

Задание: 1. Изучить материалы лекции.

2. Письменно ответить на вопросы (в конце лекции).

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных соусов

Лекция 5: Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.

В кулинарном мастерстве большое значение имеет правильное оформление блюд.

Кулинарные изделия должны быть оформлены так, чтобы они привлекали внимание человека к поданному блюду, вызывали аппетит, наслаждение и способствовали лучшему усвоению пищи.

Каждый повар, любящий свою профессию, обязан приложить все свои знания и опыт, чтобы хорошо и отлично готовить пищу, красиво и привлекательно оформлять блюда.

Красивая посуда в сочетании с правильно положенными в нее изделиями и умело расположенным гарниром придают изделию особо привлекательный внешний вид. Поэтому посуда должна соответствовать тому кулинарному изделию, которое в ней подается.

Холодные блюда подают на овальной фарфоровой, фаянсовой, а также мельхиоровой посуде.

Поговорим подробнее о декоративных элементах, соусах и композиции на блюде.

Сколько в мире кухонь, сколько поваров, столько и взглядов на декорирование блюд.

При оформлении блюд необходимо соблюдать следующие правила:

1. Оформление блюд не должно быть чрезмерно сложным и трудоемким.
2. Простота. Очень часто для достижения наилучшего эффекта приходится ограничивать количество украшений.

Оформляя блюдо, желательно исходить из 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.

Самый популярный прием оформления — дрессинг.

Дрессинг — это салатная заправка или соус. **Дрессинг** — это создание узоров соусом.

Его основная задача — «подружить» ингредиенты друг с другом, придать им общий вкус, сделать блюдо кислым, сладким или острым, густым или сочным...

Кстати, с английского *dressing* переводят как «наряд» или «украшение». (Сразу вспоминается ещё одно популярное словечко «дресс-код».) Вот почему можно сказать, что дрессинг — это именно та «одежка», по которой встречают ваш салат!

Узоры соусом (паутинка, разводы, капельки) должны напоминать именно узоры, а не малоаппетитные потеки!

Большое значение имеет консистенция соуса: слишком жидкий может растечься, чересчур густой — «лечь» неэстетичной горкой.

Еще один секрет: безопаснее всего дрессинговать свободное пространство тарелки, а не само блюдо.

3. Не следует применять при оформлении бутафорские, несъедобные элементы: украшения из парафина, бараньего сала и сырого теста и т.д.

4. Правильное сочетание. Блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом.

5. Расположение отдельных элементов. Необходимо тщательно продумывать, где и как будут располагаться все элементы декора. Любое блюдо с украшением привлекает гораздо больше внимания, чем без него.

6. Четкость, точность и аккуратность. Украшения будут привлекательными, если они сделаны аккуратно.

7. Иногда для создания базовых украшений используют сырые продукты, которые нельзя подвергать кулинарной обработке, поскольку они при этом теряют свои декоративные свойства. При этом совершенно недопустимо для придания блюдам привлекательного вида нарушать правила рациональной технологии и пищевой санитарии: применять непищевые красители, раскладывать руками холодные закуски и т.д.

8. Цветовая гармония. Чтобы выполненные украшения выглядели эффектнее, нужно создавать контрастные цветовые сочетания. Блюдо будет смотреться особенно красиво, если выбранные украшения будут сочетаться с основным блюдом и между собой по цвету.

9. Для усиления цвета и блеска холодных блюд и закусок их часто покрывают тонким слоем пищевого желатина. А блюда из рыбы, мяса, поджаренной на гриле или вертеле птицы можно пройти по ним слегка смоченной в растительном масле кисточкой перед подачей на стол.

Работа с соусами

Основные правила:

1. Поддерживайте соответствующую температуру соуса:
 - горячие должны быть поданы горячими,
 - тёплые эмульсионные должны быть предельно высокой температуры без опасности расслоения,
 - холодные должны оставаться холодными вплоть до соприкосновения с горячей едой.
2. Если в блюде есть элементы с хрустящими или другими текстурными характеристиками, которые нужно сохранить, то они должны быть предохранены от соприкосновения с соусом; соус может быть подан в отдельной ёмкости и это тоже может быть частью презентации блюда.
3. Соус всегда используют с тем, чтобы подчеркнуть привлекательность того, к чему его подают: в одних случаях его используют как блестящее «покрытие» поверхности еды, в других как отражающее «зеркало», на которое еду укладывают.
4. Необходимо стремиться к тому, чтобы не использовать соусы чрезмерно; в современных тенденциях — не использовать соусы в декоративных целях на

ободе или краях тарелки.

Соус – это неотъемлемая часть блюда. Он привносит вкус и влажность, цвет и текстуру, часто используется в декоративных целях, чтобы создать визуальное движение в композиции.

Кремо- и муссообразные соусы могут быть вспенены и театрально поданы непосредственно на столе.

Соусы красивых цветов и соответствующей густоты могут быть использованы для рисования ими декоративных элементов на сервировочной тарелке: мазков, бордюров, капель, линий.

Мазки чаще всего выполняют кулинарной кистью или ложкой:

- сначала на тарелку помешают задуманное количество соуса, а затем создают растяжку.

Растяжка ложкой имеет характерную цельность мазка, в то время как кисть оставляет текстурную поверхность.

Избегайте нагромождения на тарелках. Ваше блюдо не будет очень привлекательным, когда мясо и овощной гарнир плавают в океане соуса.

Не бойтесь пустого пространства на тарелках, поскольку оно помогает подчеркивать композицию.

Подавайте дополнительный соус отдельно в небольшом стильном горшочке.

Нарезайте овощи и фрукты, применяя различные и необычные сочетания, чтобы создать великолепно смотрящиеся гарниры. Обращайте внимание на игру контрастов и цветов.

Принято подавать соусы в специальной посуде – соусницах, форма и размеры которых также варьируют.

Обычно соусник подается на одну персону, поскольку считается посудой индивидуального пользования.

В среднем, на каждую персону «приходится» 70–100 грамм соуса. Иногда соус подается в небольших розетках, куда можно макать кусочки блюда. Такие розетки либо ставятся на стол, либо прямо на тарелку – чуть в стороне от гарнира. Однако последний способ характерен для более демократичных ресторанов.

Основные правила подачи соусов

Понятно, что правила подачи соусов меняются в зависимости от эпохи. Так, в допетровские времена в нашей стране было принято «топить» мясо в соусе, но Петр I, вернувшись из европейских турне, приказал «соусы в блюдо отнюдь не лить, а подавать особо». В советские времена правила подачи соусов вернулись к допетровской эпохе, в наше время в моде разнообразная подача.

Подача соуса отдельно от основного блюда.

Это способ, который считается классическим способом прошлых времен. Он практичен и рационален:

- Соус подается отдельно в соуснике, имеющем для удобства продолговатую форму и ручку.
- Соусник устанавливается на небольшом блюдце, покрытом салфеткой.
- Соусник – за некоторыми исключениями – подается на одну персону.

- Количество соуса на одного человека должно составлять 70-100 г.

Подавать соус отдельно рекомендуется особенно тогда, когда он имеет какой-либо слишком выраженный вкус.

В ресторанах используются самые различные соусники: фарфоровые, мельхиоровые, керамические, глиняные. Красивый соусник весьма эффектно смотрится на столе.

Одним из вариантов «особой» сервировки соуса является подача в небольших розетках круглой формы - для обмакивания.



Подача под соусом.

Основной принцип этой подачи - красиво и вкусно. Является более ответственным, т.к. повар не оставляет гостю возможности выбора.

Фирменные или тематические блюда вот самая плодотворная область применения способа подачи «под соусом». Такие блюда нередко требуют нестандартной презентации, в которой соус играет ключевую роль.

Продукты, которые макаются в соус

Есть и такие продукты, которые полагается обмакивать в соус. К ним относятся, например, моллюски, которых вначале извлекают специальной ложкой из раковин, потом осторожно помещают в отдельный соусник, после чего и едят.

Специальные густые соусы – дипы тоже применяются для обмакивания. Вокруг пиалы с таким продуктом кладут брусочки из свежих овощей, которые едят, предварительно обмакнув в соус. Откусив кусочек от овоща, конечно, уже нельзя снова макать его в общий соусник.



Едим с соевым соусом

Суши и сашими употребляются с подаваемым в специальных маленьких чашечках соевым соусом. Эти японские блюда аккуратно берутся палочками и обмакиваются в соус, причём рыбной, а не рисовой стороной. Аналогично едят и тайский липкий рис. Для него в центре стола ставят небольшие чашки с соусом. Местный этикет предписывает отщипывать небольшой кусочек от вязкой рисовой массы и есть, предварительно обмакнув его в понравившийся соус. Учтите, что он может быть очень острым, поэтому незнакомый соус нужно пробовать с осторожностью.



Соусы для декорирования.

Современная молекулярная кухня – пространство для фантазий. В этом задействованы не только необычные сочетания блюд, молекулярные техники и низкотемпературные способы приготовления, а и различные соусы, гели, пены для декорирования.

Эта подборка вкусных и красивых соусов для декорирования поможет понять, как красиво украсить блюдо и выгодно подчеркнуть вкусовые комбинации.

1.Луковый соус

Ингредиенты:

- Лук (сладкий) 635 гр.
- Лук- шалот 155 гр.
- Масло 100 гр.
- Молоко 500 гр.
- Агар 3.5 гр
- соль, перец

Приготовление:

- 1) Обжарьте лук в большой сковороде на малом огне, но не пережаривайте. Он не должен изменить цвет
- 2) Положите в вакуумный пакет для су вида лук и добавьте молоко. Готовьте 1 час при 88 градусах
- 3) Используйте сито. Процедите смесь
- 4) Отмерьте 500 гр и охладите
- 5) Добавьте агар, поставьте смесь на огонь и доведите до кипения, затем охладите снова
- 6) Превратите смесь в пюре, добейтесь однородной текстуры соуса



2. Соус — гель из зелени

Ингредиенты:

- Водяной кресс-салат 150 гр.
- Соль 2.3 гр.
- Ксантан 0.2 гр.

Приготовление:

- 1) Пробланшируйте зелень в течение 45 секунд и резко дайте остыть (можно бросить в ледяную ванночку)
- 2) Положите зелень в блендер, перемелите и добавьте ксантан

Для предотвращения расслоения рассчитайте 0.001% ксантана от веса содержимого блендера и добавьте

3) Процедите пюре через сито

Совет: перед подачей соус можно посолить, это поможет сохранить его цвет.



3. Жидкий гель из малины

Ингредиенты:

- Ягодное пюре- 100 гр
- Сахар- 10гр
- Яблочная (лимонная) кислота- 1 гр
- Ксантан 0.5 гр

Приготовление:

1) Перемелите малину в блендере и добавьте все другие ингредиенты

2) Процедите через сито



4. Соус из краснокочанной капусты.

Ингредиенты:

- Краснокочанная капуста 450 гр.
- красное вино 90 гр.
- шампанский уксус 47 гр.
- Дижонская горчица 25 гр.
- Соль 9 гр.
- Черный перец 0.6 гр.
- Тмин 0,6 гр
- Ксантан 1.1 гр.

Приготовление:

- 1) Удалите кочерыжки и порубите капусту на мелкие кусочки. Установите сувид на 95 С
- 2) Завакумируйте капусту вместе с вином
- 3) Готовьте в су виде (95 градусов) в течение 90 минут
- 4) Бросьте все ингредиенты в блендер и перемеливайте их в течение 2-х минут
- 5) Протрите пюре через сито



5. Пюре из авокадо

- 600 г Авокадо (около 4 шт)
- 6 г соли
- 3 г аскорбиновой кислоты (витамин С)
- 0,6 г бисульфит натрия (пищевой консервант E222)
- 20 г оливкового масла

Приготовление:

- 1) Удалите кожу авокадо и выньте косточку
- 2) Перемешайте ингредиенты в блендере
- 3) Добавляйте все остальные ингредиенты в работающий блендер, пока смесь не станет однородной



Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.



































© 2016 Дочка-Тугануова / «Новый Калининград.RU»



































Download from
Dreamstime.com

This watermarked comp image is for previewing purposes only.

ID 111601185

© Ildipapp | Dreamstime.com



Smachno.in.ua

























Причем применение сразу нескольких соусов (обычно двух) перед подачей одного блюда позволяет получить вкусовой и цветовой контраст.







Задание: Проверьте свои знания по теме, ответив на приведенные ниже вопросы.

№	Вопросы	Ответы
1	Какое значение имеет правильное оформление блюд?	
2	Какие правила необходимо соблюдать при оформлении блюд для достижения наилучшего эффекта?	
3	Что означает – дрессинг?	
4	Какие существуют правила дрессингования тарелок?	
5	Какие правила цветовой гармонии нужно соблюдать, чтобы выполненные украшения выглядели эффектнее?	
6	Какие приемы можно использовать для усиления цвета и блеска холодных блюд и закусок?	
7	Определите основные правила подачи соуса.	
8	Какими декоративными элементами наносятся для рисования на сервировочной тарелке?	
9	Какое количество соуса, в среднем, подается на каждую персону?	
10	Какие существуют варианты подачи соусов?	
11	Как называются соусы для обмакивания в них кусочков продуктов?	