

Практическая работа № 4

Тема: Разработка технологических процессов приготовления сложных холодных соусов к закускам для банкетов

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме Сложные холодные соусы к закускам для банкетов.
2. Приобрести навыки разработки технологических процессов приготовления 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
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

Оснащение - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения:

Заправки на растительном масле представляют собой нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса. Эмульгаторами в них служат горчица и молотый перец. Частицы перца и горчицы, адсорбируясь на поверхности жировых шариков, образуют защитные пленки, а содержащиеся в них вещества снижают поверхностное натяжение и уменьшают тенденцию эмульсий к расслаиванию.

При изготовлении некоторых заправок, кроме горчицы, используют желтки сырых и вареных яиц. Эти заправки более стойкие.

Хранят заправки в неокисляющейся посуде и перед употреблением взбалтывают.

Заправка салатная. Растворяют в 3%-ном уксусе сахар и соль, добавляют молотый перец, растительное масло и хорошо взбалтывают.

Горчицная заправка. Горчицу, соль, сахар, молотый перец и вареные желтки хорошо растирают, при непрерывном взбивании постепенно вводят растительное масло, а затем уксус.

Соусы на уксусе-Эти соусы имеют острый вкус и используются для приготовления холодных закусок. К этой группе соусов относят овощные маринады (с томатом и без него) и соус хрен.

Маринад овощной с томатом. Морковь и белые корни нарезают соломкой, лук — кольцами или полукольцами, пассеруют на растительном масле, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10—15 мин, затем добавляют уксус, рыбный бульон, соль, сахар, лавровый лист, гвоздику, корицу и проваривают 15—20 мин. Горячим маринадом заливают жареную рыбу.

Маринад овощной без томата. Он имеет более нежный вкус. Для его приготовления морковь и белые корни шинкуют соломкой или карбуют, лук нарезают кольцами или полукольцами. Приготовленные овощи пассеруют до полной готовности, затем добавляют уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и варят 15—20 мин. Перед окончанием варки вводят соль и сахар.

К холодным закускам из отварной рыбы и мяса подают соус хрен. Для его приготовления измельченный на терке хрен заправляют сахаром, уксусом, а иногда и сметаной. Хрен, который имеет не только острый вкус, но и горчит, после измельчения ошпаривают и охлаждают, а затем заправляют.

Масляные смеси готовят растиранием сливочного масла с различными продуктами. После приготовления масляные смеси формуют брусочками, охлаждают, нарезают кусочками и кладут на жареную рыбу, мясо либо используют для приготовления бутербродов и др.

Зеленое масло. Готовят его с добавлением рубленой зелени петрушки, лимонного сока или лимонной кислоты.

Для получения килечного масла отделяют мякоть килек, протирают ее и взбивают со сливочным маслом. В масло селедочное добавляют вымоченное и протертое филе сельди и_ готовую горчицу, в сырное масло — тертый сыр Рокфор.

Масло с горчицей готовят, взбивая сливочное масло с готовой горчицей.

Соусы промышленного производства-Большинство соусов промышленного производства относятся к группе острых, так называемых деликатесных соусов («Южный», Кубанский, Индийский, Острый и др.), и масляных холодных соусов (различные майонезы).

Острые соусы подают в небольших количествах к таким блюдам, как шашлыки, люля-кебаб и т. д., или используют в качестве добавок при изготовлении кулинарных соусов.

Майонезы употребляют для приготовления салатов и других блюд или готовят на их основе производные.

Использование соусов промышленного производства позволяет расширять ассортимент соусов, применяемых в общественном питании.

Фруктовые соусы. Готовят их из свежих зрелых яблок, абрикосов, персиков, айвы и других плодов. Используют при изготовлении и подаче крупяных и мучных блюд либо добавляют в соус майонез.

Соус ткемали. Этот соус готовят из пюре слив ткемали с добавлением базилика, кинзы, чеснока и красного перца. Соус обладает острым вкусом. Подают его к блюдам кавказской кухни.

Соусы, изготовленные предприятиями пищевой промышленности или предприятиями общественного питания, имеют однородную консистенцию, причём в соусах с мукой не должно быть комочков неразварившейся муки. На поверхностях соусов нет плёнки и всплывающего жира.

Овощи, входящие в состав соуса, мелко нарезаны и равномерно распределены по всей массе.

Соусы, приготовленные на бульонах, имеют хорошо выраженный вкус, соответствующих бульонов и аромат пассерованных овощей и приправ. Вкус томатных мясных или рыбных соусов остропряный, свойственный томату, цвет красный.

Не допускается в соусах запах сырой муки, пригорелого молока.

В соусах без загустителей (польском, сухарном) масло прозрачное, без остатков белка.

Соусы, приготовленные на яично-масляных смесях (голландский), однородны, без признаков отмасливания, цвет белый с жёлтым оттенком.

Соусы-майонезы однородны, белого цвета с жёлтым оттенком.

Маринады имеют пряный, уксусный вкус и аромат. Овощи в них должны быть правильно нарезанными, мягкими, но не разваренными.

Соусы подают в соусниках или поливают ими блюда при отпуске. Панированные изделия из мяса (кроме биточков) соусом не поливают, а подливают его рядом на тарелку. Соусы хранят на раздаче на мармитах : основные красный и белый соусы, их производные, томатные соусы – не более 4 часов при температуре 80 °С; яично-масляные соусы - не более 1,25 часа при температуре не выше 65 °С; молочный полужидкий соус – при температуре (65-70) °С не более 1,5 часа.

Майонез и салатные заправки можно хранить (2-3) дня при температуре (10-15) °С в керамической или эмалированной посуде.

Готовые производные соусы длительное время хранить не следует даже в холодном месте.

Основные красный и белый соусы можно хранить (1-2) дня в холодильнике при температуре 0-5) °С.

Порядок выполнения работы.

1. Разработать технологические процессы приготовления сложных холодных соусов 10- наименований (составить таблицу)

Наименование соуса	Сырье и его количество	Выход порции	Технология приготовления
--------------------	------------------------	--------------	--------------------------

2. Сделать вывод о проделанной работе.