

Задание: 1. Изучить материалы лекции

2. Ответить на вопросы (в конце лекции)

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных соусов

Лекция 13: Технология, способы приготовления, методы сервировки и температура подачи сложных холодных соусов (соусы на уксусе).

Соусы на уксусе

Соусы на уксусе обладают острым вкусом. Используют их для приготовления холодных закусок.

Уксус лучше употреблять винный или плодово-ягодный.

К этой группе относятся:

1. Маринады:

- Маринад из овощей с томатом
- Маринад из овощей без томата (прозрачный)
- Маринад из овощей со свеклой

2. Холодные соусы на уксусе

- Соус хрен с уксусом (холодный)
- Соус томатный (холодный)
- Горчица

Уксус и его место в кулинарии

9 видов



Легенда гласит, что, как и все гениальное изобрели его случайно: несколько тысячелетий назад про бочонок с вином на какое-то время забыли, а когда вспомнили, обнаружили, что его содержимое стало кислым из-за слишком длительного хранения и контакта с кислородом.

На самом деле слово уксус происходит от сочетания *vin aigre*, что на старофранцузском означает «кислое вино».

Впрочем, не для всех разновидностей уксуса исходным сырьем выступает вино.

По способу производства уксус подразделяется на

- натуральный
- изготовленный химическим путем.

Натуральный уксус получается из спиртосодержащих продуктов путем их переработки уксуснокислыми бактериями.

Синтетический уксус производят путем синтеза из древесных опилок. Разумеется, для приготовления блюд наиболее предпочтительными являются натуральные виды уксуса.

Поговорим о том, какие же бывают виды уксусов и об их использовании в кулинарии.

1. — Столовый уксус —



Синтетический уксус

Этот уксус производится из этилового ректифицированного спирта и вторичных продуктов его производства.

Исходное сырье окисляют с помощью уксуснокислых бактерий, потом очищают, пастеризуют и разливают по бутылкам. Помимо кулинарии этот вид уксуса часто применяют для бытовых нужд.

Его отличительной особенностью является невысокая стоимость. По своим вкусовым качествам он уступает «натуральным» аналогам, однако с успехом используется в самых разнообразных блюдах.

Синтетический уксус добавляется во всевозможные салаты, заправки, подливки, супы, соусы, приправы и столовую горчицу. Он хорошо подходит для подкисления вкуса и создания остроты в блюдах.

Такой уксус обладает свойством восстанавливать и улучшать цвет продуктов.

Для приготовления теста, уксус, смешанный с пищевой содой, служит в качестве разрыхлителя.

Также синтетический уксус незаменим для приготовления закаток и маринования овощей и фруктов.

Наиболее распространенная разновидность уксуса, без которой не обходится приготовление маринованных заготовок, майонезов, заправок и других продуктов.

— Яблочный уксус —



Уксус получают из яблочного сырья: сока или прессованных яблок.

Его легко можно приготовить даже в домашних условиях, нужны лишь мед, сахар, яблоки и вода.

Для яблочного уксуса характерен мягкий аромат и вкус, благодаря чему как приправа он уместен во многих рецептах: от соусов до маринадов.

Кроме этого яблочный уксус довольно широко используется в народной медицине как лечебное средство.

В отличие от винного или солодового уксуса, яблочный имеет еще более мягкий вкус.

Яблочный уксус получил широкое распространение во Франции и США. Благодаря большому количеству содержащихся в нем минералов и полезных веществ, яблочный уксус присутствует во многих диетических блюдах и рецептах.



Яблочный уксус используют

- для приготовления блюд из птицы,
- рыбных бульонов,
- морепродуктов,
- для подкисления соусов и напитков.

- Он прекрасно подходит для маринования чеснока, пикулей, каперсов и тому подобного.

Винный уксус

Само название говорит о материале, из которого получается данный продукт. Производится уксус путем сбраживания виноградного сока или вина. По этой самой причине наибольшее количество такого уксуса производится в странах, славящихся своим виноделием. Данный уксус отличается приятным вкусом и запахом, благодаря содержащимся в нем эфирам.

Подразделяется винный уксус на два вида - белый и красный. Для производства белого используют преимущественно сухие вина, получаемые из светлых сортов винограда, и отличается он более легким вкусом. Используется, как правило, для приготовления мясных блюд и заправок для салатов, в которые он добавляется в чистом виде. Помимо этого, если в белый винный уксус добавить сахар, им вполне можно заменить белое вино в рецепте практически любого соуса.



2. — *Красный винный уксус* —

Красный винный уксус считается классическим, его традиционно получают из винограда сортов каберне и мерло. Отличающие его от остальных уксусов аромат и цвет, получаются после длительной выдержки в бочках, изготовленных из дуба. Такой уксус хорошо подходит для приготовления маринадов, заправок для салатов и разнообразных соусов.



Как несложно догадаться из названия, уксус производится из красного вина. Получают его путем сбраживания. Процесс брожения осуществляется в дубовой бочке, за счет чего конечный продукт приобретает особый аромат и вкусовые качества. Красный винный уксус идеален в качестве заправки для салатов, основы для приготовления [соусов](#) и маринадов.

-- Белый винный уксус --



Исходным продуктом для этой разновидности уксуса служит белое вино. Для брожения используются стальные чаны. Белый винный уксус в отличие от своего красного собрата обладает более мягким вкусом. Его используют для приготовления уксусных заправок, соусов, маринадов и бульонов. В целом эти два уксуса во многих рецептах взаимозаменяемы, и выбор скорее зависит от конечного вкуса, которого вы хотите добиться, и личных предпочтений.

3. — Шампанский уксус —

Изредка встречается более необычный вид винного уксуса, а именно шампанский уксус, получаемый из осадка, образующегося на стенках бутылки при сбраживании игристых вин.



Условно его можно назвать благородной версией белого винного уксуса, только вместо вина исходным продуктом выступает шампанское. Он других винных уксусов его отличает более легкий, свежий и сложный вкус. Таким идеально дополнять винегретные заправки и соусы для салатов, а также обогащать вкусовую палитру некоторых блюд.

4. — Хересный уксус —



Хересный уксус представляет собой одну из разновидностей виноградных уксусов. Этот продукт чрезвычайно популярен в странах Средиземноморья где входит в состав национальных блюд многих народов, населяющих этот регион.

Например, знаменитое испанское гаспачо готовится исключительно на хересном уксусе. Его используют для приготовления маринада, а также заправок для мяса, салатов и десертов.

Изготавливают его следующим образом. Из винограда получают сок, в состав которого добавляют грибок. Процесс брожения протекает в специальных бочках из дуба. Объем бочек, как правило, достигает 500 л. Они складываются особым способом друг над другом.

Благодаря особой выкладке, молодой херес смешивается с более старым и, таким образом, приобретает нужный вкус и аромат, характерный для этого уксуса.

Элитные сорта выдерживают не менее десяти лет. Далее, жидкость разливают по бутылкам и отправляют в продажу.



Калорийность уксуса составляет всего 19 килокалорий на 100 г продукта. В его составе присутствует много полезных компонентов.

Он практически не содержит жиров, а количество белков у него чрезвычайно мало.

В одной порции этого продукта имеется около 0,3 г углеводов. Из витаминов в уксусе обнаружен только витамин С и то в незначительном количестве. Зато минеральные вещества представлены довольно широко:

На первом месте находится калий, отвечающий за здоровье сердечной мышцы.

Натрий и кальций участвуют в создании костной массы и препятствуют развитию остеопороза.

Благодаря фосфору укрепляется иммунная система и нормализуется обмен веществ.

В этом продукте присутствует небольшое количество магния, без которого сложно представить здоровую нервную систему.

Есть в уксусе и небольшое количество железа, благотворно влияющее на систему кроветворения.

Цинк, марганец и медь представлены в незначительном количестве.

Этот деликатесный продукт бывает разным. Виды различаются в зависимости от сорта винограда, из которого он был приготовлен, и срока выдержки.

Как правило, его добавляют в уже готовые блюда. Опытные повара не советуют подвергать этот продукт термической обработке, так как заметно снижаются его вкусовые свойства и теряется аромат. Он отлично смотрится в первых блюдах, в составе маринадов и соусов. Его добавляют в свежие салаты из овощей и фруктов.

-- Рисовый уксус --



Рисовый уксус

Он имеет более сладкий вкус, по сравнению с винными уксусами, но и менее «суровый», чем столовый белый уксус. Делают его из рисового вина или перебродившего риса.

Этот уксус изначально появился в Китае, а после попал в Японию. Рисовый уксус получил наибольшее распространение в Азии. Он имеет несколько видов:

- красный,
- светлый,
- черный
- подслащенный уксус с приправами.

В китайской кухне наиболее часто используется светлый уксус, он лежит в основе многочисленных кисло-сладких блюд.

Черный уксус обладает более мягким вкусом, и употребляется в качестве приправы.

Рисовый уксус применяется для приготовления традиционных японских суши, овощам он придает характерный, немного кисловатый привкус и интересный легкий аромат.

Рисовый уксус, японское название СУ, добавляют в салат, носящий название суномоно.

Помимо этого он входит в состав многих соусов, маринадов и используется для приготовления мясных блюд. Он отлично подходит для маринования, приготовления соусов и в качестве приправы для рыбы или мяса.

5. — Бальзамический уксус —



Бальзамический уксус

Существует мнение, что бальзамический уксус является королем всех уксусов. Подобное суждение вытекает из способа его приготовления. Вырабатывается он из светлых сортов винограда, имеющих повышенное содержание сахара, классическим считается виноград треббьяно.



После ферментации бальзамический уксус помещается на 12 лет в дубовые бочки, где уменьшается в объеме на 10% каждый год вследствие испарения. Таким образом, по истечении этого времени, готового уксуса остается не так и много, именно поэтому, стоимость его довольно высока.

Бальзамический уксус присутствует во многих рецептах итальянской кухни. Его используют для маринования рыбы, добавляют в супы, салаты и даже в десерты. Такой уксус особым образом оттеняет вкус хорошего сыра, сочетается с фруктами и мороженым.

Получившуюся густую темную массу разливают по трем видам бочек — маленького, среднего и большого размера.

Какую-то часть готового бальзамика из самой маленькой бочки переливают в бутылки, а в бочку доливают уксус из средней.

В свою очередь освободившееся пространство в средней бочке заполняется бальзамиком из большой, а в большую добавляют свежее виноградное сусло.

Чем старше бальзамический уксус, тем слаще у него будет вкус и более сиропообразная консистенция, а выдерживаться бальзамик может **до 100 лет**. Бальзамический уксус добавляют в салаты, соусы, супы и вторые блюда, а также используют для украшения тарелок для более эффектной подачи.

6. — Солодовый уксус —



Светло-коричневый уксус производится из перебродившего пивного сусла, использующегося в пивоварении. У него мягкий вкус и аромат с нотками свежих фруктов. Продукт получил наибольшее распространение в Великобритании и Канаде, где его используют как ингредиент в соусах и маринадах или как приправу к салатам и традиционным блюдам вроде английских фиш-энд-чипс. Кроме этого, солодовый уксус хорошо подходит для консервации продуктов, а также в качестве маринада для овощей и рыбы.



Ассортимент соусов на уксусе

1. Маринад из овощей с томатом.

Продукты:

- Морковь -438г
- Лук репчатый – 298г
- Петрушка(корень) - 67г
- Томатное пюре -300г
- Масло растительное – 100г
- Уксус 3%-ный – 300г
- Сахар – 35г
- Бульон рыбный или вода - 100г

1. Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном.
2. Затем добавляют томатное пюре и пассеруют ещё 7-10мин.
3. После этого вводят бульон рыбный или воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-20мин.
4. В конце варки добавляют лавровый лист, соль сахар.

Готовый маринад выливают в глиняную или фарфоровую посуду и охлаждают. Используется к холодному блюду — рыба под маринадом.

2. Маринад из овощей без томата.

Продукты:

- Морковь -688г
- Лук репчатый – 298г
- Петрушка (корень)- 67г
- Масло растительное – 100г
- Уксус 3%-ный – 500г
- Сахар – 35г
- Крахмал картофельный – 20г или мука пшеничная – 30г
- вода- 40г

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

Используется к холодному блюду — рыба под маринадом.

3. Маринад из овощей со свеклой.

Продукты на 1 кг маринада:

- морковь 250г
- свекла 500г
- лук репчатый 238г
- масло растительное 100г
- уксус 3 %-ный 400г
- картофельный крахмал 10г
- сахар 20г
- Вода 40г

1. Свеклу варят в кожуре, очищают и режут соломкой.
2. Морковь, лук, нарезанные соломкой, пассеруют, затем добавляют свеклу, томатное пюре и пассеруют 5-7мин.
3. После этого вливают уксус, добавляют соль, перец, гвоздику, корицу и кипятят 15-20 мин.
4. В конце варки добавляют лавровый лист, сахар и вводят крахмал, разведенный холодной водой.

Используется к холодному блюду — рыба под маринадом.

4. Соус хрен с уксусом (холодный)

Для рецепта вам потребуется:

- Хрен – 470г
- Уксус 9 %-ный - 250г
- Вода - 450г
- сахар – 20г
- Соль – 20г
- Сметана – 650 г

1. Мелко натертый хрен заваривают кипятком, накрывают крышкой и дают остыть, затем кладут соль, сахар, наливают уксус и хорошо размешивают.

2. В сметану добавляют натертый хрен и заправляют солью и сахаром.
Хранят этот соус в глиняной или фарфоровой посуде.
Подают в соуснике к различным холодным блюдам из рыбы и мяса.

5. Русская горчица

Для рецепта вам потребуется:

- сухая горчица - 250г
- соль - 10г
- сахар - 75г
- уксус - 50г
- масло растительное - 75г
- кипяток - 100г.

1. Просеянный горчичный порошок заливают горячей водой в количестве, указанном в рецептуре, и размешивают в течение 15 - 30 мин. до получения однородной массы.

2. В эту массу последовательно закладывают все составные части, предусмотренные рецептурой (сахар, соль, масло, уксусная кислота и др.).

3. При постепенном введении указанных веществ производят тщательное размешивание массы в течение 30 - 40 мин. Готовую горчицу оставляют открытой на 10 - 15 час, затем пропускают ее через протирочную машину.

Соусы с уксусом: лучшие рецепты



Рецепт 1: Соус с бальзамическим уксусом

Очень вкусная салатная заправка, рецепт получен мной от одного приятеля — шеф-повара итальянского ресторана. Такой соус готовится быстро и можно приготовить непосредственно перед заправкой салата, а можно заранее и хранить в холодильнике до 1 -2 суток.

- Масло оливковое — 150 г

- Уксус (бальзамический «Aceto balsamico di Modena») — 100
- Горчица (с зернами) — 1-2 ч. л.
- Соль (по вкусу)
- Специи (ароматические травы для салатов) — 1-2 ч. л.
Специя «Ароматические травы» для салатов — укроп, петрушка, базилик, шнитт-лук.
- Мед (по желанию) — 1 ч. л.
- Масло тыквенное (по желанию) — 1-2 ч. л.
- Перец черный (молотый, по вкусу)

Все перечисленные ингредиенты перемешать до однородного состояния. Перед каждой заправкой салата соус необходимо взбалтывать.

Рецепт 2: Чесночный соус с уксусом и соевым соусом

- Чеснок мелко рубленый - 2 столовые ложки
- Уксус - ½ стакана
- Соус соевый - ¼ стакана

В небольшой миске смешайте измельченный чеснок, уксус и соевый соус. Храните в холодильнике до 3 дней.

Рецепт 3: Соус-хрен с уксусом

- Хрен (Корень) — 300 г,
- уксус 9%-ный — 250 г,
- вода — 450 г,
- сахар — 20 г,
- соль — 20 г

Очищенный промытый хрен измельчить на терке или терочной машине, затем слегка порубить ножом, положить в посуду, залить кипятком, закрыть посуду крышкой. Когда хрен остынет, добавить уксус, соль, сахар и размешать. Соус подается к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

Рецепт 4: Китайский кисло-сладкий соус

- Сахар 1,5 столовые ложки
 - Уксус 2 столовые ложки
 - Соус соевый 1 столовая ложка
 - Пюре томатное 1 столовая ложка
 - Сок апельсиновый 3 столовые ложки
 - Мука кукурузная 1 чайная ложка
1. Сахар, уксус, томатное пюре, соевый соус и апельсиновый сок отправить в ковшик. Муку смешайте с 4 столовыми ложками воды и тоже добавьте в ковш.
 2. На медленном огне доведите соус до кипения, постоянно помешивая.
 3. Подавайте горячим — этот соус подходит к жареной свинине, отбивным и так далее.

Рецепт 5: Беарнский соус с уксусом

- желтки яичные — 3 шт.
- 1 головка лука-шалота
- 3 ст. л. сухого белого вина
- 120 г размягченного сливочного масла
- соль, молотый белый перец
- эстрагон и кервель без листьев — несколько веточек
- белый винный уксус — 3 ст. л.

Проварить в сотейнике на среднем огне смесь из сухого белого вина, винного уксуса, 1 головки нарубленного лука-шалота и нескольких веточек эстрагона и кервеля без листьев. Смесь должна выпариться на две трети.

Веточки зелени вынуть, соус процедить. В отдельной посуде взбить желтки с 1,5 ч. л. холодной воды. Масса должна побелеть и стать пенистой. Смешать с выпаренной смесью и поставить кастрюлю на водяную баню. Соус продолжать взбивать до тех пор, пока смесь не загустеет. Снять кастрюлю с бани и дать массе немного остыть. Постоянно взбивая, ввести постепенно, по ложке, 120 г размягченного сливочного масла. Добавить нарубленные листья эстрагона и кервеля и немного упарить соус, приправив его солью и молотым белым перцем по вкусу. Соус подавать теплым. Он прекрасно сочетается с жаренной на гриле говядиной или телятиной.

Рецепт 6: Соусы Мохо с уксусом: зеленый и пряный

Для зеленого мохо:

- 120 мл оливкового масла «экстра вирджин»
- 1 пучок зеленого лука
- 3 зубчика чеснока
- 1 ч. л. молотого кумина
- 3 ст. л. винного уксуса
- соль

Для пряного мохо:

- 120 мл оливкового масла
- 1 маринованный сладкий перец
- 3 зубчика чеснока
- 1 ч. л. молотого кумина
- 1 ч. л. молотого острого перца
- 1 ч. л. соли
- 2 ст. л. винного уксуса

Приготовить пряный мохо:

- Маринованный перец растереть в пюре.
- Чеснок очистить и измельчить.
- Смешать пюре с чесноком, добавить соль, кумин и острый перец.
- Хорошо перемешать.

Приготовить зеленый мохо:

- Лук вымыть, обсушить и растереть пестиком в пюре.
- Чеснок очистить, раздавить плоской стороной ножа, затем измельчить.
- Добавить в луковое пюре чеснок и кумин.
- Перемешать. Продолжая размешивать, влить уксус и оливковое масло.

Подавать соусы к отварному картофелю, пасте или свежему белому хлебу.

Рецепт 7: Красный кисло-сладкий соус

- 2 столовые ложки (острого) кетчупа
- 1 столовая ложка соевого соуса
- 1 столовую ложку кунжутного (или любого растительного) масла
- 250 мл куриного бульона (или воды с бульонными кубиками)
- 1 столовую ложку винного (или любого другого) уксуса
- 1 столовая ложка сахара
- красная аджика — по вкусу (самый минимум — 1 ч. ложка)
- кукурузный крахмал (примерно 1 ст. ложка)

Сахар с уксусом довести до кипения и довести до светло золотистого цвета (так образуется карамель, осторожно — не сожгите, помешивайте постоянно), затем добавьте бульон, кетчуп, соевый соус, растительное масло и аджику (осторожно: карамель может в этот момент брызгаться — не обожгитесь!). Если вы хотите придать насыщенный красный цвет вашему соусу — добавьте 1 ст. ложку томатной пасты. Проварите и слегка загустите кукурузным крахмалом (разведённым в 2 ст. ложках воды).

Рецепт 8: Жёлтый кисло-сладкий соус

Самый простой вариант.

- 1 баночка консервированного ананаса (±230гр.)
- 1 столовую ложку винного (или любого другого) уксуса
- 1 столовая ложка сахара

Отделите сок от кусочков ананаса, кусочки измельчите (ОЧЕНЬ маленькие кубики).

Из сахара и уксуса сварить карамель, погасить соком ананаса, немного проварить. Добавить измельчённый ананас и ещё немного проварить до лёгкого загустения.

В случае, если вы хотите подать эти соусы в горячем виде (например, с мясом), можно добавить больше овощей, порезанных соломкой, например, морковь, паприка, лук ... И, конечно, можно добавить совсем немного чеснока

(1 зубочек) — для подчёркивания вкусовых оттенков.

Не переборщите ! Мы ведь НЕ чесночный соус приготавливаем!

Рецепт 9: Перечный соус с дижонской горчицей

- 2 яичных желтка
- соль, перец
- 125 мл растительного масла
- 2 ч ложки лимонного сока
- 1 ч ложка дижонской горчицы
- 2 ч ложки вустерширского уксуса
- 2 ст ложки сметаны
- 1 щепотка тимьяна

Взбить яичные желтки с солью, перцем, лимонным соком, вустерширским соусом и горчицей до однородной массы. Медленно вмешать миксером масло в получившуюся смесь. Смешать со сметаной и тимьяном. Если соус слишком густой, добавить в соус небольшое количество уксуса, разбавленного водой. Соус будет отличной заправкой для салатного микса или прекрасно дополнит отбивную из говядины.

Рецепт 10: Соус для мантов с уксусом — маринованный лук со специями

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.

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

6. 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.

Примечания: При использовании соусов для мантов, люди как правило стараются мокнуть или тыкнуть мантом в соус, а некоторые, поливают соусом манты. И то и другое неправильно!

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

Рецепт 11: Кунжутный соус из рисового уксуса

- 50 гр. 3-5% рисового уксуса,
 - 50 гр. сёю соевого соуса,
 - 30 гр. семени кунжута (светлого) ,
 - 20 гр. рисового вина мирина.
-
- Соевый соус сёю соединить в стеклянной посуде с рисовым уксусом. З
 - атем туда же влить мирин и всыпать кунжутное семя.
 - Тщательно перемешать, остудить и можно подавать к столу.
 - Хранить можно в холодильнике не дольше месяца.

Рецепт 12: Сладкий соус Амадзу из рисового уксуса

- 60 гр. рисового уксуса,
- 40 гр. сахара,
- 2 гр. соли.

Перелить рисовый уксус в небольшую кастрюльку и поставить на медленный огонь. Всыпать соль и сахар, при непрерывном помешивании, проварить до полного растворения крупинок. Дать остыть и можно подавать к столу.

Рецепт 13: Соус для креветок на рисовом уксусе

- 3 ст. л. соевого соуса
- 1 ст. л. рисового уксуса
- 1 ст. л. апельсинового сока
- 2 ч. л. кунжутного масла
- 2 ч. л. меда
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- 1,5 ч. л. измельченного имбирного корня

Ингредиенты для соуса соедините, перемешайте. Подайте креветки на блюде, выложенном зеленью кудрявой петрушки или салатом.

Смешать четыре первых ингредиента, настоять 10-15 минут или чуть дольше, выложить ломтики сырой семги на блюдо и полить их соусом, посыпав мелконарезанным зеленым луком.

Смешать соевый соус, рисовый уксус, кунжутное масло и тертый имбирь.

Кунжутное масло придает своеобразную завершенность блюду, но семга сама по себе достаточно жирна, и потому присутствие масла в соусе не обязательно.

Беарнский соус

Готовится 20 минут

Этот классический французский соус для мяса придется вам по вкусу, особенно если вы любите густые сливочные соусы.

Ингредиенты:

- Белое сухое вино - 60 мл
- Белый винный уксус - 60 мл
- Луковица - 1 ст.л.
- Свежий эстрагон - 1 ст.л.
- Желтки - 3 шт.
- Сливочное масло - 120 г
- Соль, перец, зелень по вкусу

Способ приготовления:

- Растопить на сковороде 100 г сливочного масла.
- Лук и эстрагон мелко нарезать, выложить в сковороду, влить туда вино и уксус, поставить на средний огонь, довести до кипения и выпаривать до тех

пор, пока не останется около 2 столовых ложек смеси. Снять с огня и дать остыть.

- Взбить желтки венчиков в густую массу.
- Процедить в миску с желтками винную смесь, лук и эстрагон выбросить.
- Смесь взбить до однородности.
- Добавить в миску 10 г сливочного масла и разогреть на водяной бане, постоянно помешивая венчиком.
- Как только желтки загустеют, снять с огня, добавить еще 10 г сливочного масла, перемешать.
- Тонкой струйкой, постоянно помешивая, начать вливать растопленное масло. Энергично помешивать до тех пор, пока все масло не будет влито. Спешить нельзя, иначе соус получится слишком жидким.
- В готовый соус добавить соль и перец по вкусу, украсить зеленью.

Чимичурри

Готовится 5 минут

Чимичурри — это южноамериканский стейк-соус, похожий на сальса-верде, но с небольшой изюминкой.

Ингредиенты:

- Зубчик чеснока - 1 шт.
 - Перец чили -1 шт.
 - Красный винный уксус - 3 ст.л.
 - Кориандр - 2 веточки
 - Петрушка - 2 веточки
 - Оливковое масло -2 ст.л.
-

Способ приготовления:

Чеснок, перец чили, кориандр и петрушку измельчить в блендере, тщательно перемешать с красным винным уксусом.

Добавить оливковое масло и снова перемешать.

Подавать охлажденным.

Соус с черными бобами

Готовится 25 минут.

Этот вкусный соус в азиатском стиле получается очень насыщенным за счет черных бобов. Если вы подаете этот соус, от гарнира можно смело отказываться.

Мясо не будет нуждаться ни в каких дополнениях.

Ингредиенты:

- Черные бобы - ½ банки
 - Коричневый сахар - 1 ч.л.
 - Мед - 2 ч.л.
 - Тертый имбирь - ½ ч.л.
 - Красный перец чили -1 шт.
 - Кунжутная паста (тахини) -2 ч.л.
-

- Яблочный уксус -2 ст.л.
 - Соевый соус -2 ч.л.
 - Вода -5 ст.л.
-

Способ приготовления:

Черные бобы достать из банки, промыть, высушить и измельчить в блендере.

Красный перец чили измельчить.

Тщательно перемешать все ингредиенты до гладкости, затем вылить в кастрюлю и довести до кипения. Готовить около 5 минут, пока соус не загустеет.

Соус из красного вина

Готовится 20 минут.

Этот классический соус из красного вина состоит всего из 4 ингредиентов и займет максимум 20 минут, зато станет отличным дополнением к мясным блюдам.

Ингредиенты:

- Говяжий бульон 250 мл
 - Красное вино 125 мл
 - Коричневый сахар 2 ч.л.
 - Бальзамический уксус 1 ч.л.
-

Способ приготовления:

Вылить бульон в кастрюлю, довести до кипения и выпарить до уменьшения в объеме в 2 раза.

Добавить вино, сахар, бальзамический уксус, довести до кипения и варить 10 минут на сильном огне до тех пор, пока объем соуса не уменьшится в объеме вдвое.

Вопросы и задания для контроля знаний

№	Вопросы	Ответы
1	Какая отличительная особенность соусов на уксусе?	
2	Какие соусы относятся к этой группе?	
3	Какие бывают уксусы по способу производства?	
4	Из какого сырья изготавливают натуральный уксус?	
5	Из какого сырья изготавливают синтетический уксус?	
6	Какие уксусы являются наиболее предпочтительными для приготовления блюд?	
7	Назовите виды уксусов из натурального сырья.	
8	Из чего получают шампанский уксус?	
9	Из чего получают рисовый уксус? Какова характерная особенность его вкуса?	
10	Перечислите набор ингредиентов, необходимых для приготовления маринада из овощей с томатом.	
11	Перечислите набор ингредиентов, необходимых для приготовления русской горчицы.	
12	Опишите технологию приготовления русской горчицы.	

Тестовые задания по теме: «Технология приготовления соусов»

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° C
- в) 80° C;
- г) 85° C.

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 пассировки;
- 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 горчицная;
- 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) 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	а) слабый бульон
2. Запах и вкус подгорелой муки	б) подгорелые овощи
3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы	в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном
4. Запах и вкус сырого томата	г) томат плохо спассеровали
5. Наличие комков заварившейся муки	д) муку перепассеровали
6. Наличие темных крупинок и горького вкуса	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;
- б) для вспомогательных операций, для приготовления гарниров, отваров;
- в) для варки бульонов; приготовления супов;
- г) для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы;
- д) для тепловой обработки вторых горячих блюд; для варки супов,
- е) для варки бульонов; для приготовления гарниров, каш и соусов.

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	а) припущенная рыба
2) Соус польский	б) яблоки в тесте
3) Соус паровой	в) сардельки
4) Соус красный кисло-сладкий	г) цветная капуста
5) Соус молочный сладкий	д) отварная курица
6) Соус абрикосовый	е) пудинг
7) Соус белый основной на рыбном бульоне	ж) тушеное мясо