

Практическая работа № 5

Тема: Разработка соусной композиции сложных холодных соусов

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме: Правила соусной композиции сложных холодных соусов.
2. Приобрести навыки разработки соусной композиции.

ПК 2.3. Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Должен знать:

- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов.

Должен уметь:

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов.

Оснащение:

- сборники рецептов,
- учебная литература,
- тетради, ручки, карандаши, линейки,
- интернет-ресурсы,
- электронная библиотека

Теоретические сведения:

Соус – это сложная композиция, состоящая из основы, для приготовления которой используют различные мясные, овощные, рыбные или грибные бульоны, томаты или томатную пасту – для томатных соусов.

Вкусные холодные соусы – достойное кулинарное обрамление основных блюд. Во многих странах соусы подаются к блюдам из рыбы, мяса, дичи, овощей, а также служат заправками к овощным маринадам, салатам, сельди и другим блюдам.

Для начала выясним, чем же отличаются холодные соусы от горячих. Основным ингредиентом горячих соусов является жидкость в виде воды, куриного, рыбного, мясного, грибного бульона или молока, в которые после предварительного нагрева или кипячения добавляются загустители. В роли загустителей могут выступать крахмал, мука, яйца или сыр. Готовая подливка, как правило, подается к основному блюду в горячем или теплом виде.

К холодным соусам относятся все виды подлив, приготовленные без термообработки.

Холодные соусы в своей основе содержат такие ингредиенты, как растительные масла, сметану, яйца и сливки. Основа растирается или взбивается в посуде, и в нее постепенно вводятся оставшиеся ингредиенты соуса.

ПРАВИЛА СОУСНОЙ КОМПОЗИЦИИ

1. Создание соуса начинается с основы. Основа должна быть гладкой, устойчивой и однородной.
2. Качество продуктов – основа хорошего соуса. Средний соус состоит из 5–12 ингредиентов.
3. Симметрия вкуса, цвета и способа подачи.

Пример, соус «Испанский с мадерой» – красный бульон используется в качестве основы, томат в качестве главной вкусовой добавки.

4. При приготовлении соуса не должна нарушаться целостность ингредиентов. Чтобы некоторые специи не разрушались от термической обработки, их надо добавлять в конце.
5. Естественная сочетаемость ингредиентов.
6. Соус должен не менять вкус еды, а дополнять и оттенять ее

Соусы улучшают вкус и ароматность блюд, придают им сочности.

Правильный подбор соусов повышает питательную ценность, а игра цветовых соединений усиливает привлекательность предлагаемого блюда, способствует лучшему ее усвоению.

Темно-красные соусы, к примеру, отлично гармонируют по вкусовой и цветовой гамме с жареным мясом, нежно-розовый томатный и белые — с рыбой, белые — с птицей.

Широкий выбор при оформлении пищи дает зелень, при этом обогащая блюдо витаминами, минеральными добавками и другими полезными веществами. В этом плане частое применение имеет салат, поскольку диапазон его расцветки довольно значителен. Примерно такое же хождение имеют и стрелки лука, используемые как в целом виде, так и мелко нарезанными.

Натуральная цветовая палитра

- зеленый — огурец, кресс-салат, лук-порей, петрушка;
- оранжевый — морковь, апельсин, абрикос;
- белый — редька, сваренные вкрутую яйца, банан, дыня;
- красный — помидор, клубника, гранат;
- фиолетовый — свекла, виноград;
- желтый — желток яйца, лимон;
- розовый — малина.

С помощью специальной приправы патрель (partel) различные светлые овощи, в частности картофель, можно окрасить в коричневый цвет.

Гармоничным сочетанием цветов является, например, следующее: темно-коричневое жареное мясо, желто-золотистый жареный картофель и темный соус с луком.

Нынешние соусные церемонии не так регламентированы, и оставляют достаточно простора для повара.

Дизайн соусов.

Одна из самых важных соусных наук с учетом интереса публики к оформлению блюда. Соус может образовывать на блюде причудливые фигуры и формировать необычный цветовой рисунок.

На кухне любого ресторана, который заботится о дизайне блюда, имеется своеобразные заготовки, составляющие цветовую палитру повара.

Темно-красный цвет можно получить при помощи выпаривания 2/3 винного уксуса - до состояния густой патоки.

Соевый соус - носитель черного цвета.

Оливковое масло с куркумой ярко - желтый.

Десертные соусы требуют иных заготовок: сок манго, выпаренный апельсиновый сок, малиновый сироп и т.д..

Цветовая гамма повара практически ничем не ограничена. Важно только не увлекаться и помнить, что блюдо должно быть оформлено соусом аккуратно и без чрезмерных завитушек.

Мясные и рыбные десерты не стоит расписывать столь изысканно, как десерты. У десертов легкий и веселый характер, основные же блюда должны смотреться под соусом солидно и основательно.

В последнее время часто стали использовать комбинации соусов, когда блюдо подается под двумя соусами, а то тремя разных цветов. Вкус соусов при этом может быть идентичным.

Положение соуса на тарелке и относительно блюда также немало важно для гармонии. Сейчас наблюдается некоторое усложнение соусного дизайна, появляется тяга к многослойным композициям, основанным на контрасте.

Соус подливается под блюдо, устраиваются произвольные разводы или даже эффектные узоры из соуса - все это делает блюдо запоминающимся.

Оформляя блюдо, желателен исход от того, что тарелка для повара — это как полотно для художника.

С этой точки зрения лучше всего использовать однотонные тарелки. Выкладывая на ней блюдо, важно не выходить за поля.

Во-первых, это выглядит презентабельнее.

Во-вторых, тарелку со свободными краями удобнее (и гигиеничнее!) подавать. Ну и наконец, большое количество еды на тарелке — это попросту немодно.

РЕЦЕПТЫ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ

МЯТНЫЙ СОУС



Это одна из древнейших подлив, известных еще из кулинарных рецептов Вавилона. Она подходит практически во всем мясным блюдам, готовится легко и обычно нравится всем.

Ингредиенты:

- Сметана – 1 стакан
- Нарезанная мята – 4 ст. л.
- Вареный желток – 1 шт.
- Горчица – ½ ст. л.
- Соль – несколько щепоток

Приготовление:

- Стакан сметаны размешать с нарезанной мятой и добавить к массе размятый вареный желток и горчицу.
- Все это заправить солью.

Существуют и некоторые разновидности мятного соуса, в состав которых может входить еще лимонный сок и другие приправы.

РЕМУЛАД



Этот сложный по составу соус относится к холодным универсальным. Его можно подавать и к мясным, и к рыбным блюдам, например, к шницелям или жареной рыбе.

Ингредиенты:

- Солёные огурцы – 2 шт.
- Болгарский перец – 2 шт., *красный и зелёный*
- *Яйца – 2 шт.*
- *Средняя луковица – 1 шт.*
- Майонез – 200 г
- Каперсы – 1 ст. л.
- Уксус – ½ ст. л.
- Петрушка – 2 ст. л.
- Зелёный лук – 1 ст. л.
- Соль, сахар, молотый чёрный перец – по вкусу

Приготовление сложного холодного соуса:

- Сварить вкрутую яйца и мелко нарезать.
- Мелко порубить солёные огурцы, красный и зелёный болгарский перец, петрушку и лук.
- Добавить каперсы.
- Все перемешать.
- Затем добавить уксус, сахар, перец, соль, майонез.
- Подливка должна получиться консистенции сметаны.

САЛАМУР

Эта подливка особенно гармонично сочетается с нарезанными кольцами и поджаренными баклажанами. Однако не менее вкусно с ней получаются и другие запечённые или жареные овощи.

Ингредиенты:

- Чеснок – 3–4 зубчика
- Растительное масло – 2–3 ст. л.
- Уксус – 2 ст. л.
- Соль и молотый перец – по вкусу

Приготовление:

- В чашечку выдавить чеснок, добавить уксус, немного тёплой воды, растительное масло.
- Поперчить, посолить, хорошо размешать и этой смесью полить готовые овощи.

СХУГ



Это традиционный острый соус Йемена, который подается ко многим местным блюдам, однако лучше всего он сочетается с говядиной.

Ингредиенты:

- Стручковый острый перец – 20–25 шт.
- Чеснок – 200 г
- Растительное масло – 200 г
- Кинза – 1 пучок
- Петрушка – 1 пучок
- Соль – по вкусу

Приготовление:

- Технология приготовления подливы проста – все ингредиенты пропустить через мясорубку, заправить солью и растительным маслом.
- Все тщательно перемешать.
- Если вы хотите сделать «Схуг» менее острым, добавьте к списку ингредиентов 3–4 болгарских перца.

ТХИННЫЙ СОУС



Тхина – это паста из семян сезама (кунжута), которая готовится промышленным способом без добавления воды, соли и специй. Она очень богата витаминами и минералами. Приготовление холодных соусов с использованием тхины очень распространено в восточной кухне. Подлива же, представленная в рецепте ниже, хорошо сочетается с жареной или вареной рыбой.

Ингредиенты:

- Тхина – 1 стакан
- Чеснок – 2–3 зубчика
- Вода – 500–600 мл
- Лимонный сок – 1 ст. л.
- Соль, белый перец – по вкусу

Приготовление:

- Чеснок измельчить и смешать с тхиной.
- Добавить постепенно воду, по одной столовой ложке, пока масса не приобретет консистенцию жидкой сметаны.
- После этого добавить лимонный сок, соль, белый перец и тщательно перемешать.

10 вариантов разных соусов

1. Сметана (15%) + пара долек чеснока+ измельченный укроп + соль и черный перец.
Все перемешиваем. Сметану больше 15% лучше не брать или немного развести густую сметану водой (молоком) .
Такой соус отлично подойдет к голубцам, драникам, овощным котлетам и печеному картофелю.
2. Оливковое масло (растительное) +лимонный сок + соль + смесь сушеных итальянских трав (базилик, орегано, майоран, тимьян) . Соус подходит для овощных салатов, рыбы, курицы, мяса.
3. Сливки + сыр + мускатный орех + сушеный чеснок. Сливки прогреваем на сковороде, добавляем сыр, приправы и готовим пока сыр не расплавится. Добавляем к пасте, рису, можно полить картофель.
4. Лук + зелень + любимые специи. Все взбиваем в блендере с добавлением небольшого количества воды. Подойдет для маринования курицы, запекания картофеля или просто к овощам.
5. Майонез + соевый соус + долька чеснока + лимонный сок + немного горчицы. Будет вкусно с картофелем-фри, куриными наггетсами. Также можно промазать лаваш и уложить в него начинку из помидоров, сыра, ветчины, зелени. Еще я им заправляю салат из курицы, баклажанов и помидоров. Хорошо будет и с картофельным салатом.
6. Кедровые орешки + базилик + пармезан + итальянские травы. Ну а это классический зеленый песто, очень вкусный! К рыбе, мясу, тостам и конечно к салату капрезе (ломтики моцареллы, помидоров) .
7. Сыр дорблю + сливки. Взбиваем в блендере, немного прогреваем и подаем к пасте.
8. Помидоры + лук + чеснок + щепотка красного перца. Помидоры очищаем от кожицы, измельчаем в блендере вместе со сециями, луком и чесноком. Прогреваем в сковороде и подаем к рису, мясу, курице. Неплохо будет и с ломтиками печеного картофеля, печеными баклажанам и другими овощами.
9. Майонез + немного кетчупа (или томатной пасты) +мелко нарезанные корнишоны. Драники, рыба, жареная картошка – с ними вкусно.
10. Творожный сыр + зелень+молотый черный перец. Овощи, отварной картофель, запеченая рыба – хороший союз для этого соуса.

Порядок выполнения работы.

1. Приготовить соусную композицию сложных холодных соусов из предложенных.
2. Предложить свои варианты соусных композиций.
3. Сделать вывод о проделанной работе.