

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

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных соусов

Лекция 9: Технология, способы приготовления, методы сервировки и температура подачи сложных холодных соусов (масляные смеси.)

Масляные смеси

Основу масляных смесей составляет масло сливочное, в которое вводят соответствующим образом подготовленные различные продукты (зелень петрушки, филе килек и сельди, сардины, панцири вареных раков, сыр и др.). Масляные смеси используют для бутербродов, оформления и улучшения вкуса мясных и рыбных блюд.

Сливочное масло при приготовлении блюд сохраняет витаминную активность, вкус и аромат. Для ряда холодных и горячих блюд маслу необходимо придать острый вкус, дополнительно обогатить витаминами, ферментами, вкусовыми и красящими веществами. Для этого приготавливают масляные смеси.

Масляные смеси представляют собой размягченное сливочное масло, смешанное с измельченными дополнительными продуктами (сельдь, сыр, зелень и др.).

После перемешивания формуют в виде брусочка или цилиндра и охлаждают. Для улучшения вкуса в некоторые масляные смеси добавляют лимонную кислоту или лимонный сок.

Перед использованием нарезают на кусочки массой 10... 15 г в виде кружочков, ромбиков или штампуют специальными выемками, или придают форму спирали, ракушки с помощью декораторов для формовки масла. Можно выпустить из кондитерского мешка различными фигурами и заморозить.

Масляная смесь должна быть хорошо охлаждена, чтобы сохранялась форма.

Используют при отпуске жареной рыбы, мяса, для приготовления и оформления холодных блюд и бутербродов.

Приготовление масляных смесей

Масло зеленое



Назначение зеленого масла: отпускается к бифштексам, антрекотам и жареной рыбе в сухарях и другим блюдам.

Продукты:

- масло сливочное - 850 г,
- зелень петрушки - 100 г,

- зелень укропа - 100 г,
- лимон - 1 шт.
- или лимонная кислота - 2 г.

Рецепт приготовления. Зелень петрушки и укропа перебрать (удалить стебли) промыть в холодной воде, высушить и мелко изрубить ножом. Подготовленную зелень положить в размятое сливочное масло добавить лимонный сок или лимонную кислоту и смешать так, чтобы зелень равномерно распределялась в масле (для остроты в масло можно добавить красный острый или соус «Южный»). Затем приготовленное зеленое масло разделать, придав форму батона диаметром 3 см, весом 250-300 г. Разделанный батон положить в холодную воду со льдом и хранить в прохладном месте. При подаче на стол нарезать кружками (толщиной примерно 0.5 см) весом 15-20 г.

Масло селедочное

Рецепт приготовления

Филе сельди замочить в молоке или чае. Через 6-8 часов вымоченное филе протереть через сито.

Размягченное сливочное масло положить в кастрюлю, добавить протертую сельдь, столовую горчицу и очень тщательно взбить лопаткой.

Это масло можно приготовить также из молок сельди.

Назначение селедочного масла: используется для закусок и холодных блюд.

Продукты:

- масло сливочное - 750 г,
- сельдь - 250 г,
- горчица столовая - 30 г.

Масло анчоусное

Назначение анчоусного масла: подается к холодным блюдам из мяса, птицы, дичи, канапе, используется для оформления блюд.

Продукты:

- анчоусы - 150 г,
- масло сливочное - 750 г,
- яйца (желтки) - 5 шт.,
- каперсы - 50 г,
- корнишоны - 50 г,
- красный горький перец - 0.2 г,
- уксус столовый 3%-ный - 25 г,
- соль - по вкусу.

Рецепт приготовления. Изрубленные каперсы и корнишоны, анчоусы, желтки сваренных яиц истолочь в ступке и протереть через сито. В кастрюлю положить размягченное сливочное масло, добавить протертую анчоусную смесь и выбить лопаткой. Затем в масло добавить уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо выбить.

Масло килечное

Назначение килечного масла: подается к холодной закуске, к горячему отварному картофелю, используется для бутербродов.

Продукты: масло сливочное - 840 г, филе кильки - 160 г.

Рецепт приготовления. Филе килек протереть через сито. В размягчённое сливочное масло положить протёртые кильки и хорошо промешать лопаткой, хранить в холодном месте.

Масло сардиновое

Назначение сардинового масла: используется для разных бутербродов, холодных закусок, а также подается к отварному картофелю.

Продукты:

- масло сливочное - 750 г,
- сардины - 150 г,
- лук репчатый или шалот - 75 г,
- яблоки антоновские - 100 г,
- мускатный орех - 0.2 г.

Рецепт приготовления. Обработанный репчатый лук нашинковать, спассеровать на сливочном масле и охладить. Спассерованный лук и сардины протереть через сито. Протертую смесь положить в кастрюлю, добавить размягченное сливочное масло, натертые сырые яблоки, мускатный орех, соль и хорошо размешать лопаткой.

Масло сырное

Назначение: сырное масло используется для закусок, разных бутербродов, для оформления блюд и т. п.

Продукты:

- масло сливочное - 100 г,
- сыр рокфор или зеленый - 25 г.

Рецепт приготовления. В кастрюлю положить масло и размять его, после чего добавить протертый сыр рокфор или натертый зеленый сыр и хорошо взбить лопаткой.

Масло горчичное

Назначение: горчичное масло используется для бутербродов, сэндвичей, канапе и т. п.

Продукты:

- масло сливочное - 90 г,
- горчица столовая - 10 г.

Рецепт приготовления. В кастрюлю положить размягченное масло, добавить столовую горчицу и хорошо размешать лопаткой.

Розовое сырное масло. Готовят сырное масло и соединяют с томатным пюре.

Зеленое масло. Зелень (укроп, петрушка, зеленый лук) ошпаривают

Яичное масло. Сливочное масло взбивают с измельченными желтками, мелко рубят зелень, солят. Для получения острого вкуса добавляют перец, горчицу или тертый хрен.

Горчичное масло. Взбитое масло заправляют столовой горчицей и солью.

Хренное масло. Взбитое масло соединяют с тертым хреном и солью.

Ветчинное масло. Во взбитое масло кладут пропущенную через мясорубку ветчину, заправляют по вкусу горчицей и сметаной.

Лососевое масло. Во взбитое масло кладут мелко нарубленную лососину, взбивают.

Грибное масло. Взбитое масло соединяют с мелко нарубленными маринованными грибами, заправляют солью и перцем, можно томатной пастой.

Нормы закладки продуктов в масляные смеси приведены в табл. 8.1.

Масло с копченой рыбой. Во взбитое масло добавляют хорошо измельченную рыбу горячего копчения и майонез, заправляют хреном.

Шпротное масло. Во взбитое масло кладут измельченные шпроты, взбивают, заправляют солью.

Требования к качеству масляных смесей и их хранение

Ц в е т масляных смесей зависит от используемых наполнителей и соблюдения технологического процесса. Цвет сырного и яичного масла - желтый, селедочного и килечного - сероватый, грибного - коричневатый, лососевого, ветчинного - розовый.

В к у с и за па х масляных смесей - характерные для наполнителя.

Недопустимым дефектом масляных смесей

являются привкус про горклого масла, наличие на поверхности окислившейся пленки.

Масляные смеси хранят в холодильнике не более 3 сут. Для увеличения срока хранения смесь заворачивают в пергамент или полиэтиленовую пленку.

Приготовление яично-масляных соусов



Яично-масляные соусы готовят из сырых яичных желтков с добавлением сливочного масла, лимонного сока или лимонной кислоты и специй.

Желтки сырых яиц являются хорошими эмульгаторами, так как содержат фосфопротеиды, которые создают защитные пленки вокруг капелек растопленного сливочного масла и препятствуют их соединению. Тем самым эмульсии придает устойчивость.

Белки сырых желтков при нагревании свыше 70 ... 75·С свертываются (денатурируют) и защитные пленки вокруг жировых капелек разрушаются, вследствие чего нарушается эмульсионная структура соуса.

Поэтому голландский соус и его производные нельзя нагревать свыше 70 ... 75° С.

В яично-масляные соусы входит большое количество сливочного масла и яиц (кроме соуса сухарного). Поэтому калорийность соусов очень велика (до 550 ккал на 100 г соуса).

Яично-масляные соусы являются важным источником витамина А.

Сливочное масло не содержит органических кислот, экстрактивных и других веществ, возбуждающих аппетит. Поэтому для придания вкуса и возбуждения деятельности пищеварительных желез в яично-масляные соусы добавляют лимонную кислоту в количестве 1—2 г на 1 кг или лимонный сок.

При изготовлении яично-масляного соуса может произойти свертывание смеси, т. е. отделение (крупкой) масла от желтков, вследствие чего резко ухудшается его вид, вкус, и соус становится непригодным к употреблению. Чтобы этого не произошло, необходимо строго соблюдать технологию приготовления соуса. Кроме того, яйца должны быть свежими, желтки надо тщательно отделять от белков.

Для приготовления яично-масляного соуса используется посуда с толстым дном. При нагреве температура желтковой массы не должна превышать 70-75° С. Добавление в желтковую смесь холодной воды (100 мл) также предупреждает свертывание желтков. Во время прогревания желтковой смеси и варки соуса необходимо непрерывно помешивать их венчиком.

Сливочное масло, являющееся основной составной частью этой группы соусов, не содержит органических кислот, экстрактивных и других веществ, возбуждающих аппетит. Поэтому для придания вкуса и возбуждения деятельности пищеварительных желез в яично-масляные соусы добавляют лимонную кислоту в количестве 1 ... 2 г на 1 кг соуса или лимонный сок.

Эти соусы хорошо обогащают состав блюд из нежирных продуктов:

- цветной и белокочанной капусты,
- тощих рыб (судака, трески и др.),
- нежирного мяса птицы (филе кур, цыплят и т. п.).

Яично-масляные соусы бывают двух типов:

1. неэмульгированные (польский, сухарный)
2. эмульгированные (соусы на основе голландского).

Яично-масляные соусы можно готовить с добавлением основного белого соуса, который придает яичному соусу более приятный вкус и цвет.

Эти соусы нестойки, так как эмульсия из масла и желтков быстро расслаивается, поэтому готовить их следует перед употреблением.

Технология приготовления яично-масляных соусов

Яично-масляные соусы готовят из

- сливочного масла,
- сырых яичных желтков
- лимонного сока или лимонной кислоты
- и соли.

МАСЛЯНО ЯИЧНЫЙ СОУС



ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

- Сливочное масло - 150 г
- Яичные желтки - 2 шт
- Вода - 2 стол. лож
- Лимонный сок - по вкусу
- Соль - по вкусу

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. ШАГ 1:



Подготовим продукты. Мы используем только яичные желтки, на каждый желток надо брать 75 грамм сливочного масла.

2. ШАГ 2:



Первым делом растопим масло. Делать это надо на маленьком огне, все время помешивая его. Или в микроволновке. Пока мы готовим яичную массу оно успеет немного остыть и не шокирует нежные желтки.

3. ШАГ 3:



Желтки смешиваем с водой, это поможет в дальнейшем не расслоиться соусу на составляющие.

4. ШАГ 4:



На огонь поставим кастрюлю с водой, доведем ее до кипения, огонь уменьшим. Ставим посуду с желтками на кастрюлю. У нас получилась водяная баня. Вода не должна касаться дна миски с яйцами, иначе они могут свариться и вы получите омлет, а не соус. Начинаем интенсивно мешать венчиком. Постепенно масса начнет густеть и светлеть, когда она станет по консистенции как сметана, убираем с огня.

5. ШАГ 5:



Сразу же начинаем вводить тонкой струйкой растопленное сливочное масло, очень хорошо работая при этом венчиком. Добавляем соль и лимонный сок по вкусу.

У меня вышла неполная столовая ложка сока. Соус готов.

Вместо лимонного соуса часто используют уксус, любой: бальзамический, винный, яблочный, можно взять просто белое вино.

Иногда его готовят с добавлением белого соуса, такой соус особенно хорош к рыбе.

Можно добавить в соус сыр или томатное пюре.

Хорошо сочетается с ним горчица, она добавит нотку пикантности.

Можно в него положить любую мелко нарезанную зелень или сухие приправы.

Надо учитывать, что данный вид соусов не подлежит хранению, поэтому их готовят непосредственно перед употреблением.

Если вдруг ваш соус свернулся или расслоился, то, увы, его уже не спасти, придется готовить новый.

Учитывайте также, что он очень калорийный, ведь в его основе - сливочное масло.

Ассортимент яично-масляных соусов

Соус «Польский» натуральный

Свежие яйца обрабатывают, варят вкрутую, охлаждают, очищают, мелко режут. Зелень укропа или петрушки обрабатывают и мелко шинкуют. Сливочное масло растапливают, соединяют с подготовленными яйцами и зеленью, добавляют соль и разведенную небольшим количеством кипяченой воды лимонную кислоту или ЛИМОННЫЙ сок. Соус размешивают и прогревают при температуре не выше 70·С.

Подают соус к блюдам из нежирной (тощей) отварной рыбы.

Соус «Польский» с бепым соусом.

Готовят соус белый основной. Для рыбных блюд его готовят на рыбном бульоне. Затем в него добавляют сливочное масло, мелко нарезанные крутые яйца, зелень, соль и лимонную кислоту, перемешивают и прогревают при температуре не выше 70 ·С.

Подают соус к блюдам из отварной рыбы.

Соус ЯИЧНЫЙ сладкий.

Белое сухое вино наливают в нагретую посуду, которую закрывают крышкой, дают вскипеть. В сухую чистую посуду вышускают целые яйца и тщательно растирают с сахаром. Затем в смесь быстро добавляют вино, лимонную цедру, снятую в виде ленты, или лимонную

кислоту, разведенную небольшим количеством кипяченой воды, и, непрерывно взбивая венчиком, проваривают на водяной бане при температуре 75 ... 80 °C до образования густой ценистой массы. По окончании варки цедру удаляют и вливают лимонный сок.

Подают соус к блюдам из десертных овощей - спарже, артишокам, а также к пудингам и шарлоткам.

Соус сухарный.

Сухари пшеничного хлеба размалывают, просеивают и обжаривают до золотистого цвета при помешивании. Сливочное масло растапливают и нагревают до тех пор, пока не выпарится влага (станет прозрачным) и не образуется светло-коричневый осадок. Затем масло процеживают (сливают с осадка), добавляют в него обжаренные сухари, соль, лимонную кислоту или лимонный сок и осторожно перемешивают.

Подают соус к блюдам из отварных овощей - капусте белокочанной, цветной, брюссельской; спарже, артишокам.

Соус «Голландский».

Этот вид соуса можно приготовить по двум вариантам.

В а р и а н т 1. Яичные желтки растирают с небольшим количеством холодной кипяченой воды, затем кладут кусочки сливочного масла (1 / 3 часть), смесь тщательно растирают и, непрерывно помешивая, прогревают на водяной бане при температуре 75 ... 80 °C до образования однородной слегка загустевшей массы. Затем вливают тонкой струйкой оставшуюся часть растопленного сливочного масла и перемешивают до полного соединения его с желтками, смешивают с соусом белым, заправляют солью, лимонным соком или лимонной кислотой и процеживают. Соус «Голландский» представляет собой нестойкую эмульсию, и добавление белого соуса делает его более устойчивым. Подают соус к блюдам из отварных овощей и рыбы.

В а р и а н т 2. Соус «Голландский» можно готовить и без добавления белого соуса, но такой соус будет неустойчив, а также более калориен. Яичные желтки растирают с небольшим количеством холодной кипяченой воды, затем добавляют кусочки сливочного масла (1/3 часть), смесь тщательно растирают и, непрерывно помешивая, прогревают на водяной бане при температуре 75 ... 80 °C до образования однородной слегка загустевшей массы.

Затем вливают тонкой струйкой оставшуюся часть растопленного сливочного масла и перемешивают до полного соединения его с желтками. Соус заправляют солью, лимонным соком или лимонной кислотой. Готовый соус процеживают. «Голландский» соус готовят непосредственно перед подачей.

Подают соус к блюдам из отварной и жареной рыбы и овощным блюдам.

Далее приведена технология приготовления соусов, производных от соуса голландского (на основе белого).

Соус «Голландский» с горчицей. Готовый «Голландский» соус заправляют горчицей столовой, аккуратно перемешивают. Подают соус к блюдам из жареной и отварной рыбы осетровых пород.

Соус «Голландский» с каперсами. В готовый «Голландский» соус кладут прогретые каперсы без рассола и перемешивают. Подают соус к блюдам из припущенной, жареной и отварной рыбы.

Соус «Голландский» со сливками. В готовый «Голландский» соус перед подачей добавляют взбитые сливки и аккуратно перемешивают. Подают соус к блюдам из десертных овощей - спарже, артишокам, к цветной капусте, припущенной и отварной рыбе.

Требования к качеству соусов яично-масляных и их хранение

Яично-масляные соусы имеют слегка кисловатый в к у с и а р о м а т сливочного масла. Соус « Голландский» должен иметь однородную консистенцию, без крупинок и хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть масла (блесок жира). В «Польском») и сухарном соусах недопустимы сгустки белка от масла.

«Польский») И сухарный соусы можно х р а н и т ь до 2 ч, «Голландский» и яичный сладкий соусы не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед употреблением.











Задание 1

1. Установите соответствие масляных смесей их кулинарному использованию.

№ п/п	Масляная смесь	Кулинарное использование
1	Масло зеленое	а) для бутербродов, как холодную закуску, для фарширования б) к бифштексу, антрекоту, рыбе фри, для бутербродов в) для бутербродов и как холодную закуску г) для бутербродов и оформления холодных блюд д) для бутербродов е) для бутербродов, сэндвичей, канапе ж) для закусок, разных бутербродов
2	Масло селечное	
3	Масло сырное	
4	Масло розовое	
5	Масло с горчицей	
6	Масло сырное	
7	Масло горчичное	

Задание 2. Ответьте на вопросы.

№	Вопросы	Ответы
1	Что составляет основу масляных смесей?	
2	Как готовятся масляные смеси?	
3	Как используют масляные смеси?	
4	Опишите процесс приготовления масла зеленого.	
5	Как готовится анчоусное масло?	
6	Назовите основной состав яично-масляных соусов?	
7	Опишите особенности приготовления яично-масляных соусов	
8	Назовите основные виды яично-масляных соусов.	
9	К каким блюдам подают яично-масляные соусы?	
10	Опишите технологию приготовления соуса польского.	
11	Как и сколько времени можно хранить масляные смеси?	
12	сколько времени можно хранить яично-масляные соусы?	
13	Какую форму придают масляным смесям при отпуске к блюдам из мяса и рыбы?	

Задание 3. Выберите правильный ответ теста
Тест Технология приготовления сложных холодных соусов

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

- а) до 2 часов;
- б) 4 часа;
- в) 1 час;
- г) 30 минут.

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?

5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

7. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
- б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
- в) смесь растительного масла с уксусом;
- г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
- б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
- в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
- г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
- б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
- в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
- г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

- а) 20-35%;
- б) 45-65%;
- в) 25-67%;
- г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

- а) 80оС;
- б) 85оС;
- в) 90оС;
- г) 95оС?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

- а) к закускам из овощей;
- б) к закускам из сельди;
- в) к закускам из языка;
- г) к рыбным закускам?

13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

- а) соус «Голландский» с горчицей;
- б) соус «Голландский» с уксусом;
- в) соус «Голландский» с каперсами;
- г) соус «Голландский» со сливками.

14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

- а) соус «Сладкий»;
- б) соус «Сливочный»;
- в) соус «Ариадна»;
- г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

- а) «Пикантный»;
- б) «Миронтон»;
- в) «Робер»;
- г) «Охотничий».

Критерии оценки:

15-12 – «5»
11-9 – «4»
7-7 – «3»
менее 6 – «2»

Адрес для связи: angel-040558@mail.ru