

Задание: 1. Изучить материалы лекции

2. Ответить на вопросы (в конце лекции)

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных соусов

Лекция 14: Технология, способы приготовления, методы сервировки и температура подачи сложных холодных соусов (желе рыбное, желе мясное).

Желе мясное

Из костей мяса или птицы сварить бульон с добавкой кореньев. Готовый бульон процедить и обезжирить. В горячий бульон уложить заранее размоченный в холодной воде желатин (при размачивании желатина вес его становится больше в шесть — семь раз) и размешать его до абсолютного растворения. Потом добавить соль, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, корицу, уксус (заключительный не очень нужен, но не всегда он содействует более полному осветлению желе) и ввести половину белков яйца, аккуратно смешанных с пятикратным количеством холодного бульона (оттяжки). Все это размешать, потом доводить до кипения, добавить другие белки и вновь потом доводить до кипения. Готовое желе установить на борт плиты и через 15 – 20 минут процедить через полотнище или в три раза сложенную марлю. Желе должно быть светопропускающим.

Назначение желе:

применяется для приготовления заливного мяса, домашней птицы, дичи.

Кости мясные 1000, желатин 40, морковь 20, лук 20, петрушка 10, сельдерей 10, уксус 9%-ный 15, яйца (белки) 80, лавровый лист 0,3, гвоздика 0,5, перец ароматный 0,5, корица 0,1.

Желе из коричневого бульона

В процеженный коричневый бульон, сваренный из обжаренных костей дичи или телятины с овощами, добавить размоченный в холодной воде желатин, вино мадеру и кипятить.

Назначение желе:

применяется для заливного из дичи (шофруа) и во время изготовления паштета, запеченного в тесте.

Бульон 750, мадера 50, желатин 40.

Желе из кожи свиньи

Прекрасно очищенную от жира свиную кожу сварить в воде с овощами и специями также, как описано выше, однако без костей и желатина. Когда кожа станет совсем мягкой, бульон обезжирить, процедить, опять обезжирить и осветлить так же, как желе мясное.

Назначение желе:

применяется для приготовления заливного мяса.

Кожа свиная 600, другие продукты, как и на желе мясное, не считая костей и желатина.

Желе из рыбных костей, кожи и чешуи

Кости, кожу и чешую аккуратно вымыть, залить холодной водичкой и варить при медленном кипении, 1/2 – 2 часа, после этого процедить и осветлить. Метод осветления рыбного желе аналогичный, как мясного, но белок яйца для оттяжки может быть заменен 60 г свежей икры от частиковой рыбы или только лучше 20 г осетровой паюсной икры, которую перед употреблением необходимо прекрасно разтереть с водой и луком и вводить в горячий бульон также, как яичную оттяжку.

Назначение желе:

применяется для приготовления заливной рыбы.

Кости, кожа и чешуя рыбные 2 кг, другие продукты, как на желе мясное, не считая желатина и мясных костей.

897. Желе мясное или рыбное

897. Желе мясное или рыбное	1-й вариант		2-й вариант		3-й вариант	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Кости пищевые (говяжьи)	1000	1000	-	-	-	-
или пищевые рыбные отходы	1000	1000	-	-	-	-
или кожа свиная	-	-	600	600	-	-
Кожа, кости и чешуя рыбные	-	-	-	-	2000	2000
Масса бульона	-	1000	-	1000	-	1000
Желатин	40	40	-	-	-	-
Морковь	25	20	25	20	25	20

Лук репчатый	24	20	24	20	24	20
Петрушка (корень)	13	10	13	10	13	10
или сельдерей (корень)	15	10	15	10	15	10
Уксус 9%-ный	15	15	50	50	15	15
Яйца (белки)	3 шт.	72	3 шт.	72	3½ шт.	84
Лавровый лист	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Гвоздика	-	-	0,5	0,5	-	-
Перец черный горошком	-	-	0,5	0,5	-	-
Выход	-	1000	-	1000	-	1000

Варят бульон с добавлением корней. В готовый горячий процеженный и обезжиренный бульон кладут предварительно набухший в холодной кипяченой воде желатин и размешивают до полного его растворения. Затем добавляют соль, лавровый лист, перец черный горошком, гвоздику, уксус и вводят половину нормы яичных белков, тщательно смешанных с пятикратным количеством холодного бульона (оттяжка). Все это размешивают, доводят до кипения, добавляют остальные белки и вновь доводят до кипения. Готовое желе процеживают.

Желе рыбное. 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 мелко рубленным репчатым луком и небольшим количеством холодной воды.

Из рыбных пищевых отходов приготавливают бульон. В процессе варки добавляют нарезанные корни и репчатый лук. В конце варки 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 70°C и вводят "оттяжку". Желе перемешивают, доводят до кипения и проваривают при слабом кипении 15 мин. 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 полужестком виде для приготовления заливной рыбы. Застывшее желе нарезают кусочками различной формы или мелко рубят и включают в состав сложного гарнира для холодных рыбных блюд.

Пищевые рыбные отходы 1000, желатин 40, морковь 25, лук репчатый 24, петрушка (корень) 13 или сельдерей (корень) 15, уксус 9%-ный 15, яйца (белки) 3 шт., лавровый лист 0,3.

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, разоряют, добавляют уксус или лимонную кислоту, затем в два приема

"оттяжку" (при температуре не выше 70°C). Желе доводят до кипения, проваривают при слабом кипении 15 мин, 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.























MOG.3UXKX032V









Тест «Соусы»

Выберите правильный ответ

1. **Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при 2 температуре:**
 - а) 65-70° С;
 - б) 75-80° С;
 - в) 80-82° С;
 - г) 40-45°С.
2. **Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную 2 муку нагревают при температуре:**
 - а) 80-90°С;
 - б) 50-60°С;
 - в) 110-120°С;
 - г) 130-140°С.
3. **Для того чтобы на поверхности соуса при хранении 2 не образовывалась пленка применяют прием:**
 - а) стерилизации;
 - б) защищивания;
 - в) бланширования;
 - г) процеживания.
4. **Соус красный основной доводят до вкуса: 2**
 - а) соль, сахар, уксус;
 - б) соль, сахар, специи;
 - в) соль, сахар, лимонный сок;
 - г) соль, специи, виноградное вино.
5. **Для подачи к блюдам и тушения используют соусы: 2**
 - а) средней густоты;
 - б) густые;
 - в) жидкие;
 - г) вязкие.
6. **Основные горячие соусы хранят: 2**
 - а) от 3 до 4 ч;
 - б) от 1 до 2 ч;
 - в) от 2 до 3 ч;
 - г) от 4 до 5 ч.
7. **К жареной баранине подают соус: 2**
 - а) красный основной;
 - б) майонез;
 - в) молочный с луком;
 - г) польский.

8. Концентрат – фюме добавляют в соусы для: 2

- а) улучшения консистенции;
- б) улучшения вкуса;
- в) улучшения цвета;
- г) снижения калорийности.

9. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла 2 применяют:

- а) перемешивание;
- б) растирание;
- в) нагревание;
- г) взбивание.

10. К жирным продуктам подают соусы: 2

- а) нежные;
- б) кислые;
- в) острые;
- г) неострые.

11. Определите основное назначение соусов: 5

- а) ухудшают внешний вид блюд;
- б) повышают усвояемость пищи;
- в) улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;
- г) понижают калорийность блюд;
- д) блюда приобретают большую сочность;
- е) повышают питательную ценность блюд.

12. Определите продукты необходимые для приготовления: 5

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.

13. Определите продукты необходимые для приготовления: 5

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.

14. Определите, к какой группе относят соусы: 5

1. С мукой

Соусы

2. Без муки

- а) соус луковый
- б) соус хрен
- в) майонез
- г) кисло-сладкий
- д) молочный сладкий
- е) паровой
- ж) соус мадера
- з) салатная заправка
- и) горчица столовая

**15. Укажите последовательность приготовления соуса белого 10
основного на мясном бульоне:**

- 1) пассерованные белые корни и репчатый лук;
- 2) горячий мясной бульон;
- 3) соль, лимонная кислота;
- 4) горячая белая мучная пассеровка, разведенная бульоном;
- 5) варка 30 минут;
- 6) доведение до кипения;
- 7) заправка сливочным маслом;
- 8) процеживание

16. Подберите соусы к блюдам: 10

А. Соус красный основной

Блюда

Б. Соус сметанный с томатом

- 1. Сосиски отварные
- 2. Кабачки фаршированные
- 3. Голубцы
- 4. Рагу из овощей
- 5. Рыба жаренная
- 6. Оладьи из тыквы
- 7. Зразы рубленые
- 8. Рулет картофельный
- 9. Тефтели
- 10. Бобовые с копченой грудинкой
- 11. Рыба жаренная
по-ленинградски

**17. Дополните технологическую схему приготовления 5
молочного соуса:**

- 1) Цельное молоко доводят до кипения;
- 2)
- 3) Проваривают 7-10 минут;
- 4)
- 5) Процеживают;

6)

7) Защищают.

18. По набору продуктов определите соус: 5

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

19. Рассчитать количество сметаны, необходимое для 10 порций блюда « Картофель, запеченный в сметанном соусе», если для приготовления одной порции блюда используется 100г соуса сметанного, для приготовления 1000 г соуса – 500 г сметаны.

20. Установите соответствие:

Дефекты соусов

Причины

1. Запах сырой муки и клейкость
2. Запах и вкус подгорелой муки
3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы
4. Запах и вкус сырого томата
5. Наличие комков заварившейся муки
6. Наличие темных крупинок и горького вкуса

- а) слабый бульон
- б) подгорелые овощи
- в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном
- г) томат плохо спассеровали
- д) муку перепассеровали
- е) муку не пассеровали
- ж) плохо зачищены овощи

21. Требования к качеству каких соусов соответствуют описания:

1. Прозрачное масло без сгустков белка. Аромат петрушки и масла, слегка кисловатый вкус.
2. Насыщенный вкус мясного, рыбного или куриного бульонов, с ароматом пассерованных белых кореньев и лука. Приятный кисловатый привкус, консистенция эластичная без комков и крупинок. Цвет белый или кремовый.
3. Цвет белый или светло-кремовый; консистенция однородная; вкус сладковатый.