

- Задание:
1. Изучить материалы лекции.
 2. Письменно ответить на вопросы (в конце лекции).

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных соусов

Лекция 7: Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов.

Метод эмульсификации соуса. Эмульсификация — смешение различных компонентов таким образом, чтобы смесь оставалась устойчивой определенное время. Этот метод используется как для приготовления основы соуса, так и для внесения в основу вкусовых добавок. Без него не обойтись ни при холодном, ни при горячем способе приготовления соусов (майонез и его производные, "Айоли", "Грибиш", "Тартар" и т.д.).

Взбивание — быстрый способ создать легкую, воздушную эмульсию и одновременно загустить соус. Его нужно использовать непосредственно перед подачей соуса на стол. В соус, уже снятый с огня, добавляются взбитые сливки или распущенное сливочное масло, и все это энергично взбивается венчиком 1—2 минуты. Этот способ используется, например, для приготовления соуса "Шантильи" (рецепт № 68) — одной из производных основного майонеза. Взбивание соуса с добавлением молока или сливок нужно проводить энергично, но все-таки не увлекаться процессом, потому что можно "перебить" до образования масла.

Размешивание. "Постоянно помешивать" — самая частая "присказка" в любом рецепте соуса, особенно горячего приготовления.

Блендирование — способ, который часто используется для приготовления холодных соусов и соусов на растительной основе, — превращение продуктов механическим путем в пюре или кашу.

Введение в соус эмульгаторов. Из некоторых продуктов сложно приготовить "связное целое". Скажем, если вы делаете соус из сливочного или растительного масла в смеси с уксусом, водой или лимонным соком, эмульсия начнет немедленно расслаиваться на исходные компоненты сразу же после того, как вы прекратите взбивать ее венчиком. Как раз чтобы не допустить этого, и используются так называемые эмульгаторы, роль которых играют желтки и сливки. Они помогают создать эмульсию даже из очень капризных компонентов. Эмульгаторы характеризуются высоким содержанием протеина и при высокой температуре сворачиваются. Поэтому после их введения соус не следует нагревать выше 80°C. Чтобы скрепить таким образом смесь, обычно достаточно 3 — 4 яичных желтков на один литр соуса.

В российской кулинарной школе для обозначения этого процесса принят термин "льезонировать".

КСТАТИ... Слово "льезон" (liaison) — французский кулинарный термин, который вошел в словесный обиход поваров всего мира и обозначает "связь", "соединение". Он используется по отношению к любому компоненту, который

скрепляет соус или придает ему большую питательность: распущенному сливочному маслу, яичным желткам, муке, сливкам.

Заправка сливочным маслом — весьма полезная операция для "бульонных" и голландских соусов. Сливочное масло, которым вы заправляете соус, должно быть хорошо заморожено. Теплое масло плохо смешается с соусом, будет отсекается. Масло — это такой многоплановый продукт, что его использование в соусе многофункционально: вместе с мукой оно сгущает соус, придает ему большую питательность, а будучи растопленным и распущенным по поверхности готового соуса, масло образует тонкую пленку, которая предохраняет соус от подсыхания и образования корочки.

Метод интенсификации вкуса. Французы называют соусы "душой трапезы. А поскольку не все продукты обладают ярко выраженным вкусом и ароматом, необходимо владеть техникой их усиления.

Выпаривание. Одна из важнейших методик при приготовлении соусов, а также бульонов, которые являются одним из важнейших соусных компонентов. Выпаривание заключается в удалении излишков влаги, в результате чего соус концентрируется, а вместе с тем усиливаются его аромат, вкус и питательность. Это один из способов сделать соус более густым без добавления каких-либо дополнительных ингредиентов.

Кипячение ингредиентов в вине и уксусе. Непродолжительное кипячение пряных трав и некоторых специй в вине и уксусе непосредственно перед добавлением в соус может значительно активизировать их вкус. Так поступают, например, для приготовления "Беарнского" (рецепт № 62) и "Бордоского" (рецепт № 10) соусов.

Помол специй и пряностей. Индусы, непревзойденные мастера в области пряностей и специй, предпочитают растирать их непосредственно перед приготовлением пищи, поскольку при хранении в молотом виде они быстро выдыхаются и теряют свои качества. В наших условиях мы не всегда можем позволить себе подобную роскошь. Но все-таки и в России иногда можно купить кардамон, имбирь, корицу, мускатный орех и т. д. в целом виде. Стоит поэкспериментировать с ними, размолот непосредственно перед добавлением в соус в специальной мельнице или ступке, чтобы оценить, насколько более ароматным получается результат.

Вываривание. Прекрасную ароматную вкусовую добавку в соус можно приготовить простым вывариванием из продуктов малоароматных или даже вовсе из вещей несъедобных. Так, рачительный повар всегда найдет достойное применение для панцирей раков, крабов и лобстеров. Эти остатки ракообразных измельчаются, немного прожариваются и вывариваются. Получившийся бульон или приготовленное на его основе раковое или лобстерное масло.

Порядок и последовательность введения компонентов.

Соусная "алхимия" требует безошибочных манипуляций с ингредиентами.

Лавр, перец горошком и другие неразмолотые специи вводятся в соус на ранних этапах, провариваются в нем, чтобы заставить их отдать свой аромат.

Молотые специи добавляются в самом конце готовки.

Добавление свежей мелкорубленной зелени — завершающий этап строительства соуса. Ее лучше добавлять за 1 — 2 минуты до окончания приготовления, желательнее даже после того, как соус снят с огня. Длительная тепловая обработка не только лишит зелень аромата, но может и навредить — придать соусу блеклый травянистый привкус. Впрочем, есть и исключения.

Со специями и пряными травами нужно быть очень аккуратным: чуть переложил их в соус — ион безнадежно испорчен. Особенно такие сильные пряные травы, как чабрец и розмарин. В чрезмерном количестве они придадут соусу кислоту и неприятный привкус.

Сушеную зелень обычно кладут за 4 — 5 минут до конца готовки. Этого достаточно, чтобы аромат полностью проявился.

Оливки и маринованные грибы добавляются в соус в конце приготовления — максимум за 5 минут до того, как соус снимается с огня. При длительном проваривании они твердеют.

Соль в приготовлении соуса — как точка в конце предложения. С нужным количеством соли можно не промахнуться только тогда, когда позади основные этапы приготовления соуса, достигнута нужная консистенция и уже не потребуется его выпаривать или разбавлять.

Подготовка продуктов для приготовления соусов



Подготовленные
измельченные пассерованные
коренья и лук



Пассерованное
томатное пюре



Подготовленные
нарезанные припущенные
соленые огурцы



Процеженные
концентрированные бульоны
коричневые и белые

Подготовка продуктов для приготовления соусов



Пассерованная мука
(сухая или жировая,
сбелая или красная)



Подготовленные
нашинкованные
грибы



Подготовленные
молочные продукты



Подготовленное вино

Приготовление соусов

Соусы возбуждают аппетит, разнообразят вкус и аромат блюд, придают им сочность. При тушении мясных продуктов в соусах они способствуют размягчению мяса, так как содержащиеся в них кислоты ускоряют



Соусы это ароматические приправы, придающие блюдам особый аромат и вкус, возбуждающие аппетит. Используя различные соусы, можно из одних и тех же продуктов приготовить разнообразные блюда.



Соус необходимо подбирать в соответствии со вкусом и цветом основного блюда.

Соус из копченого лосося и сливок



Состав: 150 г моркови, 75 мл вермута или сухого белого вина, 225 мл сливок, соль, перец, 225 г копченого лосося, 1 столовая ложка укропа.



Припустить натертую морковь, добавить вино и прокипятить 5 минут. Затем добавить сливки, соль, перец и прокипятить еще 1 минуту. В готовый соус добавить ломтики копченого лосося и нарубленный укроп.

Соус ПЕСТО



Состав: 125 г базилика, 60 г "Пармезана", 2 столовые ложки кедровых или грецких орехов, 60 мл оливкового масла, чеснок.

Растирают в однородную массу орешки и чеснок, а затем там же размять и перемешать свежие листья базилика. Поочередно добавлять тертый сыр и вливать масло, тщательно перемешивая соус.



Нередко соусы готовятся в ступке, как, например, классический итальянский соус песто. При приготовлении таких соусов рекомендуется вначале измельчать самые твердые компоненты, а затем присоединять к ним более мягкие продукты и жидкости.

Рыбные соусы



На рыбном бульоне готовят белые соусы и их производные. Вкус их более нежный чем мясных. Подают их к отварной или припущенной рыбе.



Польский яично-масляный соус



Продукты

масло сливочное	350 г
яйца отварные вкрутую	4 шт.
сок лимона	1 ч. ложка
зелень петрушки	по вкусу
соль	по вкусу

Сливочное масло растопить, смешать с мелко нарубленными яйцами и солью, добавить сок лимона и мелко нарезанную зелень петрушки, осторожно перемешать. При желании можно добавить 1/4 стакана рыбного бульона.

Этот соус можно приготовить с добавлением основного белого соуса (200 г), приготовленного на рыбном бульоне, соответственно уменьшив количество сливочного масла (150 г). Подавать к припущенной или отварной рыбе (полить рыбу соусом или подать его отдельно в соуснике).



Соус Бешамель

- это соус, приготовленный из так называемой "roux" - обжаренной в масле муки, сваренной с молоком.

Соус подают к белому мясу, яйцам и овощам



Он является также основой для множества других соусов.

Классический соус «Бешамель»

Классический соус «Бешамель» готовится только на ароматизированном молоке. В качестве ароматизатора используют очищенную луковицу с воткнутыми в нее несколькими гвоздиками, которую следует немного проварить в молоке.

В классическом варианте в молоко добавляют лук, чеснок, лавровый лист, соль, перец, мускатный орех.

Для дальнейшего приготовления настоявшееся молоко процеживают и варят с белой мучной пассеровкой в течение 20-30 минут на медленном огне. Во время варки можно добавить букет гарни.

**Букет гарни - Петрушка, тимьян и лавровый лист – базовые травы гарни, без которых не возможен классический, большой или средний букет. вариантов букета гарни существует не мало: смесь трав может насчитывать более десятка компонентов, в которых обычно используют базилик, черноголовку, сельдерей, розмарин, чабрец, шалфей, эстрагон, различные виды перца.



Бешамель и его производные соусы

Название	Состав/добавка (необходимые ингредиенты)	Область применения
Классический базовый	Масло, мука, молоко	Применяется для связывания продуктов, как загуститель, как база для множества других соусов.
«Морней» (сырный соус)	Базовый + острый сыр	Для пошарованных и печеных яиц; для отварных овощей, птицы, рыбы, морепродуктов. Для начинки блинчиков и как соус к пасте. Для запекания продуктов в духовке.
«Горчичный»	Базовый + горчица	Для жареных рыбы и окорока.
«Субиз» (луковый соус)	Базовый + репчатый лук	Для рыбы, телятины, телячьей зобной железы, баранины или овощных блюд.
«Онгруаз»	Базовый + репчатый лук + паприка	Для курицы, пернатой дичи, телятины, говядины, рыбы, пасты, твердых овощей.



Соусы на основе овощных соков и пюре

Овощные пюре, разведенные вином или мясным бульоном, - основа для множества легких соусов к жареному мясу. Овощи отваривают или припускают (например, морковь с маслом и сахаром), а затем протирают. Пюре смешивают с вином, бульоном или сливками. Можно заправить сливочным маслом, сняв с огня.

Для приготовления таких соусов используют сладкий перец, корнеплоды (репу, корень сельдерея, морковь), а также зеленые овощи (салат, щавель, шпинат). Сливки или масло придают соусу нежности. Эти соусы хорошо подходят к жареному на сковороде или гриле мясу. Так, соус из глазированной моркови со сливками можно подать телятины, а соус из щавеля - до телятины, жареной па гриле. Если соусы при протирании дают очень жидкое пюре, его следует смешать с загустителем или белым соусом.



Соус из петрушки



Состав: 2 зубчика чеснока, 40 листиков петрушки, 300 г сметаны, 2 шт. лука-шалота, 2 столовые ложки сливочного масла, 500 мл белого сухого вина, 500 мл овощного отвара, 400 мл жирных сливок, соль, перец.

Чеснок, зелень петрушки растереть в блендере со сметаной. Шалот нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле, залить вином и довести до кипения, подлить отвар, сливки и уварить на одну треть, посолить, поперчить. В укрово-сливочную смесь добавить 6 столовых ложек рема из петрушки, сметаны, чеснока и измельчить в блендере.



Лёгкие и пенные соусы

Смесь растительного масла, вина или лимонного сока с добавлением небольшого количества сливок. Для придания пенной структуры в конце приготовления добавляется взбитое яйцо. Такие соусы готовятся быстро — за 4-5 минут.



Соус из цуккини и ветчины



Состав: 4 небольших помидора, 160 г нежирной ветчины, 1 сладкий перец, 2 зубчика чеснока, 400 г цуккини, 2 небольшие луковичы, 4 столовые ложки оливкового масла, 8 столовых ложек овощного отвара.



На разогретой с маслом сковороде обжарить 2 минуты очищенные от кожицы и семян и нарезанные помидоры, нарезанные кубиками ветчину, сладкий перец, нарезанные тонкими ломтиками цуккини, измельченные чеснок и лук. Затем добавить овощной отвар и потушить 5 минут.



Соус хрен с уксусом

Раскладка

Хрен	470г
Сахар	20г
Соль	20 г
Уксус 9%	250 г



Приготовление

Измельченный на терке хрен заправляют сахаром, уксусом, а иногда сметаной. Если хрен горчит, то его после измельчения ошпаривают кипятком и охлаждают, а затем заправляют уксусом. Соус хрен отпускают с холодными и горячими мясными и рыбными блюдами: заливные, ассорти.

Соус польский.

В растопленное сливочное масло добавляют крупно нарезанные сваренные вкрутую яйца, шинкованную зелень укропа, петрушки, соль, лимонную кислоту. Подают соус к отварной рыбе.

Раскладка

Масло сливочное	325 гр
Яйца	6 шт
Зелень петрушки	27 гр
Лимонная кислота	2 гр



Раскладка

Соус красный с вином

Раскладка

Основной красный соус	1000 гр
Вино	75 гр
Масло сливочное	50 гр



Соус луковый

Раскладка

Основной соус	850
Лук репчатый	298 гр
Уксус	70 гр
Масло сливочное	58 гр



Соус луковый с горчицей

В соус луковый добавляют готовую горчицу.

Соус не следует кипятить, так при этом теряется запах горчицы.

Подают к блюдам из жирного мяса, жареной колбасе, сосискам.



Соус с кореньями

Морковь, петрушку, сельдерей, сладкий болгарский перец нарезают тонкой соломкой и пассеруют на масле.

Пассерованные овощи добавляют в красный соус, кипятят. Можно добавить вино мадеру.

Используют соус для тушения тефтелей, мяса.

Соус «Айоли»

Основные ингредиенты соуса — оливковое масло, яичный желток, и много чеснока. В некоторых случаях добавляется груша.

Приготовление:

Чеснок перетирают в каменной ступке, постепенно добавляя оливковое масло, яичный желток и щепотку соли, доводя до кремообразной массы.

Айоли – соус очень популярный на побережье Средиземноморья. Подают к морепродуктам, рыбным супам и гренкам.



Французский соус заправка для винегрета

- 2 ст.ложки уксуса (белый винный)

или сок свежего лимона

- 6 ст. ложек оливкового масла
- 1 ч.ложка горчицы (дижонской)
- Соль
- Черный перец

Приготовление:

Смешать уксус, горчицу, соль в небольшой ёмкости, дать настояться в течении 10-15 минут. При помощи венчика тщательно вбить в уксус оливковое масло, добавляя его тонкой струйкой. Долгое взбивание приведет к загустению соуса.

В самом конце добавить молотый перец, перемешать и сразу подавать.



Соусы на растительном масле

К этой группе соусов относятся майонезы. Растительные масла являются важнейшим источником биологически активных непредельных жирных кислот (олеиновой, линолевой и др.).

При изготовлении майонезов растительное масло сохраняет биологическую ценность, находясь в эмульгированном состоянии, хорошо усваивается.

Майонез представляет собой высокодисперсную эмульсию типа «масло в воде», где дисперсной фазой является масло.

По II и III вариантам Сборника рецептур в готовый соус майонез добавляют остывший белый основной соус, для которого муку пассеруют без жира или вместо нее используют крахмал.

Оптимальная температура масла 16—18 °С. При более высокой температуре расслоение эмульсии может наступить в процессе взбивания, а при более низкой.

Соус майонез используют для заправки салатов, винегретов, а также подают к холодным закускам из рыбы, мяса и птицы. Из основного соуса готовят его производные.



Сметанные соусы



Основные сметанные соусы готовят натуральными, т.е. из сметаны с белой пассеровкой или из сметаны с добавлением белого соуса.



ПАРОВОЙ СОУС

Ингредиенты:

- Белый соус 900,
- масло сливочное 100,
- вино сухое белое 100,
- лук 40,
- петрушка (корень) 30,
- сельдерей 30,
- лимонная кислота 1,
- перец молотый 1.



Подается к вареным и припущенным мясным блюдам — курам, цыплятам, телятине, котлетам из телятины, кур, дичи и т. п.

МОЛОЧНЫЙ СОУС ГУСТОЙ

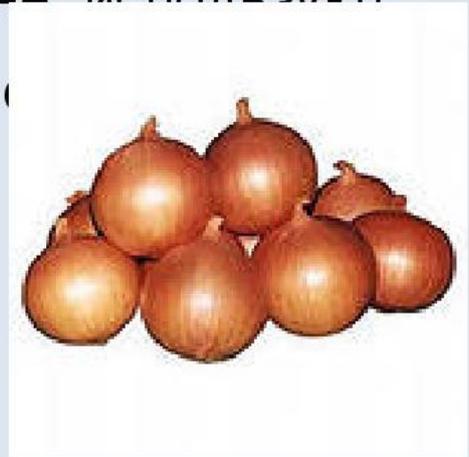
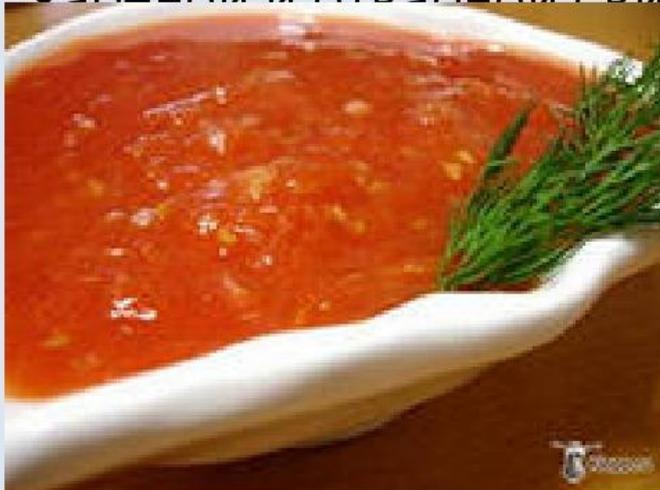
Состав:

молоко, пшеничная мука, сливочное масло, соль. Белую горячую пассировку постепенно развести горячим молоком, непрерывно помешивая. Затем положить соль и проварить 5—7 мин.



Соус луковый (миронтон).

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют уксус, перец горошком, лавровый лист и прогревают 5-7 мин. Затем соединяют с основным красным соусом и варят 10-15 мин. Подают соус к тушеному мясу, биточкам, жареной и отварной свинине; используют



Соусы овощные

Горячие соусы

- **Соус томатный** – на оливковом масле обжарить чеснок, удалить, затем лук, очищенные измельченные помидоры, тушить 1 час, в конце добавить базилик, протереть. Можно готовить с добавлением каперсов и оливок.



Холодные соусы

- **Дзадзики** - огурцы, очищенные от кожуры натирают на терке, отжимают, солят, добавляют толченый чеснок, уксус, йогурт, в конце добавляют оливковое масло. Можно добавить оливки, красный перец.
- **Соус чесночный (скордалья)** – готовят из предварительно выдержанного в уксусе чеснока, растертого с белым хлебом (или отварным картофелем), оливковым маслом с добавлением соли и уксуса (или лимонного сока), можно добавить орехи грецкие (миндаль).



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

Вопросы для контроля знаний

- 1 В чем заключается метод эмульсификации соуса?
- 2 Для приготовления каких соусов используется метод эмульсификации?
- 3 Для какого эффекта применяют метод взбивания при приготовлении соусов?
- 4 Какие правила необходимо соблюдать, используя метод взбивания?
- 5 В чем заключается метод блендирования соусов?
- 6 Для приготовления каких соусов используется метод блендирования?
- 7 Для каких целей производят введение в соус эмульгаторов?
- 8 Какие продукты используются в качестве эмульгаторов соусов?
- 9 Какими качествами характеризуются эмульгаторы соусов?
- 10 В чем заключается метод интенсификации вкуса соусов?
- 11 В чем заключается метод выпаривания при приготовлении соусов?
- 12 Что дает метод выпаривания для вкуса и качества соуса?
- 13 Для каких целей производят кипячение ингредиентов соуса в вине и уксусе?
- 14 Для чего метод вываривания используется при приготовлении соусов?
- 15 Какую функцию выполняет заправка соусов сливочным маслом?
- 16 Как правильно применить при приготовлении соусов метод помола специй и пряностей?
- 17 В какой момент приготовления нужно добавлять в соус свежую мелкорубленную зелень?
- 18 В какой момент приготовления нужно добавлять в соус сушеную зелень?
- 19 В какой момент приготовления нужно добавлять в соус оливки и маринованные грибы?
- 20 В какой момент приготовления нужно солить соус?