Задание: 1. Изучить материалы лекции

2. Ответить на вопросы для контроля знаний письменно

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных соусов

Лекция 17: Технология, способы приготовления, методы сервировки и температура подачи сложных холодных соусов (фруктовые соусы).





Фруктово-ягодные соусы

Соусы фруктовые представляют собой протертую и уваренную с сахаром массу из фруктов (яблок, слив, абрикос, груш, айвы, персиков).

В качестве основы соуса часто берут фруктовое или ягодное пюре. Слишком густое разбавляют сахарным сиропом, водой или сливками. Фрукты с грубой клетчаткой (персики, абрикосы, сливы) отваривают с сиропом, а затем протирают через сито. Мягкие и сочные ягоды (малину, клубнику, красную смородину) протирают сырыми. Яблоки припускают до полного размягчения и заправляют маслом.

Фруктовые соусы приготовляются из свежих, зрелых, отборных яблок, абрикосов, персиков, айвы, слив, кураги, ананасов, апельсинов, мандаринов и других фруктов и ягод: смородины, клюквы, брусники, малины, клубники, земляники, вишни.

Для приготовления фруктово-ягодных соусов используют такие продукты, как ванилин или ванильный сахар, мед, картофельный крахмал, корица, гвоздика, мускатный орех, апельсиновая, лимонная, мандариновая цедра, различные фруктовые и ягодные соки промышленного производства, виноградные вина (мадера, мускатное, сухое белое и красное), коньяк и некоторые ликеры.

Очищенные от кожицы, семян, слегка уваренные с сахаром фрукты обладают хорошим вкусом и ароматом. Они с успехом, в особенности в зимний сезон, могут заменить в соусах, приправах, киселях свежие фрукты.

Фруктовые соусы используют к крупяным и мучным блюдам, к рисовым и манным котлетам, пудингам, запеканкам, блинчикам, кашам, оладьям и т. л. Эти соусы можно добавлять в соус-майонез и использовать для заправки салатов.

Технология приготовления:

Фрукты моют, удаляют несъедобные части (косточки, семечки), шпарят в воде:

- яблоки, груши- 7-10 минут,
- сливы персики-5 минут,
- айву 10-12 минут,

затем протирают через сито с диаметром отверстий 0,5-0,8 мм.

Протертую массу и сахар по рецептуре загружают в емкость и уваривают 20-25 минут.

В конце варки к готовой массе добавляют измельченные пряности, перемешивают.

Фруктово-ягодный соус

Продукты:

- *Черносмородиновый джем 350 г,
- *яблочный соус консервированный 350 г,
- *пук репчатый 150 г,
- *уксус 25 г,
- *апельсины 2 шт.,
- *лимон 1 шт.,
- *вино 100 г,
- *горчица 30 г,
- *перец и имбирь в порошке по 0,3 г,

Приготовление

Черносмородиновый джем протереть через сито. Крупный репчатый пук (Салатный) нарезать мелкими кубиками (3-4 мм) и прокипятить с винным уксусом. Цедру с апельсинов и лимона снять теркой, залить кипятком, охладить, слить воду, залить портвейном или мадерой и дать настояться не менее 1 часа.

Подготовленные джем, лук с уксусом и цедру с вином соединить с консервированным яблочным соусом, прибавить в эту смесь апельсиновый и лимонный сок, готовую столовую горчицу, красный молотый перец, имбирь, гвоздику и все хорошо перемешать.

Соус подается к холодной жареной дичи, свинине и др.

Брусничный соус

Продукты:

^{*}гвоздика - 0,2 г

```
*Брусника - 500 г,

*вода - 1000 г,

*сахар - 250 г,

*картофельный крахмал - 10 г,

*вино (Рислинг) - 100 г,

*корица - 0,1 г
```

Приготовление

Промытую бруснику запить холодной водой и сварить до мягкости, после чего отвар слить, а бруснику протереть через сито.

Брусничное пюре развести отваром, положить сахар, корицу, влить вино и дать прокипеть 5 - 7 минут, а затем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и довести до кипения.

Соус подается к жареной индейке, курам, цыплятам, дичи, блюдам из мяса диких животных.

Яблочный соус

Первый способ

Продукты:

*Яблоки - 600 г.

*вода - 350 г,

*caxap - 25 г,

*корица - 0,1 г

Приготовление

Яблоки промыть в холодной воде, нарезать, удалить семена и варить в закрытой посуде до готовности. Выкипание воды должно составить не менее 1/3 первоначального объема.

Сваренные яблоки охладить и протереть через частое сито или протирочную машину. В полученное яблочное пюре положить сахар, корицу в порошке и варить в течение 10 - 12 минут, помешивая попаткой. Перед подачей взбить соус венчиком.

Соус подается в горячем виде к жареному гусю, утке, мясу.

Второй способ

```
Продукты:
```

```
*Яблоки - 600 г,
```

^{*}вода - 300 г,

^{*}caxap -150 г,

^{*}картофельный крахмал - 300 г,

^{*}корица - 0,1 г

Приготовление

Подготовленные ябпоки положить в посуду, влить воду (1/3 нормы), закрыть крышкой, припустить до готовности и протереть через сито или протирочную машину. В полученное яблочное пюре положить сахар, влить оставшуюся (2/3 нормы) воду и кипятить. Через 5-7 минут добавить при быстром помешивании лопаткой картофельный крахмал, заранее разведенный охлажденной водой, и довести до кипения.

Подать соус холодным или горячим.

Этот соус можно приготовить из сушеных яблок.

Соус подается к кашам, запеканкам из риса, пшена, макаронных изделий, пудингам, блинчикам, круту с фруктами.

Соус из свежих ягод

Продукты:

- *Cвежие ягоды 350 г,
- *вода 900 г.
- *caxap 150 г,

Приготовление

Свежие ягоды (клубнику или малину) перебрать и протереть через сито. В ягодное пюре положить сахар, влить воду, нагреть до кипения, затем добавить картофельный крахмал, разведенный охлажденным отваром.

Подать соус холодным или горячим. Соус подается к кашам, запеканкам, пудингам, блинчикам.

Соус из сливового повидла

Продукты:

- *Повидло сливовое 100 150 г,
- *мука картофельная 10 г,
- *молоко 150 г,
- *корица 2 г,
- *лимонная цедра

Приготовление

Размешать картофельную муку с молоком и повидлом, вскипятить, прибавить по вкусу сахар, толченую корицу и лимонную цедру.

Вместо молока можно взять спивки.

Соус из мармелада

^{*}картофельный крахмал - 30 г

Продукты:

- *Мармелад 150 г,
- *мука картофельная 10 г,
- *вода 250 г,
- *вино фруктовое 50 г,
- *caxap.

Приготовление

Фруктовый мармелад опустить в кипящую воду, тщательно размешать, влить разведенный крахмал, добавить сахар по вкусу и вино.

Мармелад можно разводить не водой, а настоем шиповника.

Соус из крыжовника

Продукты:

- *****Крыжовник 200 г,
- *мука картофельная 10 г,
- *caxap 60 80 г,
- *вино фруктовое 50 г

Приготовление

Крыжовник помыть, залить небольшим количеством кипятка, сварить, протереть, добавить картофельную муку (разведенную в 3 ложках воды), сахар и вино, вскипятить.

В охлажденный соус можно добавить желток.

Соус смородинно-малиновый

Продукты:

- *Смородина 150 г,
- *малина 100 г,
- *caxap 80 г,
- *сливки 130 г,
- *мука картофельная 10 г

Приготовление

Смородину и малину перебрать, сполоснуть и залить небольшим количеством воды, вскипятить. Протереть через густое сито. Часть жидкости остудить, смешать с картофельной мукой, влить в оставшуюся жидкость, добавить сахар, довести до кипения. Размешать со сливками; можно добавить сырой желток.

Соус из шиповника

Продукты:

```
*Шиповник (целые плоды) - 60 г или порошок шиповника - 30 г,
```

Приготовление

Плоды шиповника перебрать, промыть в холодной воде, положить в посуду, запить крутым кипятком, закрыть посуду крышкой и оставить на 20-25 минут для набухания. После этого настой спить в другую посуду, а плоды размять деревянным пестом. В полученное пюре налить настой, перемешать, добавить лимонную кислоту и кипятить 10 - 12 минут, затем нагревание прекратить. Через 30 минут, когда отвар настоится, процедить его через марлю, сложенную в 2 - 3 ряда, добавить сахар и, нагревая, довести до кипения. После этого в отвар влить картофельный крахмал, разведенный охлажденным отваром.

Для улучшения вкуса в отвар можно добавить немного цедры пимона, мандарина или апельсина.

Соус подается к блюдам из круп, макаронных изделий и т. п.

Миндальный соус

Продукты:

- *Молоко 800 г,
- *миндаль сладкий -160 г,
- *миндаль горький -10 г,
- *яйца 5 шт.,
- *caxap 250 г

Приготовление

Сладкий и горький миндаль положить в кастрюлю, залить кипятком и накрыть посуду крышкой. Через 10 - 15 минут миндаль очистить от кожицы, положить в холодную воду на 2 - 3 часа, после чего пропустить через мясорубку с частой решеткой, подливая понемногу молоко, чтобы миндаль не замаслился. Измельченный миндаль тщательно растереть пестиком в ступке, постепенно добавляя молоко. Растертый в пюреобразную массу миндаль развести оставшимся молоком, процедить через редкую салфетку или марлю и отжать. Остатки от миндаля (Выжимки) использовать для начинки печеных яблок, блинчиков и т. п. Яйца и яичные желтки тщательно растереть с сахаром, так, чтобы смесь сделалась белой, а затем развести приготовленным горячим миндальным молоком и проварить, помешивая лопаткой, до температуры 75 - 80 градусов, но не кипятить. Отпускать соус в холодном или в горячем виде.

^{*}вода - 900 г,

^{*}caxap -160 г,

^{*}картофельный крахмал - 40 г,

^{*}лимонная кислота - 2 г

Миндальный соус с лимоном

Продукты:

- *Миндальное молоко 700 г,
- *caxap 250 г,
- *миндаль сладкий 100 г,
- *масло сливочное 25 г,
- *яйца (желтки) 5 шт.,
- *мука 20 г,
- *лимон 2 шт.

Приготовление

Масло сливочное, яичные желтки сырые, муку и сахар тщательно растереть. В полученную смесь добавить цедру, измельченную на терке, и сок лимонов, мелко нашинкованный миндаль и размешать.

Затем постепенно (в три - четыре приема) вливать горячее миндальное молоко, быстро помешивая, после чего соус проварить, но не кипятить.

Соус подается к пудингам, запеканкам и т. п.

Соус к холодным рыбным блюдам

Продукты:

- *Фисташки 40 г_.
- *миндаль 25 г,
- *желтков сырых яичных 6 шт.,
- *соус молочный 1 ст. ложка,
- *оливковое масло 1 л,
- *лимоны 2 шт.,
- *петрушка, эстрагон, зеленый пук по 25 г

Приготовление

Растереть в ступке очищенные фисташки и сладкий миндаль, добавить 1 стоповую пожку холодного густого молочного соуса, влить 6 сырых желтков, посолить, поперчить, перемешать и все протереть через сито. Влить в полученную смесь 1 л растительного масла (лучше оливкового) и сок двух лимонов. Зелень петрушки и эстрагона, а также зеленый лук, взятые в равных количествах, обварить кипятком, обсушить и протереть через сито.

Смешать пюре из зелени с соусом.

Черносмородиновый соус

Продукты:

```
*Красный основной соус - 750 г,

*красное вино -100 г,

*бульон - 200 г,

*масло сливочное - 70 г,

*варенье черносмородиновое - 150 г,

*кости ветчины - 200 г,

*зелень петрушки - 10 г,

*эстрагон - 10 г,

*перец горошком - 0,5 г,
```

Приготовление

*лавровый лист - 0,2 г

Кости свиных копченостей измельчить, слегка обжарить, залить красным вином и бульоном. В смесь добавить крупно дробленый перец, лавровый лист, зелень петрушки, листики эстрагона, черносмородиновое варенье и варить 20 - 25 минут, чтобы жидкость уварилась на 2/3. Приготовленную смесь соединить с красным основным соусом и кипятить 8 - 10 минут. Перед окончанием варки соус посолить, процедить и заправить сливочным маслом.

Соус подается к мясу диких животных (козы, лося, оленя, зайца), котлетам и биточкам из мяса, тушеному мясу и жареной дичи.

Соус кисло-сладкий с изюмом и черносливом

Продукты:

```
*Coyc красный - 500 г,
```

Приготовление

Чернослив и изюм промыть, залить небольшим количеством воды и припустить до готовности, после чего из чернослива удалить косточки.

Красный (основной) соус соединить с черносливом, изюмом, влить красное вино (сухое), добавить сливочное масло и прогреть.

Подают соус к отварному мясу и домашней птице.

Соус ореховый (Сациви)

Продукты:

```
*Бульон - 450 г,
```

^{*}чернослив - 80 г,

^{*}изюм - 30 г,

^{*}вино красное - 200 г,

^{*}масло сливочное - 20 г

^{*}масло топленое или куриный жир - 100 г,

^{*}орехи грецкие (ядро) - 200 г,

^{*}лук репчатый - 300 г,

```
*мука - 30 г,

*яйца (желтки) - 5 шт.,

*чеснок - 30 г,

*уксус винный - 100 г,

*гвоздика - 2 г,

*корица - 2 г,
```

*перец красный - 0,01 г

Приготовление

Мелко нарубленный пук слегка спассировать с маслом или жиром, снятым с куриного бульона, затем всыпать муку и продолжать пассирование в течение нескольких минут, помешивая деревянной лопаткой. В эту смесь влить горячий процеженный бульон и варить при кипении 10 - 15 минут.

Растолочь ядро грецкого ореха с чесноком, добавить толченую гвоздику, корицу, красный перец, яичные желтки, уксус. Растереть массу лопаткой и, помешивая, нагревать, добавляя подготовленную смесь, не доводя до кипения.

Готовый соус охладить.

Абрикосово-яблочный кетчуп

Продукты:

- *500 г. абрикосов,
- *1 кг. яблок,
- *500 г. лука,
- *2 зубчика чеснока,
- *1 чайная пожка соли,
- *700 г. сахара,
- *1 чайная ложка имбиря (необязательно),
- *1 чайная пожка молотого черного перца,
- *0,7 л винного 5 %-ного уксуса.

Приготовление

Абрикосы и яблоки очистить от кожицы, удалить косточки, мелко нарезать. Мелко порубить лук. Чеснок пропустить через давилку.

Все компоненты, постоянно помешивая, проварить на слабом огне до загустения. Разложить в банки горячим, закрутить. Не стерилизовать.

Соус сладкий, из красной рябины

Продукты:

- *1 кг красной рябины
- *2 3 шт. болгарского перца
- *1,5 ст. сахарного песка.

Приготовление

Рябину бланшировать (опустить на 1 минуту в кипяток). Вместе с перцем и сахаром провернуть через мясорубку. Поставить на огонь, довести до кипения и сразу же разложить по чистым (стерилизованным) баночкам. Закатать крышками.

Соус кислый, из клюквы

Продукты:

- *1 ст. клюквы
- *1 ст. ложка сахарного песка
- *1 ч. ложка молотых семян кориандра
- *соль по вкусу

Приготовление

Клюкву размять и протереть через сито. Добавить в протертую массу размолотые семена кориандра (тмина, укропа), соль и сахар. А тот, кто любит покислее, может вообще обойтись без сахара, соус от этого хуже не станет.

Соус острый, из калины и перца

Продукты:

- *0,5 кг калины
- *0,5 кг сахарного песка,
- *1 стручок горького перца
- *0,5 ч. пожки лимонной кислоты

Приготовление

Калину обдать кипятком и протереть через сито. В протертую мякоть добавить сахарный песок, лимонную кислоту и мелко нарезанный горький перчик. После того как сахар полностью растворится, разложить смесь в небольшие стеклянные баночки.

Не закрывая, выдержать их при комнатной температуре 2 - 3 дня (до появления на поверхности приправы плотной корочки), закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Ананасовый соус с изюмом

Продукты:

- *3 ст. л. топленого масла
- *1 стручок острого красного перца, очищенного от семян
- *1/2 ст. л. семян индийского тмина (джира)
- *1/2 ст. л. семян кориандра
- *1 большой спелый ананас (ок. 1,5 кг), очищенный от кожуры и сердцевины и нарезанный на кусочки размером 20 х 6 х 6 мм *(сок сохраните)
- *1/2 ч. л. семян кардамона, слегка раздавленных в ступке *1/2 ч. л. смеси мопотых корицы и гвоздики *2/3 стакана (100 г) коричневого или фруктового сахара
- *1/3 стакана (50 г) изюма

Приготовление

- 1. Нагрейте топленое масло в 2 литровой кастрюле с толстым дном и тефлоновым покрытием на среднем огне. В горячее, но еще не дымящееся масло бросьте стручок красного острого перца, семена тмина и кориандра и жарьте, пока они не потемнеют на несколько тонов. Осторожно добавьте ананас и его сок, семена кардамона и смесь корицы и гвоздики. Варите, часто помешивая, на среднем или умеренно слабом огне, пока фрукты не станут мягкими, а сок не выварится. К концу мешайте постоянно, чтобы фрукты не пригорели.
- 2. Добавьте сахар и изюм, слегка убавьте огонь и варите, часто помешивая, пока чатни не станет глянцевым и густым.

Подавайте сразу же или поставьте в холодильник и храните в закрытом виде до 4 дней. Перед подачей доведите до комнатной температуры.

Клюквенный соус

Продукты:

- *3-4 зеленых стручка кардамона, раздавленных в ступке
- *1 ч. л. цельной гвоздики
- *1 стручок зеленого острого перца, очищенного от семян
- *полоска апельсиновой цедры длиной 7,5 см.
- *375 мл виноградного сока или воды
- *125 г коричневого или фруктового сахара
- *80 г фиников, с удаленными косточками и нарезанных
- *450 г клюквы

Приготовление

- 1. Возьмите кусочек марли, сложите в нее корицу, кардамон, гвоздику, зеленый острый перец и апельсиновую цедру и свяжите узлом. Налейте в 2-х литровую низкую кастрюлю с утолщенным дном сок или воду, положите сахар, финики и опустите узепок со специями, поставьте на средний огонь и варите, помешивая, пока сахар не растворится. Отрегулируйте огонь до слабого, и пусть кипит полчаса.
- 2. Выньте узепок со специями и выжмите ароматный экстракт. Положите клюкву, размешайте и варите 7 10 мин, пока ягоды не полопаются и смесь не загустеет. Подавайте клюквенный соус комнатной температуры или храните закрытым в холодильнике не больше недели.

Время приготовления: около 45 мин.

Выход: 750 мл.

Соус из яблок и хрена

Продукты:

- *350 гр. яблочного пюре, (консервы).
- *350 гр. тертого хрена.
- *150 гр. сгущенного молока.
- *150 гр. майонеза.

Приготовление

Все компоненты перемешать так чтобы образовался густой соус.

Применяется главным образом для заправки рыбных блюд.

Ореховый соус

Продукты:

- *Очищенные грецкие орехи 3/4 ст.
- *Семена кинзы -1 чайной ложки.
- *Винный уксус,
- *стручковый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Орехи, чеснок, соль хорошо истолочь в ступке, затем добавить истолченные стручковый перец, семена кинзы и все развести винным уксусом и 1 стаканом охлажденной кипяченой воды.

Рецептуры соусов к блюдам с использованием алкоголя

Клюквенный соус







Закладка сырья:

Сырье	Вес нетто	Вес брутто
Сок клюквенный	168г.	160г.
Сахар или мед	160г.	160г.
Вино «Шардоне»	100Γ.	100г.
Крахмал	30г.	30г.
Корица	0.1Γ.	0.1г.
Жгучий красный перец	1г.	1г.
Выход		136

- Сок ягод смешать с сахаром и корицей, влить вино и дать прокипеть 5 минут.
- Затем влить разведенный холодным соком картофельный крахмал и довести до кипения, непрерывно помешивая.
- > Этот соус можно делать и из красной смородины.

Подача:

Подается к жареной птице и дичи, блюдам из мяса.

Брусничный соус как нельзя лучше подходит к жареному мясу, особенно к говядине или свинине. Такое вкусное и оригинальное блюдо по нашему специальному рецепту, как говядина с брусничным соусом, обязательно станет украшением любого праздничного стола. Кроме тонкого и нежного, с кислинкой вкуса, брусника известна также наличием в составе ягод огромного количества полезных веществ и витаминов.

Для того чтобы правильно приготовить мясо, сначала нужно подобрать лучший кусок свежей говядины, в нашем случае - вырезку (и обязательно только свежую). Мясо перед обжаркой со всех сторон натирается солью, перцем и травами по вкусу. Рекомендуется использовать шалфей и розмарин, можно как сушеный, так и свежий. Кусок нужно натереть со всех сторон и оставить на час. Замаринованную говядину обжариваем на сковороде до аппетитной корочки и отправляем в духовку, запекаться до готовности, на час-полтора.



Соус из брусники

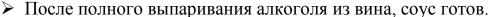


Закладка сырья:

Сырье	Вес нетто	Вес Брутто
Ягоды брусники свежие	133 г.	120 г.
Сахар или мед	10 г.	10 г.
Белое вино	100 г.	100 г
Корица	0.1 г.	0.1 г.
Выход		24.31

Технология приготовления:

- ▶ Соус готовится очень быстро на сковороду льется вода, добавляются ягоды брусники, сахар.
- После закипания готовую массу нужно тщательно перетереть, добавить вино и корицу, по желанию - лимонный сок и перец для остроты.





Подача:

Готовая говядина нарезается поперек волокон аккуратными ломтиками и поливается соусом. Говяжья вырезка с соусом из брусники является полноценным блюдом, которое не требует гарниров.

Телятина в сливочном соусе

Телятина -- мясо нежное, диетическое, очень вкусное. Настолько нежное, что готовить ее нужно скорее как мясо птицы, а не как говядину. И соусы, с которыми можно подавать телятину, должны быть деликатно подчеркивающими тонкий молочный вкус мяса. Как правило, лучше всего подходят соусы на молочной основе. Поистине королевским блюдом будет телятина в сливочном соусе -- сочетание изысканное, для настоящих гурманов. А приготовить его очень легко. Закладка сырья:

Сырье	Вес нетто	Вес брутто
Парная телятина	236 г.	156 г.
Белое вино	100 г.	100 г.

Сливки (жирностью 20% и выше)	100 г.	100 г.
Лук репчатый	48 г.	40 г.
Чеснок	4 г.	3 г.
Грибы	41 г.	41 г.
Мука	50 г.	50 г.
Сливочное масло	100 г.	100 г.
Соль	20 г.	20 г.
Перец	1 г.	1 г.
Растительное масло	750 г.	750 г.
Выход		145

- 1. Мясо хорошо моем, обсушиваем салфеткой и нарезаем на небольшие кусочки.
- 2. В сковороде разогреваем масло и слегка обжариваем телятину. Лучше делать это в несколько заходов, чтобы каждый кусочек приобрел золотистый цвет. Следим, чтобы мясо ни в коем случае не подгорело. Как только все кусочки будут обжарены, солим и перчим их, и отставляем мясо в сторону, накрыв крышкой.
- 3. На другой сковороде в сливочном масле обжариваем нарезанный лук в течение 2 мин. (до прозрачности)
- 4. Добавляем нарезанные грибы и мелко нарубленный чеснок. Обжариваем ещё 5 мин.
- 5. Сверху, при помощи ситечка, равномерно рассыпаем муку. Перемешиваем и жарим 2 мин.
- 6. Добавляем вино, хорошо перемешиваем и варим, пока не испарится половина вина.
- 7. Вливаем сливки, даем закипеть.
- 8. В готовый соус выкладываем обжаренные кусочки мяса и тушим на очень маленьком огне 10-15 мин.

Подача:

Подают с отварным рисом, с картофельным пюре или макаронами. Несравненные вкусы телятины и сливочного соуса в этом рецепте органично дополняют друг друга, несомненно, такое блюдо никого не оставит равнодушным.

Креветки в винном соусе

Закладка сырья:

Сырье	Вес нетто	Вес брутто
Креветки крупные	208 г.	208 г.
Белое сухое вино	100 г.	100 г.

Морковь	15 г.	12 г.
Помидор	941 г.	800 г.
Чеснок	4 г.	3 г.
Репчатый лук	48 г.	40 г.
Сливки (жирностью 20% и выше)	100 г.	100 г.
Оливковое масло	15 г.	15 г.
Соль	20 г.	20 г.
Зелень	30 г.	30 г.
Выход		148.1

- 1. Промываем и очищаем морковь и луковицу. Лук нарезаем как можно мельче, а морковь натираем стандартной «лапшой» на терке.
- 2. Сначала на оливковом масле обязательном для кухни Средиземноморья -- обжариваем до прозрачности лук, затем к нему высыпаем нашу морковь. Оставляем на сковороде, примерно на 3 минуты.
- 3. Помешивая пассировку лопаткой, вливаем вино и тушим не больше 3 минут.
- 4. Сюда же выкладываем помидор, предварительно сняв с него кожицу и порубив на мелкие кубики.
- 5. Заливаем овощную массу молочными сливками, посыпаем той зеленью, которая приходится больше всего по вкусу, и готовим еще порядка 4 минут.
- 6. В это время можно параллельно подготовить креветки: снять панцирь, избавиться от всего лишнего и промыть.
- 7. Очищенные морепродукты отправляем к уже полу готовому блюду. Накрываем посуду крышкой и продолжаем приготовление 3-4 минуты.
- 8. Перед тем, как снять с огня, солим, добавляем выдавленный чеснок. Гасим огонь и держим под крышкой последние минут 5, чтобы максимально насытить ингредиенты чесночным запахом.

Подача:

Вылавливаем и раскладываем креветки по тарелкам, заливаем винным соусом, в котором они готовились и подаем!

Свинина в вишневом соусе

Сколько бы ни говорили о вкусах, но мясо в кислой подливке, а особенно свинина в вишневом соусе стоит того, чтобы готовить ее каждый день. Нежная мякоть тает во рту, а пикантный привкус вишни придает ей неповторимую и особенную изящность. Вишневый соус для свинины -- тот самый вкус, который возбудит аппетит.

Закладка сырья:

Сырье	Вес нетто	Вес брутто
-------	-----------	------------

Свинина	196 г.	167 г.
Вишня (замороженная или свежая)	500 г.	500г.
Куриный или свиной бульон	150 г.	150 г.
Репчатый лук	600 г.	.510 г
Красное полусладкое вино	100 г.	100 г.
Апельсиновый сок	149 г.	100 г.
Апельсиновая цедра	30 г.	20 г.
Крахмал	300 г.	300 г.
Caxap	25 г.	25 г.
Соль	20 г.	20 г.
Тимьян	300 г.	300 г.
Зернышко горчицы	10 г.	10 г.
Лавровый лист	0.02 г.	0.02 г.
Выход		238.002

Готовим маринад: для этого мелко рубим лук и смешиваем со всеми ингредиентами маринада. Вырезку рубим на куски размером 2x2, замачиваем в маринаде и отправляем на 2 часа в холод. Пока мясо стоит в холодильнике, можно приготовить гарнир.

По истечении двух часов достаем мясо, аккуратно сливаем маринад в отдельную посудину, а мясо заворачиваем в фольгу и ставим в разогретую до 200 градусов духовку на 40 минут.

Пока мясо томится в духовке, пора готовить соус.

В маринад, оставшийся после мяса, добавляем сахар, тимьян, лавровый листик, горчицу, апельсиновый сок и вино. Заметьте, что после этого у нас на столе должен остаться крахмал. Пусть пока полежит, а мы аккуратно ставим кастрюлю с получившейся смесью на огонь и выпариваем до густоты сметаны. После этого в 1 ст. л. воды разводим крахмал и добавляем его в соус. Размешиваем, снимаем с огня.

Подача:

Заливаем готовое мясо на блюде.

Клюквенный соус к свинине

Придать изысканный вкус блюдам из мяса помогают разнообразные соусы. Для жирного мяса лучше приготовить кисло-сладкие соусы. Очень вкусные приправы получаются из брусники, клюквы. Идеально подходит клюквенный соус к

свинине. Нежная консистенция, пряный аромат и очень приятная кислинка придают блюдам из свинины какую-то особую нежность. Закладка сырья:

Вес нетто	Вес брутто
168 г.	160г.
40Γ.	40 г.
25 г.	25 г.
149 г.	100 г.
25 г.	25 г.
	40.7
	168 Γ. 40Γ. 25 Γ. 149 Γ.

Технология приготовления:

Начинаем приготовление. Все продукты смешиваем и выкладываем в сотейник. Ставим посуду на небольшой огонь, чтобы наша смесь не пригорела. Накрываем крышкой и оставляем кипеть на 20 минут. Через некоторое время ягоды клюквы лопнут, и масса станет однородной.

Перемешиваем и пробуем на вкус. Если соус слишком кислый, добавляем сахар. Если сладкий - вливаем лимонный сок. Как довели приправу до нужного вкуса, готовим еще 7 минут. Выключаем, остужаем.

Для любителей остренького можно приправить соус молотым черным перцем. А вот чеснок добавлять в приправу не следует, он может испортить нежный кисловатый вкус.

Подача:

Подают с жирным мясом, свининой. Блюдо получается необыкновенно вкусным и нежным.

Соус можно заготовить впрок. Его разливают по небольшим баночкам и хранят в холодильнике. Приправа при хранении становится густой. Поэтому перед тем, как использовать соус, его разминают ложкой.

Лимонный соус для рыбы

Соус хорош тем, что не перебивает вкус рыбы, а лишь оттеняет и подчеркивает его.





Закладка сырья:

Сырье	Вес нетто	Вес брутто
Яичные желтки	3г.	120 г.
Лимон	1г.	1 г.
Белое сухое вино	100 г.	100 г.
Рыбный бульон	150 г.	150 г.
Сливки	100 г.	100 г.
Горчица	25 г.	25 г.
Сахарный песок	25 г.	25 г.
Черный перец	1 г.	1 г.
Соль	20 г.	20 г.
Выход		42.4

- 1. В сотейнике желтки яиц нужно растереть с 30 мл рыбного бульона и горчицей.
- 2. Затем добавляем в смесь измельченную мякоть лимона вместе с соком. Тщательно перемешиваем будущий соус.
- 3. Далее вливаем в соус оставшийся бульон, добавляем соль, сахар, перец и ставим на плиту (на небольшой огонь).
- 4. Когда соус прогреется в него можно влить белое вино и довести все это великолепие до кипения. Когда соус прокипит и немного выпарится, осторожно вводим сливки и еще раз прогреваем (больше кипятить не нужно).

Если есть желание, готовый соус можно процедить, тогда он будет более однородным. Можно обойтись и без этого.

Однако если хочется, чтобы соус из лимона к рыбе был более пряным, можно добавить в него любимые травы и специи (розмарин, тимьян, фенхель и другие). Если под рукой нет рыбного бульона, его можно заменить водой.

Лимонный соус к мясу

Ингредиенты:

- жидкий мед 1 ст. ложка;
- оливковое масло 6 ст. ложек;
- сок лимонный -3 ст. ложки;
- соль, молотый перец 1 ч. ложка.

Приготовление

Для приготовления медово-лимонного соуса, оливковое масло наливаем в мисочку, добавляем жидкий мед, вливаем лимонный сок и хорошенько все перемешиваем до однородности.

Затем приправляем массу солью и перцем по вкусу, слегка взбиваем.

Подаем готовый сладко-лимонный соус к мясным котлетам, отбивным, пельменям и т.д.

Лимонный соус для салата из морепродуктов.

Ингредиенты:

- соевый соус 2 ст. ложки;
- оливковое масло 150 мл;
- чеснок 1 зубчик;
- лимон 0,5 шт.;
- базилик 2 листика;
- специи по вкусу.

Приготовление

Сначала очищаем чеснок и пропускаем его через специальный пресс, или, если у вас нет этого инструмента, то просто как можно мельче нарубаем чесночок острым ножом. Теперь высыпаем его в оливковое маслице, сюда же выливаем соевый соус, добавляем свежевыжатый лимонный сок, бросаем перец и немного поваренной соли. Хорошо перемешиваем все ингредиенты. Базилик промываем, встряхиваем и тщательно мнем руками. После вводим его в блюдо, взбиваем все составляющие соуса венчиком и переливаем заправку в чистую емкость. Плотно закрываем контейнер крышкой и храним в холоде не больше недели.





Coyc «Правильный тартар»





Закладка сырья:

Сырье	Вес нетто	Вес брутто
Сметана	100 г.	100 г.

Майонез	730 г.	730 г.
Белое сухое вино	100 г.	100 г.
Огурцы маринованные	182 г.	100 г.
Каперсы	200 г.	100 г.
Яичные желтки	3 г.	120 г.
Зелень (укроп, петрушка)	50 г.	50 г.
Черный перец	1 г.	1 г.
Соль	20 г.	20 г.
Выход		158.6

- Для приготовления соуса нужно сварить и очистить яйца, отделить желток от белка.
- **>** Белок в соусе не используется, его можно добавить в другой салат.
- ▶ Огурцы для соуса нужно нарезать мелким кубиком, каперсы соломкой или кубиком, зелень также нужно мелко нарубить.
- Отдельно в блендере соединить сметану, майонез и желтки, сбить все до однородности, а в конце влить белое вино.
- **В** готовую смесь добавить специи, огурцы, каперсы и зелень, тщательно перемешать и охладить.
- > Подавать отдельно в соуснике.
- ➤ Представленный в рецепте рыбный соус является стандартным, в котором используется только укроп, но по желанию можно использовать и другую зелень, если нет, свежей сушеную.

Подача:

Тартар - классический французский соус для рыбы, мяса и морепродуктов. Этот рецепт соуса для рыбы универсален, так как подходит ко всем видам морепродуктов.



Coyc «Терияки»



В японской кухне «Терияки» - это особый способ приготовления блюд с использованием сладкого соуса. Сам термин «Терияки» переводится как сочетание двух слов: блеск и жарить. Такой перевод вполне оправдан, т.к. при термической обработке сахар, который является неотъемлемым ингредиентом соуса, карамелизирует обжариваемый продукт. Именно карамель и придает характерный глянцевый блеск блюду. Однако, за пределами японской кухни терияки больше известен именно как соус или маринад.

Закладка сырья:

Сырье	Вес нетто	Вес брутто
Соевый соус	400 г.	400 г.
Саке	30г.	20 г.
Мирин (сладкое рисовое вино)	100 г.	100 г.
Тростниковый сахар	25 г.	25 г.
Выход		55.5

Технология приготовления:

- 1. Наливаем в сотейник натуральный соевый соус, добавляем сахар, размешиваем и ставим на плиту.
- 2. К соевому соусу добавляем саке и мирин.
- 3. Добавляем нагрев плиты и доводим соус до кипения.
- 4. Соус готовим на умеренном огне несколько минут. Часть соуса должна выкипеть, а сам он должен загустеть. Когда соус приобретет глянцевый блеск и загустеет, снимаем его с плиты.
- 5. Готовый соус снимаем с плиты и охлаждаем.





Подача:

Соус можно хранить в холодильнике, но не долго. По желанию в соус можно добавить измельченный имбирь, рыбный соус и другие компоненты.

В готовом виде он отлично сочетается с мясом, птицей, рыбой, овощами, морепродуктами.

Также его можно использовать как маринад для любого вида мяса и добавлять в процессе жарки. Терияки можно смело назвать универсальным японским соусом.

Имбирный соус





Ингредиенты на 15 порций

- Имбирь 550 граммов
- Апельсин 5 шт
- Лимон 3 шт
- Винный уксус 200 мл
- Сахар 900 граммов
- Соль 1 ст.л
- 1. Корень имбиря помыть, тщательно струёй напора удалить песок, очистить от шкурки.
- 2. Сложить корень имбиря в глубокую миску и залить холодной чистой водой примерно на 20-25 минут, чтобы ушли излишние острота и горечь. Если

жгучая пряность не пугает, этот шаг можно миновать.

- 3. Лимоны и апельсины тщательно зашкурить, обдать кипятком, чтобы ушёл восковой налёт каждый цитрусовый плод разрезать на дольки, чтобы удалить косточки.
- 4. Имбирь и цитрусы прокрутить через мелкую насадку мясорубки.
- 5. Имбирно-цитрусовое пюре засыпать сахаром и выдержать при комнатной температуре 2-3 часа.
- 6. Имбирный соус поставить на плиту, когда сахар естественно подтопится довести до кипения и кипятить 5-7 минут.
- 7. Затем убрать с плиты и полностью остудить. По желанию имбирный соус для гладкости пюрировать блендером.
- 8. Вернуть имбирный соус на плиту повторить процедуру кипячения ещё раз, в последний приём приправить соус солью и белым бальзамическим уксусом. Если готовите имбирный соус впрок как заготовку на зиму, кипятить нужно в три приёма по 10-12 минут.





Соус из красной смородины к мясу



Для рецепта соуса вам потребуется:

- ь красная смородина 100г
- о вино красное сухое 200 мл
- о желе из красной смородины (готовое) 3 ст.л.
- о крахмал кукурузный 3-4 ч.л.
- мед 2 ч.л.
- o соль 1/2 ч.л.
- о черный перец молотый по вкусу

Рецепт приготовления соуса:

В ковшик или небольшой сотейник налить красное сухое вино. Поставить на плиту, но пока не нагревать.



Добавить к вину готовое желе из красной смородины (рецепт приготовления желе из ягод красной смородины описан здесь).



Затем положить мед. Мед выбирайте по своему вкусу. У меня был обычный цветочный.



Всыпать кукурузный крахмал и хорошо размешать. Теперь можно поставить соус на плиту и нагревать на среднем огне, не доводя до кипения. Дождаться, пока соус загустеет. Густоту красносмородинового соуса регулируйте по своему вкусу. Чем больше крахмала и чем дольше вы увариваете вино, тем гуще буде готовый соус.



Приправив соус солью и перцем, тщательно размешать, после чего пересыпать промытые, обсушенные на бумажном полотенце ягоды красной смородины. Довести смесь до кипения и снять с огня. Соус из красной смородины к мясу готов. Перед подачей дать ему немного остыть. Приятного аппетита!

Малиновый соус к мясу

Для рецепта малинового соуса к мясу подойдут свежие или замороженные ягоды. Если малина замороженная, то перед готовкой ягоды надо немного подержать при комнатной температуре. Перед подачей готовый малиновый соус должен немного остыть. Соус подходит к мясу птицы (особенно к утке).



Для рецепта соуса вам потребуется:

для малинового соуса:

- о малина свежая (или замороженная) 300г
- о ликерное белое вино 80 мл
- o кориандр (в зернах) 1/2 ч.л.
- о гвоздика 3 шт.
- о бальзамический уксус 1 ст.л.
- о соевый соус 1 ст.л.
- крахмал 1 ч.л.
- вода 40 мл.

Рецепт приготовления соуса:



Для приготовления малинового соуса к мясу свежую малину перебрать, удалить плодоножки.



Ягоды сложить в небольшую миску и пюрировать погружным блендером. Замороженную малину перед пюрированием надо немного разморозить.



Получившееся малиновое пюре протереть через металлическое сито ложкой, чтобы в соус не попали ягодные семечки.



Перелить протертое через сито ягодное пюре в небольшой ковшик, добавить кориандр и гвоздику, влить ликерное белое вино и размешать. Довести ягодную массу до кипения, уменьшить огонь до минимума и варить около 7 минут, снимая пенку.



Выловить из ковшика семена кориандра и гвоздику. Прибавить соевый соус и бальзамический уксус, размешать.



В холодной воде размешать крахмал и аккуратно, тонкой стройкой перелить в соус, постоянно помешивая массу в ковшике. Варить на слабом огне около 1-2 минут, пока жидкость не загустеет. Малиновый соус к мясу готов. Дать ему остыть и подавать к столу.

Сливовый соус для мяса

Сегодня рецепт простого и быстрого в приготовлении сливовый соус для тех, кто любит кисло-сладкие блюда в восточном стиле.



Для рецепта соуса вам потребуется:

- слива 10 шт.
- фенхель (семена) 1/2 ч.л.
- о анис -1/2 звездочки
- о имбирь (свежий, измельченный) 1 ч.л.
- о красный винный уксус 2 ст.л.
- о мед 1 ч.л.
- о соевый соус 1 ст.л.

Рецепт приготовления соуса:



Сочную кисло-сладкую сливу вымыть, обсушить на полотенце, разрезать пополам и удалить косточки.

В ступку засыпать семена фенхеля, кориандра и звездочку бадьяна. Слегка перетереть пестиком.



Свежий корень имбиря очистить, натереть на мелкой терке и добавить в небольшой сотейник. Прогреть, помешивая деревянной лопаточкой, 1-2 минуты. Затем добавить к имбирю смесь молотых специй и отложенную смесь пряностей.



Переложить к специям сливы и влить винный уксус.



Добавить мед, накрыть сотейник крышкой и готовить на очень слабом огне 15-20 минут. За это время сливы полностью разварятся и соус загустеет.



Порциями протереть сливовую массу через металлическое сито и по желанию приправить соевым соусом. Сливовый соус для мяса готов. Приятного аппетита!















































































Вопросы для контроля знаний

No	Вопросы	Ответы
1	На какой основе приготовляются фруктовые	
	соусы?	
2	К каким блюдам используют фруктовые соусы?	
3	К каким блюдам вы подадите <u>брусничный</u> соус?	
4	В каком виде и к каким блюдам вы подадите <u>яблочный</u> соус?	
5	сКакой Соус подается к мясу диких животных (козы, лося, оленя, зайца), котлетам и биточкам из мяса, тушеному мясу и жареной дичи?	
6	Какой соус подают к отварному мясу и домашней птице?	
7	К каким блюдам подается и как используется соус «Терияки»?	
8	Какой соус подходит к мясу утки?	