

Практическая работа № 8

Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных соусов.

(Время проведения: 2 часа)

Цель работы: Формирование практических умений решения производственных ситуаций.

Этапы проведения работы

1. Краткое изложение теоретического материала.

К холодным соусам относят соус майонез и его производные, заправки на основе растительного масла, соусы на уксусе, сладкие соусы.

Ассортимент соусов очень велик, поэтому в процессе приготовления и реализации сложных соусов неопытные повара часто допускают различные ошибки, требующие вмешательства и квалифицированной помощи технолога.

В процессе приготовления сложных холодных соусов необходимо строго соблюдать технологические требования процесса тепловой обработки, последовательность закладки продуктов, не допускать бурного кипения, следить за качеством закладываемого сырья.

Готовые холодные соусы подают на раздачу небольшими порциями для реализации в течение 1 -1,5 часов.

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу и аромату. При оценке качества соусов с наполнителями (соус с корнионами, др.) учитывают форму нарезки и количество наполнителя.

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезанными, равномерно распределенными в соусе, мягкими.

Соусы должны иметь характерные для каждой группы консистенцию, цвет, вкус и аромат.

Овощи в маринадах должны быть аккуратно нарезанными, мягкими; хрен для соуса — мелко натерт.

Цвет соусов маринада с томатом - оранжево-красный, майонеза - белый с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологического процесса.

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

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.

3. Алгоритм работы

- Ознакомиться с теоретическим материалом по теме работы.
- Выполнить задание.

Задание:

Составить и заполнить таблицу: указав причины возникновения и меры предотвращения возможных дефектов холодных соусов.

Дефект	Причина возникновения	Меры предотвращения
Соус хрен:		
Горький вкус		
Грубо натертый хрен		
Темный цвет		
Недостаточно острый вкус		
Маринады		
Кислый или пресный вкус		
Слабый аромат		
Овощи жесткие		
Овощи грубо нарезаны		
Вкус сырого томата		
Густая консистенция		
Майонез и производные		
Отслаивание масла		
Горький привкус		
Майонез с желе: плохо застывшая масса		
Майонез с корнионами: водянистая консистенция		
Салатные заправки		
Комки в горчичной заправке		
Расслоение		
Слабо выраженный вкус		
Соусы с наполнителями		
Овощи грубо нарезаны		
Овощи неравномерно распределены		

Контрольные вопросы

- 1) Назовите недопустимые дефекты сложных холодных соусов.
- 2) Перечислите технологические требования к процессу приготовления сложных холодных соусов.
- 3) Назовите последовательность проведения бракеража сложных холодных соусов.
- 4) Укажите условия, сроки хранения холодных соусов.
- 5) Назовите температуру подачи сложных холодных соусов.