блюд, тефтелей.

***Соус сметанный с луком***. Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до размягчения, но так, чтобы лук не изменил цвета.

Приготавливают сметанный соус, в него закладывают подготовленный лук, проваривают 7... 10 мин, добавляют соль, соус «кетчуп» и доводят до кипения, непрерывно помешивая.

Подают соус к котлетам, лангету, биточкам, печенке и другим мясным блюдам.

***Соус сметанный с луком и томатом***. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют до полной готовности, соединяют с томатным пюре и продолжают пассеровать еще 5...7 мин. Приготавливают сметанный соус, вводят пассерованный лук с томатом, перемешивают и дают прокипеть.

 Соус подают к тефтелям, голубцам, изделиям из мясной котлетной массы.

***Соус сметанный с хреном***. Корень хрена мелко натирают и пассеруют на сливочном масле, помешивая, вводят 9% уксус, лавровый лист, перец горошком и проваривают не более 5 мин для ароматизации хрена. Приготавливают сметанный соус. В него вводят подготовленный хрен, удалив предварительно лавровый лист и перец горошком, соль и доводят до кипения.

Соус сметанный с хреном подают к отварной говядине, языку, ветчине,

рулету, используют для запекания мясных блюд.

**Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. Технология приготовления соуса сметанного
2. Чем отличается соус сметанный от соуса натурального сметанного
3. Заполните таблицу: «Производные соусы»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Соус производный** | **Дополнительный ингредиент** | **Использование** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**28 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 6.**

**Тема:** СОУСЫ ГРИБНЫЕ

Соусы грибные готовят на белой мучной пассеровке и отваре, полученном при варке белых грибов. Его приготавливают более концентрированным, чем для супов.

***Соус грибной***. Грибы сушеные 30, вода 920, отвар грибной 800, маргарин 40, мука пшеничная 40, репчатый лук 298, маргарин 25, масло сливочное (маргарин) 20.

Отварные грибы и репчатый лук нарезают соломкой или мелко рубят. Лук пассеруют, соединяют с грибами и обжаривают 5 мин.

Приготавливают белую жировую пассеровку, разводят ее горячим грибным отваром и варят при помешивании 10... 15 мин, вводят соль. Затем соус процеживают, кладут в него обжаренный лук и грибы и варят еще 10 мин.

Для улучшения вкуса в соус можно добавить сливочное масло или маргарин.

Соус подают к котлетам, зразам, рулету, запеканке картофельной, к рисовым и мясным котлетам, используют для приготовления производных соусов.

***Соус грибной с томатом***. В готовый грибной соус добавляют пассерованное томатное пюре, доводят до кипения и заправляют маргарином.

Подают к крокетам картофельным и к тем же блюдам, что и грибной соус.

***Соус грибной кисло-сладкий***. Чернослив промывают, варят и отделяют косточки, изюм перебирают и промывают. В грибной соус с томатом кладут подготовленные чернослив и изюм, добавляют сахар, уксус, перец горошком, лавровый лист и варят 10... 15 мин.

**Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. Что является основой соуса грибного?
2. Технология приготовления соуса грибного
3. Заполните таблицу: «Производные соусы»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Соус производный** | **Дополнительный ингредиент** | **Использование** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**29 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 1.**

**Тема:** Приготовление соусов без муки

Соусы без муки приготавливают на основе сливочного или растительного масла, уксуса, фруктовых и ягодных отваров.

***Соусы яично-масляные***. К этому виду соусов относятся соусы польский, сухарный и голландский

***Соус польский***. Масло сливочное 700, яйцо 8 шт., петрушка (зелень) или укроп 27, лимонная кислота 2.

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, мелко измельчают, зелень петрушки или укропа мелко нарезают, масло сливочное растапливают, соединяют с подготовленными яйцами и зеленью, добавляют лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, соль. Соус размешивают и прогревают при температуре не выше 70 °С.

Используют к отварной рыбе.

***Соус польский с белым соусом***. Масло сливочное 25, яйцо 6 шт., петрушка (зелень) или укроп 27, кислота лимонная 2, бульон рыбный 450, мука пшеничная 25.

Приготавливают белый соус на рыбном бульоне, вводят кусочки сливочного масла и перемешивают до полного соединения с соусом, кладут лимонную кислоту, вареные мелко нарезанные яйца, зелень укропа или петрушки, соль и прогревают до температуры 70...75°С.

***Соус сухарный***. Сухари белого хлеба размалывают, просеивают и поджаривают при помешивании до золотистого цвета.

Сливочное масло растапливают и продолжают нагревать до тех пор, пока не выпарится содержащаяся в масле вода и не образуется коричневатый осадок. После этого масло процеживают и вводят в него поджаренные сухари, соль и лимонную кислоту или лимонный сок.

Соус сухарный подают к отварным овощам — капусте брюссельской, белокочанной, цветной, спарже, артишокам.

***Соус голландский***. Желтки сырых яиц соединяют с холодной кипяченой водой, размешивают в посуде с толстым дном, вводят кусочки сливочного масла (1/3 часть), проваривают на водяной бане (при температуре не выше 80 °С), помешивая и слегка взбивая до образования однородной, слегка загустевшей смеси. Прекратив нагрев, в соус вводят оставшееся сливочное масло в растопленном виде, а после полного соединения с желтками — белую жировую пассеровку, разведенную бульоном или отваром, соль, лимонную зкислоту или лимонный сок. Готовый соус процеживают.

Голландский соус можно готовить без белой пассеровки, но такой соус неустойчив. Чтобы не свернулись желтки и не разрушилась эмульсионная структура соуса, температура его при проваривании должна быть до 70... 75 °С. Добавление белой пассеровки делает соус более устойчивым

Голландский соус готовят непосредственно перед подачей для блюд из отварной рыбы, овощей (спаржи, капусты цветной и брюссельской).

 **Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. Что является основой для соусов без муки
2. Какие соусы относят к яично-масляным.
3. Технология приготовления соуса польского, голландского, сухарного
4. Заполните таблицу: «Яично – масляные соусы»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Соус**  | **Продукты**  | **Использование** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**29 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 2.**

**Тема:** Приготовление соусов без муки: Масляные смеси.

Масляные смеси. Сливочное масло при приготовлении блюд сохраняет витаминную активность, вкус и аромат. Для ряда холодных и горячих блюд маслу необходимо придать острый вкус, дополнительно обогатить витаминами, ферментами, вкусовыми и красящими веществами. Для этого приготавливают масляные смеси.

***Масляные смеси представляют собой размягченное сливочное масло, смешанное с измельченными дополнительными продуктами (сельдь, сыр, зелень и др.).***

После перемешивания формуют в виде брусочка или цилиндра и охлаждают. Для улучшения вкуса в некоторые масляные смеси добавляют лимонную кислоту или лимонный сок. Перед использованием нарезают на кусочки массой 10... 15 г в виде кружочков, ромбиков или штампуют специальными выемками, или придают форму спирали, ракушки с помощью декораторов для формовки масла. Можно выпустить из кондитерского мешка различными фигурами и заморозить.

Масляная смесь должна быть хорошо охлаждена, чтобы сохранялась форма.

Используют при отпуске жареных рыбы, мяса, для приготовления и оформления холодных блюд и бутербродов.

***Масло зеленое***. В размягченное сливочное масло кладут мелко рубленную зелень петрушки, лимонный сок или лимонную кислоту, тщательно перемешивают, придают форму, охлаждают и нарезают. Используют к рыбным и мясным жареным блюдам, для приготовления бутербродов.

***Масло селедочное***. Чистое филе сельди вымачивают, пропускают через мясорубку с частой решеткой, протирают, соединяют с размягченным сливочным маслом, хорошо выбивают, формуют и охлаждают.

Используют к отварному картофелю, блинам, для приготовления бутербродов, фарширования яиц.

***Масло с горчицей***. Размягченное сливочное масло соединяют с готовой горчицей, взбивают, формуют и охлаждают.

Используют для приготовления бутербродов, оформления блюд.

***Масло ветчинное***. Ветчину нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, протирают, соединяют с размягченным сливочным маслом, выбивают и охлаждают.

Используют для приготовления холодных блюд и бутербродов.

***Масло с авокадо***. Мякоть спелого авокадо протирают через сито, соединяют с размягченным сливочным маслом, добавляют лимонный сок, соль и перец, хорошо перемешивают, формуют и охлаждают.

Используют для жареной рыбы, птицы, отварных макарон.

***Масло сырное***. Приготавливают путем взбивания сливочного масла с тертым сыром или рокфором.

Применяют для приготовления бутербродов. В диетическом питании сырное масло готовят из неострых сортов сыра и подают как холодную закуску.

***Масло розовое***. Сливочное масло соединяют с томатным пюре и взбивают. Употребляют для бутербродов.

***Паста желтковая***. Желтки вареных яиц отделяют от белков, протирают и соединяют с размягченным сливочным маслом и солью. В пасту можно добавить взбитые сливки.

Используют для бутербродов, оформления банкетных блюд и фаршированных яиц.

***Паста из брынзы***. В протертую брынзу добавляют сметану и хорошо вымешивают. Можно добавить красный молотый перец. Используют для приготовления бутербродов.

**Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. Что собой представляют масляные смеси?
2. Их назначение?
3. Как подают масляные смеси?
4. Заполните таблицу: «Масляные смеси»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Масляные смеси** | **Приготовление**  | **Использование** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**29 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 3.**

**Тема:** Приготовление соусов без муки. Холодные соусы и желе

***Холодные соусы приготавливают на*** ***растительном масле и уксусе, желе — на рыбном и мясном бульоне.***

***Соусы на растительном масле***. К этой группе соусов относят майонез, его производные и заправки для салатов и сельди.

Подают их к холодным блюдам и закускам из рыбы, нерыбным продуктам моря, к горячим блюдам из мяса, птицы, дичи.

При приготовлении холодных соусов и заправок, растительное масло эмульгирует, что облегчает его усвоение.

***Заправка для салатов***. Масло растительное 350, уксус 3%-ный раствор

650, сахар 45, перец черный молотый 2, соль 20.

Уксус соединяют с сахаром, солью и молотым перцем, все хорошо перемешивают и вводят растительное масло. Заправку хранят в удобной для пользования посуде. Чтобы заправка была однородной, перед поливкой блюд ее тщательно взбалтывают.

Заправку используют для поливки салатов из свежих овощей, винегретов, овощных гарниров (рис. 7.3).



***Заправка горничная***. Масло растительное 400, горчица столовая 100, уксус 3%-ный раствор 450, сахар 50, соль 10, перец черный молотый 2. Столовую горчицу растирают с солью, сахаром, молотым перцем и постепенно разводят уксусом, вводят растительное масло и все хорошо взбалтывают.

Ею заправляют винегреты, сельдь, холодные гарниры.

***Заправка горчичная с желтками***. Яйца варят вкрутую, очищают и отделяют желтки. Затем протертые через сито желтки перетирают со столовой горчицей, солью, сахаром и молотым перцем, разводят уксусом, соединяют с растительным маслом и размешивают.

Заправку используют для поливки салатов и сельди.

***Заправка сметанная с зеленью***. Сметану соединяют с растительным маслом, добавляют нарезанную зелень петрушки, эстрагона или зеленый лук, молотый черный перец, соль. Заправку хорошо размешивают и используют для салатов.

***Соус майонез***. Масло растительное 750, яйцо (желтки) 6 шт., горчица столовая 25, сахар 20, уксус 3%-ный раствор 150.

Желтки сырых яиц отделяют от белков. Растительное масло охлаждают, чтобы оно лучше разбивалось на мелкие жировые шарики (эмульгировало). Желтки помещают в неокисляющуюся посуду, добавляют горчицу, соль, сахар и хорошо растирают.

В полученную смесь вводят при непрерывном взбивании растительное масло небольшими порциями и продолжают взбивать до полного соединения масла. Добавляют уксус, перемешивают, после чего соус становится светлее.

Майонез представляет собой эмульсию, в которой растительное масло находится в виде очень мелких жировых шариков, образующихся при взбивании. При недостаточном взбивании и долгом хранении шарики масла соединяются между собой и выступают на поверхности соуса. Этот процесс называют отмасливанием. Чтобы восстановить отмаслившийся майонез, его вновь взбивают с желтками яиц.

Более стойким получается соус, приготовленный во взбивальной машине. Благодаря эмульсионному состоянию, майонез легко усваивается.

Майонез можно приготовить с добавлением белого соуса. Муку для белого соуса прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, разводят смесью холодного бульона с уксусом, доводят до кипения, затем охлаждают. Муку можно заменить картофельным или кукурузным крахмалом.

Майонез используют для приготовления салатов, винегрета, бутербродов, мясных блюд, производных соусов.

***Соус майонез со сметаной***. В майонез добавляют сметану и перемешивают. Подают к холодным блюдам из мяса, рыбы и для заправки салатов.

***Соус майонез с корнишонами***. Маринованные корнишоны мелко рубят, соединяют с майонезом и соусом «кетчуп», перемешивают.

Подают к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

***Соус майонез с желе***. Соус майонез соединяют с охлажденным мясным или рыбным желе, которое находится еще в жидком состоянии. Размешивают взбивая. Применяют соус для приготовления заливных блюд.

***Соус майонез с хреном***. Хрен мелко натирают, ошпаривают, охлаждают и соединяют с майонезом.

Подают к фаршированной рыбе, отварному мясу, студню.

**Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. Какие соусы готовят на растительном масле?
2. Заполните таблицу «Заправки»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Заправки**  | **Приготовление**  | **Использование** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Технология приготовления соус майонез
2. Заполните таблицу «Производные соуса майонез»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Производный соус** | **Приготовление**  | **Использование** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**29 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 4.**

**Тема:** Приготовление соусов без муки. Соусы на уксусе.

***К соусам на уксусе относят маринады овощные, соус-хрен, горчицу.***

***Маринад овощной с томатом***. Овощи (морковь, лук, петрушка) нарезают тонкой соломкой и пассеруют на растительном масле до пол у готовности. Добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать при помешивании еще 10 мин. Вливают в овощи уксус, закладывают лавровый лист, перец горошком, соль, сахар, перемешивают и, если маринад слишком густой, добавляют процеженный рыбный бульон.

Проваривают при слабом кипении 15... 20 мин, охлаждают и хранят в неокисляющейся посуде. Маринад используют для блюда «рыба под маринадом». Кроме перечисленных продуктов, в состав маринада могут входить белые коренья — петрушка, сельдерей, пастернак, а также лук-порей. Чтобы маринад был более ароматным, в него добавляют гвоздику и корицу.

Приготавливают маринад и без томата ***(белый маринад).*** В качестве загустителя в него вводят в конце варки муку или картофельный крахмал. Для маринада овощи можно нарезать звездочками или гребешками. В состав маринада может входить свекла.

***Соус-хрен***. Корень хрена выдерживают в холодной воде 1,5...2 ч, затем мелко натирают, заливают кипятком и выдерживают, накрыв крышкой, до остывания. Вводят уксус, соль, сахар и размешивают. Хранят в неокисляющейся посуде с закрытой крышкой.

Соус хрен с уксусом подают к мясным и рыбным холодным блюдам.

***Соус хрен со сметаной***. Корень хрена подготавливают так же, как для соуса хрен с уксусом, соединяют со сметаной, солью, сахаром и перемешивают. Соус подают к отварному поросенку, к студню и другим блюдам.

***Горчица столовая***. Порошок горчицы заливают кипятком, выдерживают 5...7 ч, сливают воду, добавляют уксус, соль, сахар, растительное масло и хорошо перемешивают. Можно добавить порошок корицы, гвоздики.

Приготовленная горчица используется как приправа к мясным блюдам и добавляется в соусы и заправки.

**Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. Какие соусы приготавливают на уксусе
2. Виды маринада
3. Технология приготовления маринада овощного
4. Какой продукт можно использовать в качестве загустителя при приготовлении маринада.
5. Заполните таблицу «Соусы на уксусе»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Соус**  | **Приготовление**  | **Использование** |
| Соус-хрен |  |  |
| Соус хрен со сметаной |  |  |
| Горчица столовая |  |  |

**29 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 5.**

**Тема:** Приготовление соусов без муки. ЖЕЛЕ.

Желе. Желе бывает рыбным и мясным.

***Рыбное желе.*** Пищевые рыбные отходы 1 000, желатин 40, морковь 25, репчатый лук 24, петрушка (корень) 13 или сельдерей (корень) 15, уксус 9%-ный 15, яйцо (белки) 3 шт., лавровый лист 0,3.

Желатин заливают холодной кипяченой водой (1 : 10), размешивают, чтобы он не прилип ко дну посуды, и выдерживают для набухания 30...60 мин. Набухший желатин откидывают на салфетку и отжимают***. «Оттяжку» для осветления бульона приготавливают двумя способами:*** сырые белки яиц слегка взбивают и соединяют с небольшим количеством холодной воды ***или*** свежую икру частиковых рыб растирают с мелкорубленым репчатым луком и небольшим количеством холодной воды.

Из рыбных пищевых отходов приготавливают бульон. В процессе варки добавляют нарезанные коренья и репчатый лук. В конце парки вводят лавровый лист и перец горошком. Готовый бульон процеживают и снимают с поверхности жир. В горячий бульон вводят набухший желатин, растворяют его, добавляют соль, уксус или лимонную кислоту, охлаждают до температуры 70 °С и вводят «оттяжку». Желе перемешивают, доводят до кипения. Затем выдерживают на краю плиты еще 10... 15 мин, чтобы прекратился процесс «оттягивания». Желе процеживают через плотную ткань, доводят до кипения и охлаждают.

Рыбное желе используют в полузастывшем виде для приготовления заливной рыбы. Застывшее желе нарезают кусочками различной формы или мелко рубят и включают в состав сложного гарнира для холодных рыбных блюд.

***Мясное желе***. Желатин замачивают в холодной воде. Варят костный бульон, процеживают, удаляют жир. «Оттяжку» приготавливают, как для рыбного желе, из белков яиц. В горячий бульон вводят желатин, растворяют, добавляют уксус или лимонную кислоту, затем в два приема «оттяжку» (при температуре не выше 70 °С).

Желе доводят до кипения, выдерживают на краю плиты 10... 15 мин, процеживают, доводят до кипения и охлаждают. Используют для приготовления заливного мяса, языка, яиц и гарнира к холодным блюдам. На 1 л желе расходуют 40 г желатина и 1 кг пищевых костей.

**Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. Какие виды желе вы знаете.
2. Способы приготовления «оттяжки»
3. Как подготовить желатин
4. Технология приготовления желе рыбного
5. Технология приготовления желе мясного.
6. К каким блюдам подают – желе мясное, желе рыбное

**29 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 6.**

**Тема:**. СЛАДКИЕ СОУСЫ

Сладкие соусы приготавливают из свежих, консервированных, сухих фруктов и ягод, из соков, пюре, сиропов, молока. В их состав входят сахар, ароматические вещества, лимонная цедра, ванилин, шоколад, какао. Загустителем этих соусов служит картофельный крахмал, а у некоторых — мука. Их подают как в горячем, так и в холодном виде.

***Соус яблонный***. Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, нарезают ломтиками и припускают в воде. Припущенные яблоки протирают, соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой, доводят до кипения и вводят разведенный крахмал. Вновь доводят до кипения при помешивании. В готовый яблочный соус можно добавить корицу.

Соус подают к запеканке, пудингам, блинчикам, гренкам с фруктами.

***Соус абрикосовый***. Курагу перебирают, промывают и замачивают в холодной воде для набухания на 2... 3 ч. Затем варят в этой же воде до размягчения, протирают, соединяют с отваром, сахаром и проваривают при помешивании до загустения массы. Если масса недостаточно густая, то в нее добавляют разведенный картофельный крахмал и доводят до кипения. Для улучшения вкуса в соус можно добавить лимонную кислоту.

Свежие абрикосы ошпаривают и выдерживают в кипятке 30 мин, очищают от кожицы, разрезают на дольки, удаляют косточки, засыпают сахаром. Абрикосы оставляют на 2...3 ч, затем проваривают 5 мин.

Соус абрикосовый подают к каше гурьевской, пудингам, яблокам в тесте, яблокам с рисом, гренкам с фруктами.

***Соус сладкий из сухофруктов***. Сухофрукты перебирают, промывают, замачивают в воде для набухания, затем удаляют косточки. Крупные сухофрукты нарезают ломтиками или кубиками, варят, вводят сахар и разведенный в холодной воде картофельный крахмал. Доводят соус до кипения, добавляют лимонную кислоту, охлаждают.

Подают к котлетам, биточкам, запеканкам из круп, пудингам и другим блюдам.

**Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. Что является основой сладких соусов.
2. Какой продукт используют в качестве загустителя?
3. Заполните таблицу «Сладкие соусы»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сладкий соус** | **Приготовление**  | **Использование** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**30 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 1.**

**Тема:**. Требования к качеству соусов и сроки их хранения

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.

***Горячие соусы с мукой*** должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с нее. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус должен быть похож на вязкую манную кашу. Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, не переварены. На поверхности соуса не должно быть пленки.

*В майонезах* на поверхности не должно выступать масло.

*Консистенция* — однородная.

*Маринады* должны содержать правильно нарезанные и достаточно мягкие овощи.

Хрен для соуса с уксусом натирают мелко.

***Цвет соуса*** должен быть характерным для каждой группы соусов: для красного — от коричневого до коричневато-красного; для белых — от белого до слегка сероватого; для томатных — красного. Молочный и сметанный соусы имеют цвет от белого до светло-кремового, сметанный с томатом — розовый, грибной — коричневый, маринад с томатом — оранжево-красный, майонез — белый цвет с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса.

***Вкус и запах соуса*** — основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

***Красный основной соус и его производные*** должны иметь мясной вкус с кисло-сладким привкусом и запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа. Белые соусы должны иметь вкус бульонов с едва уловимым запахом белых кореньев и лука, с чуть кисловатым привкусом. Томатный соус имеет ярко выраженный кисло-сладкий вкус.

***Рыбные соусы*** должны иметь резкий, специфический запах рыбы, белых кореньев и специй, грибные — вкус грибов и пассерованного лука с запахом муки.

***Молочные и сметанные*** соусы должны иметь вкус молока и сметаны. Нельзя использовать для их приготовления пригорелое молоко или очень кислую сметану.

***В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются***: запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре.

***Яично-масляные соусы*** и соус сухарный имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла.

***Маринады*** должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей, пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус. Овощи мягкие.

***Соус майонез*** и его производные не должны иметь горький привкус и быть слишком острыми, а соус-хрен с уксусом не должен быть горьким или недостаточно острым.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80 °С от 3 до 4 ч. Поверхность соуса защипывают сливочным маслом, посуду с соусом закрывают крышкой. Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0...5°С. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

Сметанные соусы хранят при температуре 75 °С не более 2 ч с момента приготовления.

Молочный жидкий соус хранят в горячем виде при температуре 65... 70 °С не более 1... 1,5 ч, так как при более длительном хранении он темнеет за счет карамелизации молочного сахара — лактозы, причем ухудшается также и вкус соуса. Густой молочный соус хранят охлажденным не более суток при температуре 5 °С. Молочные соусы средней густоты не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед использованием. Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч.

Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси завертывают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку.

Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет. Это приводит также и к ухудшению вкуса.

Столовый майонез промышленного приготовления хранят при температуре 18 °С до 45 дней, а при температуре 5 °С — 3 мес. Соус майонез, приготовленный на предприятии общественного питания, его производные соусы, а также салатные заправки хранят 1 ...2 сут при температуре 10... 15 °С в неокисляющейся посуде (эмалированной или из керамики), заправки — в бутылках.

Маринады и соус хрен хранят в охлажденном виде в течение 2...3 сут в такой же посуде с закрытой крышкой.

**Домашнее задание**

Составьте конспект и письменно ответьте на вопросы

1. По каким критериям оценивают качество соуса?
2. Заполните таблицу «Требования к качеству»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Соус** | **Требования к качеству** | **Условия и сроки хранения** **( время, температура)** |
| Красные  |  |  |
| Белые |  |  |
| Молочные и сметанные  |  |  |
| Яично-масляные соусы |  |  |
| Маринады, соус хрен |  |  |
| Майонез  |  |  |

**30 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 2.**

Контрольная работа № 2 «Приготовление соусов»

**1. Производным, какого соуса является соус томатный:**

а) белого

б) красного

в) сметанного

г) молочного

**2. Определить составную часть соуса сметанного:**

а) красная мучная пассировка

б) белая мучная пассировка

в) бульон мясной

г) сметана

д) бульон рыбный

е) масло сливочное

**3.Загуститель в сладких соусах:**

а) мука

б) крахмал

в) сахар

**4.Для чего можно использовать масло селедочное:**

а) для подачи рыбы фри

б) для антрекота

в) бифштекса

г) бутербродов

д) яиц фаршированных

**5.Отметить назначение соуса ткемали:**

а) к шашлыку

б) люля-кебаб

в) котлетам картофельным

г) рыбе отварной

**6.Температура приготовления белой мучной пассировки:**

а) 150

б) 140

в) 120

г) 110

**7. Определите продукты необходимые для приготовления:**

|  |  |
| --- | --- |
|  **Маринада овощного** | а) морковь, капуста, петрушка, уксус, сахар, масло растительное. |
| б) морковь, лук, петрушка, томатное пюре, масло растительное, уксус, сахар, бульон. |
| в) масло, уксус, сахар, перец, соль, вода. |
| г) хрен, уксус, сахар, соль, сметана. |

8. **По набору продуктов определите соус:**

- масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар, уксус, корнишоны

 **9. Определить составные части молочного соуса?**

а) красная мучная пассировка

б) белая мучная пассировка

в) бульон мясной

г) молоко

д) сметана

е) лук

ж) сахар

з) грибы

и) масло сливочное

**10.Производным какого соуса является соус луковый?**

а) белого

б) красного

в) сметанного

г) грибного

**11.Какой соус готовится без загустителя?**

а) красный

б) польский

в) майонез

г) сухарный

**12. Для чего можно использовать масло зеленое?**

а) для подачи рыбы фри

б) антрекота

в) бифштекса

г) бутербродов

д) яиц фаршированных

**13.Температура приготовления красной мучной пассировки:**

а) 150

б) 140

в) 120

**14. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**

а) стерилизации;

б) защипывания;

в) бланширования;

г) процеживания.

**15. Для запекания используют соусы:**

а) средней густоты;

б) густые;

в) жидкие;

г) вязкие.

**16. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:**

а) перемешивание;

б) растирание;

в) нагревание;

г) взбивание.

**17. Определите продукты необходимые для приготовления:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Соуса польского** | а) яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;  |
| б) масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная; |
| в) яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон; |
| д) масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль. |

**18. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:**

а) перемешивание;

б) растирание;

в) нагревание;

г) взбивание.

**30 апреля 2020**

**МДК 07.01** Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда

**Урок 3-4.**

**Лабораторная работа № 6**. Приготовление соусов

**Лабораторная работа № 6.** Приготовление соусов

**Ассортимент блюд для приготовления:**

1. Соус красный основной.

2. Соус луковый.

3. Соус белый основной.

4. Соус томатный.

5. Соус сметанный.

6. Соус молочный.

**Цель занятий:**

* - научиться приготавливать соусы: красный основной, белый основной, сметанный, молочный;
* - научиться оценивать качество соусов, организовывать рабочее место, соблюдать требования безопасности труда, санитарии и гигиены.

**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.

**Наглядные пособия:** инструкционные карты, натуральные образцы, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Мн., 2006г., муляжи блюд.

**Выполнение задания**

**1. Приготовление соуса красного основного**

1.1. Приготовление бульона.

1.2. Обработка овощей, муки: лук репчатый и морковь мелко шинкуют.

1.3. Приготовление пассеровок:

а) овощной с томатом (овощи пассеруют 5-10 мин., затем добавить томатное пюре и пассеровать 5-10 мин.);

б) красной мучной пассеровки без жира

1.4. Охлаждение мясного бульона, разведение мучной пассеровки и соединение её с оставшимся бульоном.

1.5. Варка пассерованных овощей с томатом и мучной пассеровкой 1 час.

1.6. Варка соуса, доведение до вкуса солью, сахаром, специями.

 1.7. Процеживание и протирание овощей, доведение до кипения.

1.8. Заправить соус маргарином.

1.9. Отпуск в соуснике.

**Требования к качеству:**

**внешний вид:** однородная масса: без комков заварившейся муки и кусочков кореньев, без пленок на поверхности;

**цвет:** от светло-коричневого до коричнево-красного;

**консистенция**: вязкая, однородная;

**запах:** пассерованных овощей с томатом и специями без запаха сырой муки;

**вкус:** солоноватый, в меру кисло-сладкий, слегка острый.

**2. Приготовление соуса лукового**

2.1. Приготовить красный основной соус.

2.2. Репчатый лук очистить и тонко нашинковать.

2.3. Пассерованный лук залить столовым уксусом, добавить перец горошком.

2.4. Довести до кипения, ослабить нагрев и проварить 5-7 мин.

2.5. Соединить с соусом красным и основным, довести до кипения и варить при тихом кипении 10-15 мин.

2.6. Заправить маринадом.

2.7. Отпуск в соуснике.

**Требования к качеству:**

**внешний вид:** однородная масса: без комков заварившейся муки, без пленок на поверхности; добавляемый лук равномерно распределен по всей массе;

**цвет:** от светло-коричневого до коричневато-красного;

**консистенция:** вязкая, однородная, лук мягкий;

**запах:** пассерованного лука и специй, без запаха сырой муки;

**вкус:** мясной с кисло-сладким привкусом, слегка острый.

**3. Приготовление соуса белого основного**

3.1. Приготовление мясного бульона.

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

3.3. Приготовление пассерованных овощей, белой мучной пассеровки на жире.

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

3.5. Доведение до вкуса солью, специями, лимонной кислотой.

3.6. В соус добавить спассерованные овощи.

3.7. Варка соуса 30 мин.

3.8. Процеживание и протирание овощей, использование.

3.9 Отпуск в соуснике.

**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.

**4. Приготовление соуса томатного**

4.1. Приготовить белый основной соус.

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

4.3. Спассеровать овощи на маргарине 5-7 мин., затем добавить томат-пюре и продолжить пассеровать 10-15 мин.

4.4. Пассерованные овощи с томатом-пюре соединить с горячим белым соусом.

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

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

4.7. Соус процедить, протирая при этом овощи.

4.8. Довести до кипения.

4.9. Заправить маргарином.

**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:** пассерованных овощей и приправ, без запаха сырой муки;

**вкус**: кисло-сладкий.

**5. Приготовление соуса сметанного**

5.1. Приготовление бульона.

5.2. Муку спассеровать без жира, кипячение сметаны.

5.3. Разведение охлажденным бульоном мучной пассеровки.

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

5.5. Доведение до вкуса солью.

5.6. Процеживание, кипячение.

5.7. Отпуск в соуснике.

**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.

**6. Приготовление соуса молочного**

6.1. Приготовление белой мучной пассеровки на жире.

6.2. Доведение до кипения молока.

6.3. Разведение мучной пассеровки горячим молоком (1 / 4 часть).

6.4. Соединение разведенной мучной пассеровки с остальным кипящим молоком.

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

6.6. Процеживание, кипячение, добавление сливочного масла.

**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.

**Рецептуры блюд**

**Соус луковый рецептура**

**Рецептура № 816 Сборник рецептур 2006 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **Наименование продукта** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Соус красный основной № 816 или № 817 | **-** | 800 |
| Лук репчатый | 357 | 300 |
| Маргарин столовый | 45 | 45 |
| Уксус 9% | 75 | 75 |
| Маргарин столовый | 30 | 30 |
| **Выход** | **-** | 1000 |

**Соус томатный**

 **Рецептура № 838 Сборник рецептур 2006 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 |

**Соус красный основной рецептура № 816**

 **Рецептура № 816 Сборник рецептур 2006 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Жир животный  | 20 | 20 |
| Маргарин столовый | 24 | 24 |
| Томатное пюре | 100 | 100 |
| Морковь | 100 | 80 |
| Лук | 24 | 20 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Бульон |  | 1000 |
| **Выход** | - | 1000 |

**Соус белый основной (бульон мясной)**

**Рецептура № 833 Сборник рецептур 2006 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Маргарин столовый | 50 | 50 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 |
| Лимонная кислота | 1 | 1 |
| Бульон № 832 |  | 1100 |
| **Выход** | - | 1000 |

**Соус сметанный**

**Рецептура № 853 Сборник рецептур 2006 г.**

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

**Соус молочный для подачи к блюду**

**Рецептура № 849 Сборник рецептур 2006 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Нетто, г** | **Брутто, г** |
| Мука пшеничная | 55 | 55 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Молоко | 500 | 500 |
| Масло сливочное (жировая пассеровка) | 55 | 55 |
| Вода | 500 | 500 |
| **Выход** | - | 1000 |

 Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование соуса** | **Органолептическая оценка** |
| **Внешний****вид** | **Цвет** | **Вкус** | **Запах** | **Консистенция** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
2. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?
3. Какие процессы происходит с мукой при варке соуса?
4. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
5. Почему готовые соусы «зашипывают» (заправляют) сливочным маслом или маргарином?
6. Для каких блюд используют соуса красные?
7. Как из основных соусов можно приготовить производные? Приведите примеры.
8. При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения?
9. Как подают соуса к блюдам?
10. Соус томатный не достаточно острый. Что можно добавить в соус для остроты?