

Задание:

1. Изучить материалы лекции
2. Дать письменно ответы на контрольные вопросы
3. Выполнить тестовое задание

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных соусов

Лекция 19:

- 1. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых холодных соусов.**
- 2. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов, риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой продукции.**

Санитарные требования к приготовлению холодных блюд.

Холодный цех – это один из основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, закусок, холодных первых блюд, холодных соусов. Приготовление, порционное оформление и украшение блюд должно производиться в условиях, обеспечивающих оптимальный температурный режим их подачи - 14° С

Холодный цех – это место, где проводят доготовочные работы для того, чтобы приготовить и разделить по порциям холодные блюда и закуски.

Особенностью этого производственного участка является то, что продукты, используемые для приготовления блюд, контактируют с руками поваров, режущих инструментов, вспомогательным инвентарем и не проходят дальнейшую термическую обработку.

Вот почему основными требованиями работы холодного цеха является:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм
- соблюдение сроков и температуры хранения

Холодный цех располагают на любом этаже, кроме подземного, рядом с обеденным залом, в который направляется готовая продукция, и кухней, откуда поступает основное сырье.

Высота помещения должна быть не менее 3-х метров. Стены, пол и потолок отделывают гигиеническими материалами, которые позволяют поддерживать санитарное состояние на высоком уровне.

В холодном цехе должны быть проведены:

- канализация,
- холодная и горячая вода,
- отопление,
- вентиляция
- система энергосбережения.

Особое внимание уделяют освещению, где основным должно быть естественное, а дополнительным - искусственное.

Что может понадобиться в холодном цеху

Первое, на что стоит обратить внимание в холодном цеху – это оборудование и инвентарь. Чтобы в цеху был правильный климат стоит обратить внимание на вентиляцию. Она должна быть приточно-вытяжной. У моечных ванн и раковин имеет место быть холодная и горячая вода.

Холодные соусы приготавливают из различных сырых и прошедших тепловую обработку продуктов с использованием свежей зелени петрушки, укропа, салата.

Процесс приготовления блюд довольно длительный: включает нарезку, перемешивание, взбивание, заправку, оформление и проходит без последующей тепловой обработки продуктов.

Все эти факторы создают благоприятные условия для вторичного обсеменения холодных соусов патогенными микроорганизмами, что может вызвать пищевые отравления и острые кишечные инфекции у потребителей.

Для предупреждения инфицирования холодных соусов в процессе приготовления необходимо строго соблюдать санитарные правила:

Строго соблюдать маркировку разделочных досок, ножей и инструментов, организуя их мытье и хранение в этом же цехе.

Отварные и сырые ингредиенты хранить порознь при температуре от 2 до 6 °С.

Готовят соусы на чистом рабочем месте. В процессе приготовления, оформления холодных соусов следует меньше касаться продуктов руками, используя для нарезки различные машины, а для перемешивания и оформления инвентарь, инструменты, специальные резиновые перчатки.

Требования к качеству холодных соусов

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу и аромату. При оценке качества соусов с наполнителями (соус с корнишонами, др.) учитывают форму нарезки и количество наполнителя.

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезанными, равномерно распределенными в соусе, мягкими.

Соусы должны иметь характерные для каждой группы консистенцию, цвет, вкус и аромат.

Соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть однородными, без комков заварившейся муки и частиц непротертых овощей. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны.

Густой молочный соус для фарширования должен быть похож на вязкую манную кашу.

Овощи в маринадах должны быть аккуратно нарезанными, мягкими; хрен для соуса — мелко натерт.

Цвет соусов:

- маринада с томатом - оранжево-красный,
- майонеза - белый с желтым оттенком,
- грибного - коричневый.

Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологического процесса.

Вкус соусов:

Маринады должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей и пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус.

Соус майонез и его производные не должны иметь горький привкус и быть слишком острыми, а соус хрен с уксусом не должен быть горьким или недостаточно острым.

Яично-масляные соусы и соус сухарный имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла.

Маринады должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей и пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус.

Не допустимы дефекты соусов:

- ✓ Привкус сырой муки и клейкости (муку не пассировали).
- ✓ Запах и привкус подгорелой муки.
- ✓ Слабовыраженный запах мяса, рыбы и птицы (слабый бульон).
- ✓ Пересол.
- ✓ Запах и вкус сырого томата (плохо спассеровали томат).
- ✓ Наличие темных крупинок и горького привкуса (овощи подгорели).
- ✓ На поверхности соуса не должно быть пленки.

Условия и сроки хранения холодных соусов

Основные соусы можно хранить до 3 суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0-5°C. *Густой молочный соус* следует хранить охлажденным при температуре 5°C не более суток. Молочные соусы средней густоты хранению не подлежат, готовят их непосредственно перед использованием.

Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч.

Салатные заправки хранят в холодильнике 1-2 сут, маринады и соус хрен - в охлажденном виде в течение 2-3 суток.

Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси заворачивают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет, что приводит также к ухудшению вкуса.

Майонез столовый промышленного приготовления хранят при температуре 18°C до 45 дней, а при температуре 5°C в течение 3 мес.

Соус майонез, приготовленный на предприятии общественного питания, его производные соусы, а также салатные заправки хранят 1 ... 2 сут. при температуре 10 ... 15°C в неокисляющейся посуде (эмалированной или из керамики), заправки — в бутылках.

Маринады и соус хрен с уксусом хранят в охлажденном виде в течение 2 ... 3 сут в такой же посуде с закрытой крышкой.

Вопросы для контроля знаний

Лекция 19: Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов, риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой продукции.

№	Вопросы	Ответы
1	Какие факторы создают благоприятные условия для обсеменения холодных соусов патогенными микроорганизмами, что может вызвать пищевые отравления и острые кишечные инфекции у потребителей?	
2	Назовите основные требования работы холодного цеха по обеспечению безопасности процессов приготовления сложных холодных соусов.	
3	Какие санитарные правила необходимо строго соблюдать для предупреждения инфицирования холодных соусов в процессе приготовления?	
4	Какие условия для хранения ингредиентов для соусов должны соблюдаться?	
5	Какие условия должны соблюдаться для приготовления соусов?	
6	Какие требования предъявляются к качеству холодных соусов?	
7	Не допустимы дефекты соусов:	
8	Каковы условия и сроки хранения основных соусов?	
9	Каковы условия и сроки хранения масляных смесей?	
10	Каковы условия и сроки хранения майонеза промышленного приготовления?	
11	Каковы условия и сроки хранения майонеза, приготовленный на предприятии общественного питания?	

Тестовые задания по теме: «Технология приготовления соусов»

Вариант № 1

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

- а) 80-90°C;
- б) 50-60°C;
- в) 110-120°C;
- г) 130-140°C.

2. Какой жир используют для пассерования муки при приготовлении молочных соусов?

- а) растительное масло;
- б) сливочное масло или маргарин;
- в) свиной жир;
- г) комбизжир.

3. К жирным продуктам подают соусы:

- а) нежные;
- б) кислые;
- в) острые;
- г) неострые.

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

- а) 65°C;
- б) 70° С в) 80° С;
- г) 85° С.

5. Соус красный основной доводят до вкуса:

- а) соль, сахар, уксус;
- б) соль, сахар, специи;
- в) соль, сахар, лимонный сок;
- г) соль, специи, виноградное вино.

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

- а) кубиками;
- б) дольками;
- в) соломкой;
- г) кружочками.

7. Производным, какого соуса является соус томатный?

- а) белого;
- б) красного;
- в) молочного;
- г) лукового.

8. К каким блюдам используют соус белый основной?

- а) для запекания мяса или рыбы, супов-пюре;
- б) к блюдам из котлетной массы;
- в) к блюдам из овощей, к сосискам;
- г) для тушения мяса и рыбы.

9. На основе, какой мучной пассеровки готовят красный мясной соус и его производные?

- а) белой мучной пассеровки;
- б) без мучной пассеровки;
- в) красной мучной пассеровки;
- г) холодной пассеровки.

10. По набору продуктов определите соус:

- масло растительное, горчица столовая, уксус 3%, сахар, соль, перец черный молотый.

- а) соус хрен;
- б) соус майонез с корнишонами;
- в) заправка горчичная;
- г) соус польский.

11. Определите продукты необходимые для приготовления:

1) Маринад овощной

- а) морковь, капуста, петрушка, уксус, сахар, масло растительное.
- б) морковь, лук, петрушка, томатное пюре, масло растительное, уксус, сахар, бульон
- в) масло, уксус, сахар, перец, соль, вода.
- г) хрен, уксус, сахар, соль, сметана

2) Соус Луковый

- а) соус красный основной, лук репчатый, вино белое, специи, соль, сахар.
- б) соус белый основной, лук репчатый, вино белое, специи, соль, сахар
- в) соус красный основной, лук репчатый, маргарин, уксус 9%, специи, соль, сахар.
- г) соус белый основной, лук репчатый, маргарин, уксус 9%, специи, соль, сахар.

12. Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:

- а) пассерование белых кореньев и репчатого лука;
- б) приготовление мясного бульона;
- в) соль, лимонная кислота;
- г) разведение бульоном горячей белой мучной пассеровки;
- д) варка 30 минут;
- е) доведение до кипения;
- ж) заправка сливочным маслом;
- з) процеживание и протираание овощей;
- и) соединение мучной и овощной пассеровок.

13. Определите, к какой группе относят соусы:

- 1) С мукой
 - 2) Соусы без муки
- а) соус луковый
 - б) соус хрен
 - в) майонез
 - г) кисло-сладкий
 - д) молочный сладкий
 - е) паровой
 - ж) соус мадера
- з) салатная заправка
 - и) горчица столовая

14. Установите соответствие:

Дефекты соусов Причины

1. Запах сырой муки и клейкость
2. Запах и вкус подгорелой муки
3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы
4. Запах и вкус сырого томата
5. Наличие комков заварившейся муки
6. Наличие темных крупинок и горького вкуса

- а) слабый бульон
- б) подгорелые овощи
- в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном
- г) томат плохо спассеровали
- д) муку перепассеровали
- е) муку не пассеровали

15. Подберите соусы к блюдам:

- 1) Соус красный основной
- 2) Соус, сметанный с томатом

Блюда

- а) Сосиски отварные
- б) Кабачки фаршированные
- в) Голубцы
- г) Рагу из овощей
- д) Рыба жаренная
- е) Бобовые с копченой грудинкой
- ж) Зразы рубленные
- з) Рулет картофельный

Вариант 2

1. Какие соусы используют для супов-пюре?

- а) красные;
- б) яично-масляные;
- в) на уксусе;
- г) белые.

2. Температура подачи горячих соусов:

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 80-85°C;
- г) 70-75°C.

3. Что выступает в качестве загустителя при приготовлении соусов?

- а) крахмал;
- б) пассерованная мука;
- в) желатин;
- г) агар.

4. Что является основой красных соусов?

- а) бульон, томат, белая мучная пассеровка;
- б) коричневый бульон, красная мучная пассеровка;
- в) бульон и красная мучная пассеровка;
- г) коричневый бульон, томат, белая мучная пассеровка.

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

- а) стерилизации;
- б) защипывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

6. Основные горячие соусы хранят:

- а) от 3 до 4 ч;
- б) от 1 до 2 ч;
- в) от 2 до 3 ч;
- г) от 4 до 5 ч.

7. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:

- а) средней густоты;
- б) густые;
- в) жидкие;
- г) вязкие.

8. При подаче какого блюда используют маринад овощной с томатом?

- а) баранина жареная;
- б) биточки рубленые;

- в) Рыба жареная;
- г) птица отварная.

9. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

- а) белое вино;
- б) паровой;
- в) польский;
- г) рассол.

10. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

- а) сухая;
- б) жировая;
- в) холодная;
- г) красная.

11. Какая основа используется для приготовления соуса сметанного натурального?

- а) белая пассеровка сметана, рыбный бульон;
- б) белая пассеровка сметана, отвар;
- в) белая пассеровка сметана, мясной бульон;
- г) белая пассеровка и сметана.

12. По набору продуктов определите соус:

- масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар, уксус, корнишоны.

- а) соус хрен;
- б) соус майонез с корнишонами;
- в) заправка горчичная;
- г) соус польский.

13. В соусном отделении организуют три технологические линии. Назовите их

- а) для тепловой обработки вторых горячих блюд; для вспомогательных операций, для гарниров;
- б) для варки бульонов; приготовления супов;
- в) для тепловой обработки вторых горячих блюд; для варки супов, для приготовления гарниров, каш и соусов.
- г) для варки бульонов; для приготовления гарниров, каш и соусов; для тепловой обработки вторых горячих блюд.

14. Определите продукты необходимые для приготовления:

1) Соус польский

А яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;

Б масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;

В яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон;

Г масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.

2) Соус сметанный с луком

А сметана, сливочное масло, мука, бульон, лук, кетчуп

Б сливки, сливочное масло, мука, бульон, лук

В сметана, мука, бульон, лук, кетчуп

Г сметана, сливочное масло, мука, бульон, кетчуп

15. Установите соответствие. Какой соус подается к блюдам?

1) Соус луковый с горчицей

2) Соус польский

3) Соус паровой

4) Соус красный кисло-сладкий

5) Соус молочный сладкий

6) Соус абрикосовый

7) Соус белый основной на рыбном бульоне

а) припущенная рыба

б) яблоки в тесте

в) сардельки

г) цветная капуста

д) отварная курица

е) пудинг

ж) тушеное мясо