

Практическая работа 2

Тема: Приготовление сложных холодных соусов.

ПК 2.3.	Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

Должен знать:

- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

Должен уметь:

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

Цель: Освоить приготовление сложных холодных соусов, их подачу, требования к качеству.

Теоретические сведения:

Соус — жидкая приправа к основному блюду и/или гарниру. Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их калорийность. Многие соусы содержат специи и вкусовые вещества, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.

Подливы могут быть и к сладким блюдам, к примеру сметана, или полужидкий кисель к сырникам, оладьям. Каждый соус состоит из жидкой основы и дополнительной части, в которую входят различные продукты, пряности и приправы.

Соус, приготовленный на определённой жидкой основе и содержащий в дополнительной части минимальное количество продуктов, называется основным. Соусы, приготовленные на базе основного с добавлением различных продуктов, называются производными.

По характеру дополнительной части все соусы разделяют на две основные группы: приготовленные с мукой и без муки. Соусы с мукой по цвету могут быть красными (от коричневого до коричневатого-красного) и белыми (от белого до слегка серого)

По жидкой основе

с мукой

без муки (только белые)

на бульонах (красные и белые):

на мясном бульоне (красные и белые)

на рыбном бульоне (красные и белые)

на грибном бульоне (красные и белые)

в диетическом питании:

на воде

на овощных отварах

на крупяных отварах

сметанные (белые)

молочные (белые)

· на сливочном масле

· на растительном масле

· яично-масляные

· на уксусе

В зависимости от температуры, при которой их используют: горячие — подаются к горячим блюдам;

холодные — подаются как к холодным блюдам, так и к горячим блюдам.

По назначению Подаются к: мясу, рыбе, птице, макаронам, овощам, крупяным блюдам, сладким блюдам, салатам (заправки)

По консистенции:

- *жидкие* (консистенции жидкой сметаны) — для поливки и тушения блюд;
- *средней густоты* (консистенции густой сметаны) — для запекания и добавления в овощные блюда;
- *густые* (консистенции вязкой манной каши) — для фарширования и добавления в некоторые блюда.

Отдельную группу составляют сладкие соусы, которые готовят из разнообразных фруктово-ягодных отваров, соков, молока, красного вина.

В качестве дополнительной части служат сахар, ванилин, шоколад, какао. Загустителями в этих соусах используются картофельный крахмал, в некоторых — мука.

Соусы могут различаться также и по другим характеристикам.

Соусы не только подают к готовым блюдам, но и используют в процессе их приготовления: многие продукты жарят в соусе или запекают под соусом. Специализированный сосуд для хранения соусов называется соусник.

Необходимое оборудование:

- Электрические печи
- Весы,
- производственные столы,
- миксеры.

Необходимый инвентарь:

- кастрюли,
- сковороды,
- миски,
- тарелки,
- различные блюда,
- поднос,
- соусники,

- венчики поварские ножи,
- мерные кружки,
- лопатки,
- комплект разделочных досок,
- ложки столовые,

Задание: Приготовить, оформить и подать соусы:

1. Майонез
2. Маринад овощной с томатом или без томата
3. Соус для мантов с уксусом

1. Приготовление майонеза

Для приготовления майонеза пригодны любое растительное масло, только рафинированное и дезодорированное. Нерафинированные масла придадут соусу непривлекательные качества.

Самая главная тонкость заключается в том, чтобы лить масло очень тонкой струйкой, при этом взбивая соус миксером на высокой скорости. Это достаточно долгий процесс, но это очень важно: *чем тоньше струйка, тем гуще и вкуснее получится.*

Еще одно важное правило: соблюдать пропорции. Эксперименты допустимы только в плане добавления дополнительных ингредиентов и специй, но в самом рецепте майонеза все должно быть строго и без отклонений.

Дисперсионной средой в этой эмульсии является вода желтков и уксуса, дисперсной фазой - масло, эмульгатором - фосфатиды яичных желтков и белки горчицы. Размер шариков масла при ручном взбивании колеблется в пределах 15...20 мкм. Если использовать миксер, то удастся раздробить жировые шарики до 1 ...4 мкм.

Устойчивость такого майонеза при хранении значительно выше.

Если для приготовления майонеза растительное масло берут теплое, то расслоение эмульсии может наступить уже в процессе взбивания. Если же масло будет очень холодное, то на эмульгирование приходится затрачивать много энергии.

Оптимальная температура масла для эмульгирования 16-18⁰С.

При хранении майонеза в открытой посуде поверхность его высыхает. Происходит дегидротация эмульгатора и разрушение эмульсии. Под действием яркого света жиры окисляются.

Образование даже малых количеств поверхностно-активных продуктов окисления приводит к расслоению эмульсии. При хранении майонеза в условиях повышенной температуры (20— 30°) также происходит быстрое разрушение эмульсии. При низкой температуре (ниже —5°) дисперсионная среда (вода, уксус) замораживается, что при последующем оттаивании приводит к разрушению эмульсии.

Отслоившийся майонез можно восстановить. Для этого растирают желтки и горчицу, добавляя отслоившийся майонез, и растирают его, вновь получая эмульсию.

Используют майонез для

- заправки салатов,
- к холодным блюдам из рыбы, мяса, яиц, овощей,
- а также для приготовления целого ряда производных соусов.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при теплов. обработке	Выход, г
Яйца куриные	7 шт.	5,00 (перемешивание)	333,0	333,0	333,0
Масло растительное	620,0	4,00 (перемешивание)	595,0	0,00	595,0
Горчица	40,0	4,00 (перемешивание)	38,0	0,00	38,0
Сахар	12,0	0,00	12,0	0,00	12,0
Соль	10,0	0,00	10,0	100,00	0,0
Перец черный молотый	2,0	0,00	2,0	100,00	0,0
Уксус винный	28,0	4,00 (перемешивание)	27,0	0,00	27,0
Выход					1000

Технология приготовления Майонез домашний, полуфабрикат

Одно из главных правил приготовления майонеза: все ингредиенты должны быть комнатной температуры. Тогда растительное масло лучше эмульгируется.

1. Загружают в чашу миксера:

- Сырые яичные желтки,
- горчицу дижонскую,
- соль, сахар,
- перец черный молотый

2. Взбивают на средней скорости в течение 5-7 минут.

3. Начинают тонкой струйкой добавлять растительное масло.

4. В самом конце добавляют винный уксус, перемешивают при помощи миксера еще 1-2 минуты.

- Майонез должен получиться густой.
- Майонез домашний используют всегда охлажденным.
- Поэтому прежде, чем использовать готовый соус, следует минимум 10-15 минут подержать его в холодильнике.

Характеристика готового блюда, полуфабриката Майонез домашний, полуфабрикат

Внешний вид – соус кремового цвета.

Консистенция соуса – густая мелкопузырьковая эмульсия.

Вкус – входящих в соус ингредиентов. Без постороннего привкуса.

Запах – входящих в соус ингредиентов. Без постороннего запаха.

2. Приготовление маринадов

Технология приготовления

- Овощи (морковь, лук, петрушка) нарезают тонкой соломкой и пассеруют на растительном масле до полуготовности.
- Добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать при помешивании еще 10 мин.
- Вливают в овощи уксус, закладывают перец горошком, гвоздику, корицу, перемешивают и, если маринад слишком густой, добавляют процеженный рыбный бульон.
- Проваривают при слабом кипении 15... 20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар
- Охлаждают и хранят в неокисляющейся посуде.

Маринад используют для блюда «рыба под маринадом». Кроме перечисленных продуктов, в состав маринада могут входить белые корни — петрушка, сельдерей, пастернак, а также лук-порей.

Требования к качеству

Внешний вид - овощи аккуратно нарезаны, сохранившие форму

Консистенция – овощей мягкая

Цвет – оранжевый.

Вкус – кисло-сладкий, острый .

Запах – используемых овощей.

Маринад овощной без томата

Ингредиенты

морковь	688.0 (грамм)
лук репчатый	298.0 (грамм)
петрушка корень	67.0 (грамм)
подсолнечное масло	100.0 (грамм)
уксус	500.0 (грамм)
сахар	35.0 (грамм)
крахмал картофельный	20.0 (грамм)
вода	40.0 (грамм)

Способ приготовления

1. Нарезанные соломкой овощи пассеруют на масле растительном, добавляют уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-20 мин.
2. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар, разведенный холодной водой крахмал или муку и прогревают до загустения.

Маринад из овощей без томата (прозрачный)

Ингредиенты

- 700 г моркови
- 300 г репчатого лука или 330 г порея
- 65 г свежего корня петрушки
- 100 г растительного масла
- 500 г 3%-ного уксуса
- 35 г сахара
- 2-3 горошины чёрного перца
- 1-2 лавровых листа
- 2-3 бутона гвоздики
- щепотка молотой корицы
- 1 ст. ложка соли
- 1 ст. ложка крахмала
- 1 стакан рыбного бульона

Способ приготовления

1. Овощи и коренья чистят, нарезают соломкой и пассеруют таким же образом, как и для маринада из овощей с томатом (см. рецепт "Маринад из овощей с томатом"). Правда, в данном случае к овощам не добавляют томатную пасту.
2. В сотейник с пассерованными овощами вливают уксус и несколько столовых ложек рыбного бульона, а также кладут перец, лавровый лист, сахар, соль, корицу и гвоздику.
3. Всё вместе кипятят 20 минут.
4. После этого в смесь добавляют предварительно разведённый холодным бульоном картофельный крахмал.
5. Соус доводят до кипения, но не кипятят, а быстро снимают с огня и охлаждают.
 - *Используют маринад из овощей без томата к рыбе под маринадом.*

3. Приготовление соуса для мантов с уксусом

Пожалуй самой традиционной добавкой к мантам является уксус. Для того чтоб сделать соус к мантам на основе уксуса – вам потребуется добавить в него лук и специи. Просто как все гениальное. Маринованный в уксусе и специях лук — очень хорошо сочетается как с тестом, так и мясом, очень рекомендую этот рецепт соуса к мантам.

Ингредиенты:

- Уксус (6% или эссенция) – по вкусу.
- Холодная кипяченая вода
- Репчатый лук – 1 большая головка
- Зелень петрушки и зеленого лука – по 1 небольшому пучку
- Черный перец, соль, специи – «Хмели сунели»

Этот рецепт соуса к мантам делается на основе уксуса и лука.

1. Уксус лучше использовать без добавок, или на крайний случай только с лимоном. Все остальные добавки (к примеру – винный и какой либо еще) не сильно будет удачно подходить для этого рецепта соуса.

2. Следующим моментом – вам для приготовления этого соуса к мантам нужен хороший и большой лук, без каких либо расслоений и наслоений, так как лук нужно будет нарезать очень и очень тонко, что сложно сделать с «закосяченной» луковицей.

3. Нашу большую луковицу очень тонко нарезаем полукольцами. Особое внимание уделяется именно толщине, все толсто нарезанные или плохо нарезанные полукольца – лучше удалить, так как их наличие в нашем соусе будет лишним.

4. Идеально тонко нарезанные полукольца лука помещаем в глубокую посуду, обильно посыпаем черным перцем, хмели сунели и немного солим, после чего заливаем это все небольшим количеством уксуса.

Полученную смесь разбавляем холодной кипяченой водой. Как вариант или совет (особенно для неопытных в разведении уксуса), я мог рекомендовать развести уксус с водой в отдельной таре, и уже потом заливать лук с специями готовым раствором...

Мелко рубим небольшое количество зелени петрушки и зеленого лука, посыпаем наш соус сверху, даем ему настояться минут 10-15 (чтоб лук успел промариноваться), и наш соус к мантам готов для подачи его на стол.

Правильное использование соуса для мантов с уксусом:

Неправильно: мочать или тыкнуть мантом в соус,

неправильно: поливать соусом манты.

Правильно: манты берем руками, надкусываем верхнюю его часть, и ложечкой накладываем внутрь манта наш соус, и обязательно – внутрь манта должен попасть маринованный лучок!

Отчет:

1. Определить количество потерь при механической и тепловой обработке используемых продуктов
2. Рассчитать количество продуктов брутто, необходимое для приготовления блюда, выход блюда
3. Составить технологическую схему приготовления выбранного блюда
4. Составить технологическую карту выбранного блюда.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ

1. Требования безопасности перед началом работы

- 1.1 Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак, убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.
- 1.2 Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключений, а также надежность подсоединения защитного заземления к корпусу электроплиты.
- 1.3 Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в ее нормальном функционировании.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 2.1. Для приготовления пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.
- 2.2. При пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность.
- 2.3 Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком.
- 2.4 Передавать ножи и вилки только ручкой вперед.
- 2.5 Овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
- 2.6. При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.) - следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край: убавить огонь или выключить плиту.
- 2.7 Крышки горячей посуды брать полотенцем (прихваткой) и снимать от себя.
- 2.8 Сковороду ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 3.1. При плохом самочувствии сообщить об этом учителю.
- 3.2. При возникновении неисправности в работе электроплиты, выключить ее и сообщить об этом учителю.
- 3.3. При получении травмы сообщить об этом учителю, который должен оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить администрации учреждения.

4. ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- 4.1. Выключить электроплиту.
- 4.2. Привести в порядок рабочее место.
- 4.3. Привести себя и спецодежду в порядок.
- 4.4. Проветрить помещение.