

- Задание: 1. Изучить материалы лекции.
2. Выполнить тестовое задание (в конце лекции)

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных соусов

Лекция 8: Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов.

Способы и температура подачи холодных соусов

Соус – это не самостоятельное блюдо, а приправа, без которой не обходится ни один из уважающих себя поваров. Это сложная композиция, состоящая из основы, для приготовления которой используют различные мясные, овощные, рыбные или грибные бульоны, томаты или томатную пасту – для томатных соусов.

По температуре подачи соусы разделяют на горячие (температура подачи 67-70 градусов) и холодные (10-12 градусов).

Горячие соусы используют для подачи к горячим блюдам, тушения мяса, рыбы, овощей и запекания под этими соусами различных продуктов. В эту группу входят соусы на бульонах - мясном или костном, рыбном и грибном, молочном, сметанные и яично-масляные.

Все остальные виды соусов подают, соответственно в холодном виде. Принято подавать соусы в специальной посуде - соусницах, форма и размеры которых также варьируют.



Современное использование соусов, подача, декор

Как правильно подавать соус? Этим вопросом человек стал задаваться сразу после того, как возник столовый этикет.

Соусы, которые предназначены для заправки готовящегося блюда или запекания, подаются так же как они и готовились, то есть вместе с главным блюдом: бефстроганов, гуляш, сациви. В основном это бульонные соусы и соусы на растительной основе как самые термостойкие.

Десертными соусами непосредственно перед сервировкой заправляют блюда: суфле, муссы, пудинг, мороженное и т.д..

Салатники, икорницы, соусники перед подачей на стол ставят на пирожковые или закусочные тарелки в зависимости от количества порций. Соусник ставят ручкой влево, а впереди салатника и соусника на ту же тарелку ручкой вправо

кладут чайную или десертную ложки, перед икорницей – специальную лопаточку для раскладывания.

Русские бояре в допетровские времена любили, чтобы соусом заливали блюдо. Но со временем, Петр I, насмотревшийся на иноземные кулинарные обычаи и кулинарию приказал соус подавать «особо», т.е. подавать отдельно к блюду.

Многое изменилось с тех пор у нас в стране, и в мире. Какой способ подачи - вместе с блюдом или «особо» - сегодня считается верным? Незыблемое правило прежних времен - не в коем случае не поливать соусом гарнир - сейчас то и дело нарушается, если требуется реализовать какую - либо дизайнерскую фантазию.

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



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.

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.

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.









Соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают им сочность, повышают пищевую ценность и дополняют химический состав.

Часто соусы улучшают внешний вид блюд. Кроме того, их используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу, мясо и овощи, применяют их при приготовлении фаршей.

Полезные свойства продукта зависят от его ингредиентного состава.

Острые специи угнетают рост паразитов в ЖКТ.

Сливочное и растительное масла поставляют мощнейший антиоксидант – витамин Е и незаменимые кислоты типа омега.

Соя оказывает седативное действие, облегчает симптомы менопаузы (у женщин), помогает при отеках, мышечных спазмах, дерматитах.

Разновидности соусов:

1. Масляные: майонез, тартар, ремулад, меньер. Подходят к рыбе, морепродуктам, мясным блюдам.

2. Из измельченных ингредиентов: сальса, песто, болоньезе, сацебели, ткемали. Гармонично сочетаются с пастой, сэндвичами.

3. Острые: чили, аджика, хрен, табаско, барбекю. Используются для приготовления маринадов, подчеркивания вкуса мяса.

4. Сладкие: шоколадный, карамельный, ванильный, фруктовый. Служат для украшения десертов.

В зависимости от консистенции подливы бывают

- жидкие,
- средней вязкости,
- густые;

по температурному режиму –

- холодные,
- горячие.

Из ароматических трав зачастую используют лавровый лист, чеснок, перец, кардамон, петрушку; из овощей – лук, томаты, грибы.

К самым известным соусам мира относят:

- майонез,
- кетчуп,
- табаско,
- ткемали,
- вустерширский,
- соевый,
- гуакамоле,
- песто,
- болоньез,
- бешамель,
- тартар,
- тысяча островов.

Виды соусников для разных соусов и по материалам изготовления

Соусник – посуда для сервировки стола, предназначенная для подачи к основным блюдам различных соусов, подливы, сметаны, растительного масла с травами.

Классический соусник в виде продолговатой чаши с носиком

Классический столовый соусник представляет собой продолговатую чашку с небольшим литым носиком и ручкой. Известно, что подобные сосуды появились еще в античные времена. Но традиция подавать соусники к блюдам зародилась во Франции в конце семнадцатого века.



Сначала это были роскошные изделия из серебра, популярные только у европейской знати. И только к концу девятнадцатого столетия соусники упростили и включили в столовые сервизы. Отсюда такое многообразие дизайнов, материалов и моделей – от царской роскоши до простоты и минимализма.

Многообразие форм

Чаще всего посуда для столовых соусов продолговатая – такая форма удобнее для переливания жидких подлив в тарелку. Но есть и круглые соусники. Как правило, круглые небольшого объема и предназначены для порционной сервировки или подачи густых соусов, подаваемых с ложкой.

Круглые соусники в большинстве своем **дополнены ложечкой** в едином дизайне и крышкой. Также встречаются овальные модели без носика, похожие на маленькие супницы. В такой посуде удобно не только подавать, но и хранить сметану, лечо, аджику, соус для спагетти или десертный.



По форме можно выделить соусники на ножке и прямые. Небольшой постамент приподнимает низкую посуду, не давая ей затеряться на столе. Ножки украшают объемными элементами, росписью, другим декором. Но есть у ножки и полезная функция – она изолирует стол от контакта с основной частью посуды, которая может быть горячей, холодной или влажной.

Ручка – еще одна важная деталь, от формы которой зависит удобство пользования. У продолговатых моделей ручка одна. Она может быть чуть выше края посуды или ниже верхнего ободка. У круглых емкостей две ручки или вообще отсутствуют.

Выбирая классическую соусницу, оцените **форму носика**. Широкий носик больше подходит для густых подлив, сметаны, майонезных, ягодных и сырных соусов. Узкий идеален для жидких приправ и кетчупов. Чем больше порция соуса положена к блюду, тем шире должен быть носик.



Если хотите купить соусник с ложкой, то осмотрите ее форму. Неглубокие ложки предназначены для густых подливок, которые можно зачерпнуть с горкой. Более глубокие и широкие ложечки важны для соусов с кусочками овощей, фруктов и ягод. Для жидких лучше ложки в виде маленьких половников, чтобы содержимое не проливалось.

Объем посуды в зависимости от назначения

Объем классического соусника составляет **от 50 до 250 мл**. Самые маленькие подходят для порционной сервировки каждому гостю и соусов, которые принято подавать в малых количествах. Например, для горчицы. По этикету разрешено окунать кусочки еды прямо в свою мисочку с майонезом, горячим сыром, кетчупом или расплавленным шоколадом.



Объемные соусницы с носиками и ложками ставят на стол к горячим закускам и вторым блюдам, чтобы каждый по своему вкусу дополнял еду подливой. Так подают бешамель, тартар, табаско, ткемали. Если гостей много, то подливу нужно продублировать несколько раз, чтобы люди не ждали друг друга и всем хватило.

Зачем нужна подставка

Часто в продаже встречаются соусники на подставке, которая является не только частью оригинального дизайна, но и выполняет практическую функцию. Подставка защищает скатерть и стол от капелек, образующихся на внешней поверхности носика. Особенно важно это полезное дополнение, если соус принято наливать, а не накладывать ложкой.



Подставки чаще всего изготовлены из того же материала и представляют собой **небольшое блюдо** или поднос. Выбирая комплект, обратите внимание, чтобы поднос действительно закрывал стол в области носика.

Вторая задача подставки – защита стола от горячей посуды. Некоторые виды соусов подают в разогретом виде. Также блюдо изолирует скатерть от охлажденного дна, не допуская образования непривлекательных мокрых пятен.

Какой материал самый практичный

Самые популярные керамические соусники универсальны. Они подходят для холодных, теплых и горячих продуктов, легко моются, не боятся пищевых кислот и щелочей. Изделия **керамической группы** бывают разных видов и ценовых категорий. Сюда относится посуда из изящного фарфора, доступного фаянса, глазированной керамики.



Керамические, фаянсовые и фарфоровые соусницы входят в столовые сервизы и тематические коллекции посуды, поэтому их не часто приходится приобретать отдельно. А если и возникает такая необходимость, то найти подходящий предмет не составляет труда.

Можно выбрать чисто белый соусник из фарфора или с универсальным декором. Подумайте – будете ли вы разогревать соусы перед сервировкой непосредственно в этой емкости. Если такое практикуется, то выбирайте модель, которую можно ставить в СВЧ-печь.

Современные **стеклянные** соусники не боятся высоких температур и самых кислых ягодных соусов. Это абсолютно инертный материал, привлекающий простотой ухода. Сквозь прозрачное стекло хорошо видно содержимое. Но в некоторых случаях именно это становится минусом и отказом от использования. Отдавайте предпочтение утолщенному стеклу.



Не боящиеся падения металлические соусники изготавливают из нержавеющей стали и серебра. Изделия из нержавейки легкие и практичные, их удобно использовать для повседневного стола и на даче. Стальная посуда подходит для продуктов с разной температурой.

Серебро – дорогой металл, поэтому подойдет для особых случаев и как дополнение к другой серебряной посуде. Как правило, серебряные соусники, как и икорницы, маленькие и предназначены для деликатных видов приправ.



Специальная линейка для суши

Соусники для суши абсолютно не похожи на столовые европейские. Они низкие и чаще всего прямоугольные. В такой посуде подают соус из сои каждому гостю. Суши или ролы опускают в приправу, слегка пропитывая, и сразу же съедают. В сдвоенных моделях – в одной половинке подают жидкий соус, а в другой – васаби.



Керамические соусники для соевого соуса продаются отдельно и в наборах для суши вместе с тарелкой и подставкой для палочек. Есть наборы на шесть персон. В комплекте также могут присутствовать пиалы, палочки, подставки и другие аксессуары, используемые в японской кухне.

Соусники для жидких приправ и масла

Для жидких соусов, а также растительного масла, продается посуда в виде сосудов, напоминающая маленькие бутылочки, баночки, графины. В таких подают виноградный уксус, соевый соус, другие добавки к блюдам, готовые или приготовленные в домашних условиях. В комплекте всегда предусмотрена крышка, а иногда и **дозатор** для удобства дозирования.



Как правило, соусники для масла изготавливают из прозрачного или тонированного стекла. Масло в закрытых сосудах не подвергается воздействию кислорода, поэтому сохраняет аромат и полезные свойства.

Диспансеры для масла и уксуса продаются отдельно и в наборах, в том числе вместе с перечницами и солонками. Интересны варианты два в одном, когда внутри большого сосуда находится маленький для уксуса. При этом они изолированы друг от друга. Красиво, если внутренняя емкость фигурная и выполнена из цветного стекла.



Для соевого соуса продаются керамические графинчики и бутылки с дозаторами-носиками. В таком соуснике можно хранить соус из сои или жидкий кетчуп в холодильнике и подавать к мясным и рыбным блюдам.



Десять легендарных соусов, которые должен попробовать каждый

Приготовить идеальный соус — это целое искусство. Здесь представлены рецепты легендарных соусов, которые должен приготовить каждый гурман.



Гастрономическая жизнь не может быть разнообразной без изысканных соусов. Если вы не подаете небольшие мисочки с ароматным содержимым к столу, то будьте уверены, что очень многое теряете.

Даже если вы являетесь самым привередливым гурманом, вы сможете найти соус себе по душе. Секрет состоит в их правильной подаче к столу. Так, к мясным блюдам лучше всего подавать пряные и ароматные соусы на основе томатов, чеснока или ягод.

А вот рыбные блюда удачно дополняют сливочные соусы с орехами или лимоном.

Мы составили список из 10 крутых соусов, которые способны украсить любое блюдо. Выбирайте тот, который подходит именно для вашего обеда или ужина!



1. Сальса

Томатные соусы по-прежнему остаются классикой. Очевидно, это связано с тем, что томаты идеально сочетаются с самыми разными ингредиентами и прекрасно дополняют как простые, так и сложные блюда.

Мексиканская сальса, например, украсит не только местные такос, начос и тортильи, но и станет удачной партией для сэндвичей, бургеров и даже для блюда из мяса и птицы. Приготовление этого соуса займет у вас не больше 15 минут.



Традиционный мексиканский соус на базе томатов прекрасно подойдет не только к мексиканским начос, такос и тортильям, но и будет вкусным дополнением к любым домашним сэндвичам или мясным закускам.

Ингредиенты:

- Помидоры крупные 2 шт.
- Лук репчатый 1/4 шт.
- Чеснок 2 зубчика
- Лимонный сок 2 ст. л.
- Кинза 2-3 веточки
- Соль по вкусу
- Перец халапеньо (чили) 1 шт.

Способ приготовления:

1. Мелко нарезать лук, перец халапеньо, кинзу и чеснок. Выложить овощи в блендер, добавить соль и сок лимона. Измельчить до получения однородной консистенции.
2. Помидоры нарезать очень мелкими кубиками и добавьте их приготовленной ранее пряной смеси. Тщательно перемешать.

2. Барбекю

Если вы относитесь к большим любителям мяса, приготовленного на гриле или на шампурах, то вы влюбитесь в соус барбекю с первого взгляда. Мясо он дополняет действительно превосходно. А еще барбекю круто сочетается с типично американской едой. Попробуйте этот соус с бургерами, сэндвичами, крылышками или картофелем.



Ингредиенты:

- Готовый томатный соус 400 г
- Томатная паста 3 ст. л.
- Луковица (маленькая) 1 шт.
- Чеснок 3-4 зубчика
- Вустерский соус 1 ст. л.
- Яблочный уксус 3 ст. л.
- Оливковое масло 2 ст. л.
- Коричневый сахар 1 ст. л.
- Горчичный порошок 1 ч. л.
- Кайенский перец по вкусу
- Соль по вкусу
- Черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Лук и чеснок очистить и очень мелко нарезать по отдельности.
2. В глубокой сковороде с толстым дном на среднем огне разогреть оливковое масло, положить лук, обжарить до мягкости в течение 5 минут.
3. Затем добавить чеснок. Обжаривать еще 2 минуты.
4. Положить к луку с чесноком томатный соус, довести до кипения.
5. Залить сахар с горчичным порошком примерно половиной стакана кипятка. Перемешать до полного растворения.
6. Добавить томатную пасту и уксус, еще раз размешать и влить получившуюся массу в томатный соус.
7. Приправить вустерским соусом, солью, черным и кайенским перцем по вкусу.
8. Готовить, время от времени помешивая, 10 минут.
9. Снять соус с огня и полностью остудить перед подачей в течение 1 часа.

3. Песто

Итальянцы знают толк во вкусной еде и в незабываемых гастрономических сочетаниях. Они обожают различные соусы и готовят их только из самых лучших ингредиентов.

Соус песто, например, содержит в своем составе базилик, оливковое масло и кедровые орешки. Итальянцы добавляют этот соус в пасту, пиццу, брускетты и многие другие традиционные блюда. Он также весьма хорош с обычной хлебной тарелкой.



Песто - соус, без которого не может обойтись ни один итальянец. Впрочем, в России его теперь любят не меньше. Особенно если речь идет о спагетти-песто...



Песто (pesto — "топтать, растирать, давить") — популярный соус итальянской кухни на основе оливкового масла, базилика и сыра. Родина песто - Северная Италия. Считается, что песто известен еще со времен Римской империи.



Классический рецепт соуса песто

Ингредиенты:

- Масло оливковое 7 ст. л.
- Базилик 1 пучок
- Чеснок 1 зубчик
- Орехи кедровые 40 г
- Сыр пармезан тертый 50 г
- Соль по вкусу

Способ приготовления

1. Положить в блендер базилик, чеснок и кедровые орехи, добавить немного соли и влить оливковое масло.
2. Измельчить до состояния пюре.
3. Добавить сыр и снова перемешать.



4. Голландский соус

Когда речь идет о легендарных соусах, обойти стороной голландский соус просто невозможно. Несмотря на название, этот соус принадлежит к французской кухне. Список ингредиентов максимально прост. Для приготовления голландского соуса вам потребуются яйца, лимонный сок, соль и сливочное масло.



Подайте этот классический французский соус к бутербродам с яйцом Бенедикт на воскресный завтрак или к рыбе на ужин - его изысканный вкус приятно удивит вас.

Ингредиенты:

- Яйцо 3 шт.
- Лимонный сок 1 ст. л.
- Соль 1/2 ч. л.
- Сливочное масло 10 ст. л.

Способ приготовления:

1. Отделите белки от желтков - вам потребуются только желтки.
2. Растопите сливочное масло в сотейнике на медленном огне (но не кипятите его).
3. Отправьте желтки, лимонный сок и соль в чашу блендера и взбивайте, пока желтки не побледнеют.
4. Влейте масло тонкой струйкой, продолжая взбивать на медленной скорости.
5. Выключите блендер и попробуйте соус - если вам не хватает соли или лимонного сока, добавьте их.
6. Используйте соус в течение часа (до употребления оставьте соус в теплом месте, например, рядом с плитой).

Советы:

Для придания пикантности соусу вы можете добавить 1/8 чайной ложки кайенского перца.

Если вы используете соленое сливочное масло, не кладите соль.

5. Соус "Цезарь"

Популярный салат не будет таким вкусным, если не добавить в него одноименный соус. С таким соусом собственного приготовления ваш салат станет еще вкуснее!



Рецепт классического соуса "Цезарь"

Ингредиенты:

- Анчоусы в масле 6 шт.
- Чеснок 1 зубчик
- Яйцо куриное (желток) 2 шт.
- Лимонный сок 2 ст. л.
- Горчица (сладкая) 1/2 ч. л.
- Масло оливковое 2 ст. л.
- Масло растительное 50 мл
- Сыр Пармезан 2 ст. л.
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Чеснок натрите на терке.
2. Смешайте в пиале анчоусы, чеснок и щепотку соли.
3. Взбейте 2 яичных желтка, добавьте горчицы и лимонный сок.
4. Добавляйте постепенно оливковое и растительное масло, взбивая.
5. Добавьте пармезан и взбейте. Приправьте солью и перцем и перемешайте. Подавайте.

6. Ягодный соус

Ягодные соусы также относятся к классике, которая никогда не выходит из гастрономической моды. Как правило, такие соусы готовят из осенних ягод. По вкусу они немного кисленькие и удачно дополняют мясные блюда. Советуем готовить соусы из брусники, клюквы, смородины или других ягод.



Главный плюс ягодного соуса в том, что в зависимости от того, какие ягоды вы используете, соус гармонично дополняет либо основные блюда, либо десерты. Сегодня предлагаем вам абсолютно десертный вариант, который замечательно сочетается с блинчиками и оладушками, а также йогуртами и мороженым.

Ингредиенты:

- Черника (можно использовать замороженную) 150 г
- Ежевика (можно использовать замороженную) 150 г
- Сахар 60 г
- Лимонный сок 2 ст. л.
- Масло сливочное 10 г
- Вода 120 мл

Способ приготовления:

1. Положить ягоды в небольшую кастрюлю и добавить воду, сахар и лимонный сок.
2. Поставить на средний огонь и довести до кипения. Немного убавить огонь и варить, пока масса не загустеет. Это занимает около 15 минут. Снять с огня, добавить масло и тщательно перемешать, чтобы оно растопилось.

7. Медово-горчичный соус

Медово-горчичный соус любим многими за его изысканный и необычный вкус. А еще он универсален. Этот соус можно добавить в самые простые овощные салаты, брускетты и тосты, мясные блюда и блюда из лосося. Приготовить его можно всего за 15 минут.



Медово-горчичный соус — один из самых популярных и простых в приготовлении соусов. Мы ценим его за универсальность — идеально впишется в компанию и к птице, и к мясу, и к рыбе.

Ингредиенты:

- Горчица 0,25 стакана
- Кетчуп 2 ст. л.
- Мед 2 ст. л.

Способ приготовления:

Смешайте все ингредиенты и подавайте с теплыми кусочками куриного филе.

8. Маринара

Итальянская кухня славится не только соусом песто. Еще один знаменитый соус национальной кухни — это маринара. В основном маринару используют для приготовления вкуснейшей пасты, но вы можете поэкспериментировать и добавить его, например, в сэндвичи.



Маринара - это популярный соус итальянской кухни.

Ингредиенты:

- Оливковое масло 3 ст. л.
- Репчатый лук 1/2 шт.
- Томаты 8 шт.
- Чеснок 6 зубчиков
- Лавровый лист 1 шт.
- Сухое красное вино 1/2 стакана
- Мед 1 ст. л.
- Сушеный базилик 2 ч. л.
- Сушеный орегано 1 ч. л.
- Сушеный майоран 1 ч. л.
- Соль 1 ч. л.
- Черный молотый перец 1/2 ч. л.
- Семена фенхеля (по желанию) 1/4 ч. л.
- Молотый красный перец 1/4 ч. л.
- Бальзамический уксус 2 ч. л.

Способ приготовления:

1. Нагрейте оливковое масло в кастрюле на среднем огне.
2. Лук мелко нарежьте и отправьте в сковороду. Обжаривайте до мягкости около 5 минут.
3. Добавьте мелко нарезанные помидоры, измельченный чеснок и лавровый лист. Доведите до кипения, уменьшите огонь до среднего и готовьте, пока помидоры не размягчатся, около 30 минут.
4. Влейте красное вино. Добавьте мед, базилик, орегано, майоран, соль, черный перец, семена фенхеля и измельченный красный перец. Снова доведите до кипения, затем уменьшите огонь и готовьте еще 30 минут.
5. Добавьте бальзамический уксус, перемешайте, перелейте в мисочку и подавайте к столу.

9. Тартар

Некоторые считают, что тартар — это исключительно знаменитое блюдо французской кухни из сырой говядины и яйца. И лишь просвещенные гурманы в курсе, что тартар — это еще и крутой соус.



Тартар - это изысканный соус французской кухни, который отлично сочетается с рыбой, морепродуктами и с холодными блюдами.

Ингредиенты:

- Майонез 1 стакан
- Зеленый лук 3 ст. л.
- Маринованный огурцы 1/4 стакана
- Каперсы 1 ст. л.
- Рубленая петрушка 1 ст. л.
- Лимонный сок 2 ч. л.
- Дижонская горчица 1 ч. л.
- Сушеный эстрагон 1/2 ч. л.
- Соус тобаско 1/2 ч. л.
- Соус ворчестерский 1/2 с. л.
- Соль по вкусу
- Черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Огурцы, зеленый лук и каперсы мелко нарезать. Смешать в миске.
2. Туда же добавить майонез, мелко рубленную петрушку, лимонный сок, дижонскую горчицу, измельченный эстрагон, ворчестерский соус и табаско. Хорошо перемешать.
3. Посолить и поперчить по вкусу.
4. Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 1 час.

10. Альфредо

Зачастую вегетарианцы отказываются от крутых соусов, потому что их готовят из нежелательных для них ингредиентов. И лишь немногие знают, что овощные соусы-дипы — это не единственный вегетарианский вариант.



Этот вегетарианский соус обладает очень интересным вкусом. Он отлично подойдет для приготовления вкусной пасты.

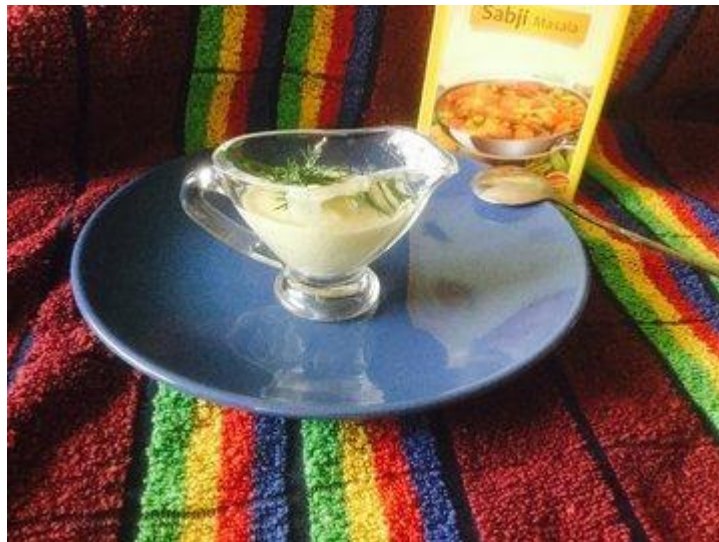
Ингредиенты:

- Измельченный чеснок 2 зубчика
- Репчатый лук 1/2 шт.
- Оливковое масло по вкусу
- Соцветия цветной капусты 3 чашки
- Миндальное молоко 2 стакана
- Соль щепотка
- Лимонный сок 1 ст. л.
- Пищевые дрожжи 4 ст. л.

Способ приготовления:

1. В сковороде разогрейте оливковое масло.
2. Добавьте чеснок и мелко нарезанный репчатый лук. Обжарьте до мягкости.
3. Затем высыпьте соцветия цветной капусты и влейте миндальное молоко. Посолите.
4. Тушите 10-15 минут.
5. Перелейте получившуюся массу в чашу блендера. Добавьте пищевые дрожжи и лимонный сок. Взбейте до однородной массы.
6. Подавайте к столу с пастой.

Индийский соус карри



Ингредиенты:

- Лук - 100 гр
- Растительное масло по вкусу
- Зира, карри-массала, кориандр, лавровый лист, зелень, грам-массала по вкусу
- Имбирь, чеснок - 10 гр
- Пажитник - щепотка
- Сметана - 150 гр
- Сливки 33% -100 гр

Как приготовить индийский соус карри

1. Обжарить лук.
2. 2. Выложить в блендер, добавить сметану, чеснок, имбирь .
3. 3. Переложить массу в кастрюлю, добавить сливки, специи, растительное масло и варить на медленном огне 2 часа, в конце посолить по вкусу.



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

Тест

В тесте имеются задания на соотнесение, дополнение, на выбор правильного ответа.

1. Укажите операции, пропущенные при приготовлении соуса польского

Вареные яйца мелко-мелко шинкуют;
зелень петрушки мелко шинкуют; _____;
соединяют с яйцами и зеленью;
добавляют соль, лимонный сок; _____ не выше 70 °С;
подают к _____.

2. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

- А) кубиками;
- Б) дольками;
- В) соломкой;
- Г) кружочками.

3. К какой группе соусов относится соус майонез?

- А) на сливочном масле;
- Б) на муке;
- В) на уксусе;
- Г) на растительном масле.

4. Какая мучная пассеровка используется для приготовления соуса парового?

- А) белая;
- Б) красная;
- В) холодная.

5. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

- А) сметанного;
- Б) белого;
- В) молочного;
- Г) красного.

6. Производным какого соуса является соус томатный?

- А) белого;
- Б) красного;
- В) молочного;
- Г) лукового.

7. Каким бульоном разводят жировую мучную пассеровку?

- А) холодным;
- Б) горячим.

8. Если поверхность соуса на муке (красный, белый и т. д.) покрыта подсохшей корочкой, в чем причина ее появления?

9. Найдите лишний компонент в наборе сырья для соуса сухарного:

- А) сухари белого хлеба,
- Б) сливочное масло,
- В) соль, лимонная кислота или сок,
- Г) вареные яйца.

10. Какой компонент лишний в составе соуса майонеза

- А) белки яиц;
- Б) желтки яиц;
- В) растительное масло;
- Г) горчица;
- Д) соль;
- Е) сахар;
- Ж) уксус.

11. Опишите требования к качеству соуса майонеза.

12. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

- А) 65-70° С;
- Б) 75-80° С;
- В) 80-82° С;
- Г) 40-45°С.

13. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

- А) 80-90°С;
- Б) 50-60°С;
- В) 110-120°С;
- Г) 130-140°С.

14. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- А) стерилизации;
- Б) защипывания;
- В) бланширования;
- Г) процеживания.

15. Соус красный основной доводят до вкуса:

- А) соль, сахар, уксус;
- Б) соль, сахар, специи;
- В) соль, сахар, лимонный сок;
- Г) соль, специи, виноградное вино.

16. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:

- А) средней густоты;
- Б) густые;
- В) жидкие;
- Г) вязкие.

17. Основные горячие соусы хранят:

- А) от 3 до 4 ч;
- Б) от 1 до 2ч;
- В) от 2 до 3ч;
- Г) от 4 до 5ч.

18. К жареной баранине подают соус:

- А) Красный основной;
- Б) Майонез;
- В) Молочный с луком;
- Г) Польский

19. Концентрат - фюме добавляют в соусы для:

- А) Улучшения консистенции;
- Б) Улучшения вкуса;
- В) Улучшения цвета;
- Г) Снижения калорийности.

20. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

- А) Перемешивание;
- Б) Растирание;
- В) Нагревание;
- Г) Взбивание