

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных соусов

Лекция 4: Правила соусной композиции сложных холодных соусов.

Соус – это сложная композиция, состоящая из основы, для приготовления которой используют различные мясные, овощные, рыбные или грибные бульоны, томаты или томатную пасту – для томатных соусов.

Вкусные холодные соусы – достойное кулинарное обрамление основных блюд. Во многих странах соусы подаются к блюдам из рыбы, мяса, дичи, овощей, а также служат заправками к овощным маринадам, салатам, сельди и другим блюдам.

Для начала выясним, чем же отличаются холодные соусы от горячих. Основным ингредиентом горячих соусов является жидкость в виде воды, куриного, рыбного, мясного, грибного бульона или молока, в которые после предварительного нагрева или кипячения добавляются загустители. В роли загустителей могут выступать крахмал, мука, яйца или сыр. Готовая подливка, как правило, подается к основному блюду в горячем или теплом виде.

К холодным соусам относятся все виды подлив, приготовленные без термообработки.

Холодные соусы в своей основе содержат такие ингредиенты, как растительные масла, сметану, яйца и сливки. Основа растирается или взбивается в посуде, и в нее постепенно вводятся оставшиеся ингредиенты соуса.

ПРАВИЛА СОУСНОЙ КОМПОЗИЦИИ

1. Создание соуса начинается с основы. Основа должна быть гладкой, устойчивой и однородной.
2. Качество продуктов – основа хорошего соуса. Средний соус состоит из 5–12 ингредиентов.
3. Симметрия вкуса, цвета и способа подачи.

Пример, соус «Испанский с мадерой» – красный бульон используется в качестве основы, томат в качестве главной вкусовой добавки.

4. При приготовлении соуса не должна нарушаться целостность ингредиентов. Чтобы некоторые специи не разрушались от термической обработки, их надо добавлять в конце.
5. Естественная сочетаемость ингредиентов.
6. Соус должен не менять вкус еды, а дополнять и оттенять ее

Соусы улучшают вкус и ароматность блюд, придают им сочности. Правильный подбор соусов повышает питательную ценность, а игра цветовых соединений усиливает привлекательность предлагаемого блюда, способствует лучшему ее усвоению.

Темно-красные соусы, к примеру, отлично гармонируют по вкусовой и цветовой гамме с жареным мясом, нежно-розовый томатный и белые — с рыбой, белые — с птицей.

Широкий выбор при оформлении пищи дает зелень, при этом обогащая блюдо витаминами, минеральными добавками и другими полезными веществами. В этом плане частое применение имеет салат, поскольку диапазон его расцветки довольно значителен. Примерно такое же хождение имеют и стрелки лука, используемые как в целом виде, так и мелко нарезанными.

Натуральная цветовая палитра

- зеленый — огурец, кресс-салат, лук-порей, петрушка;
- оранжевый — морковь, апельсин, абрикос;
- белый — редька, сваренные вкрутую яйца, банан, дыня;
- красный — помидор, клубника, гранат;
- фиолетовый — свекла, виноград;
- желтый — желток яйца, лимон;
- розовый — малина.

С помощью специальной приправы патрель (parrel) различные светлые овощи, в частности картофель, можно окрасить в коричневый цвет.

Гармоничным сочетанием цветов является, например, следующее: темно-коричневое жареное мясо, желто-золотистый жареный картофель и темный соус с луком.

Нынешние соусные церемонии не так регламентированы, и оставляют достаточно простора для повара.

Дизайн соусов.

Одна из самых важных соусных наук с учетом интереса публики к оформлению блюда. Соус может образовывать на блюде причудливые фигуры и формировать необычный цветовой рисунок.

На кухне любого ресторана, который заботиться о дизайне блюда, имеется своеобразные заготовки, составляющие цветовую палитру повара.

Темно-красный цвет можно получить при помощи выпаривания 2/3 винного уксуса - до состояния густой патоки.

Соевый соус - носитель черного цвета.

Оливковое масло с куркумой ярко - желтый.

Десертные соусы требуют иных заготовок: сок манго, выпаренный апельсиновый сок, малиновый сироп и т.д..

Цветовая гамма повара практически ничем не ограничена. Важно только не увлекаться и помнить, что блюдо должно быть оформлено соусом аккуратно и без чрезмерных завитушек.

Мясные и рыбные десерты не стоит расписывать столь изысканно, как десерты. У десертов легкий и веселый характер, основные же блюда должны смотреться под соусом солидно и основательно.

В последнее время часто стали использовать комбинации соусов, когда блюдо подается под двумя соусами, а то тремя разных цветов. Вкус соусов при этом может быть идентичным.

Положение соуса на тарелке и относительно блюда также немало важно для гармонии. Сейчас наблюдается некоторое усложнение соусного дизайна, появляется тяга к многослойным композициям, основанным на контрасте.

Соус подливается под блюдо, устраиваются произвольные разводы или даже эффектные узоры из соуса - все это делает блюдо запоминающимся.

Оформляя блюдо, желательно исходить из того, что тарелка для повара — это как полотно для художника.

С этой точки зрения лучше всего использовать однотонные тарелки. Выкладывая на ней блюдо, важно не выходить за поля.

Во-первых, это выглядит презентабельнее.

Во-вторых, тарелку со свободными краями удобнее (и гигиеничнее!) подавать. Ну и наконец, большое количество еды на тарелке — это попросту немодно.

Соус или дрессинг



Манящее и красивое слово *«дрессинг»* означает не что иное, как салатную заправку.

Можно выделить пикантную, острую, пряную, кисло-сладкую и другие виды заправки, способные разнообразить даже самое простое блюдо и придать ему особый тонкий вкус.

Данный термин придумали около 100 лет назад, но только недавно он вошел в обиход. А все потому, что люди стали задумываться о правильном питании и предпочитают больше готовить дома, нежели заказывать что-то в ресторанах. Поэтому можно с уверенностью сказать, что кулинарное искусство сейчас переживает бурный всплеск, а значит, обычных соусов уже недостаточно.

Представляем несколько наиболее распространенных заправок, которые способны даже самое обычное блюдо превратить в настоящее произведение кулинарного искусства.

Классический рецепт дрессинга

Каждое блюдо или соус изготавливается в разных вариантах с изменением количества компонентов, введения новых и изъятия привычных. Но каждый рецепт имеет классическое исполнение. Это касается и дрессинга для салата. Традиционный вариант выглядит следующим образом. Понадобятся для его приготовления:

- масло оливы - 100 мл;
- цедра лимона - от 1 шт;
- сок лимонный - 4 ст. л.;
- соль и черный молотый перец по вкусу.

Приготовление соусной заправки - процесс быстрый. Нужно только взять подготовленные ингредиенты и смешать их воедино в глубокой миске.

Консистенция должна получиться однородной. После смешивания дрессинг корректируют по вкусу - солят и перчат.

Классический лимонный дрессинг - идеальное завершение большинства салатов, при этом совершенно не добавляющий им калорийности.



Йогуртовый дрессинг

Рецепт дрессинга (соуса для салатов), приготовленный на йогурте, станет полезной альтернативой майонезу. Рецептов йогуртовых заправок существует несколько.

Первый вариант - дрессинг йогуртовый с базиликом. Такой соус является вторым по востребованности после классической заправки. Для его приготовления возьмите:

- 300 мл обезжиренного йогурта без добавок;
- измельченный базилик - 2 ст. л.;
- соль и молотый перец по вкусу.

Приготовление также исключает многоэтапность, достаточно лишь смешать все ингредиенты, и оставить готовый дрессинг на 10 минут настояться.

Йогуртовый дрессинг с горчицей

Второй вариант - йогуртовый дрессинг с горчицей. Этот вариант "скрасит" мясные и рыбные блюда, а также сытные салаты с такими же ингредиентами. Подготовьте:

- 300 мл густого обезжиренного йогурта без вкусовых добавок;
- горчицу русскую - 1 ч. л.;
- яблочный уксус - 1 ч. л.;
- сухие укроп и петрушку - по 1/2 ч. л.

Готовится дрессинг с йогуртом и горчицей просто: все компоненты перемешиваются до однородной массы. Но отличительной особенностью готовки является то, что настаиваться соус должен не 3-5 минут, а 2 часа. Так вкус станет более насыщенным.



Йогуртовый дрессинг для салата "Цезарь".

Вариант третий - йогуртовый дрессинг для салата "Цезарь". Самый популярный салат требует собственной заправки. Да и готовится она из большего числа ингредиентов, нежели другие дрессинги. Подготовьте:

- йогурт без добавок - 100 мл;
- твердый сыр - 2 ломтика;
- филе анчоуса - 2 шт.;
- дольку чеснока;
- лимонный сок - 2 ст. л.;
- масло оливы - 2 ст. л.

Сперва нужно натереть на терке сыр. Все ингредиенты смешать в глубокой миске. Потом посредством блендера их взбивают до густого однородного соуса. По вкусу солят и добавляют перец.

Йогуртово-сливочный дрессинг

И четвертый рецепт - йогуртово-сливочный дрессинг. Что взять:

- 100 мл йогурта;
- 150 мл нежирных сливок;
- головка некрупного лука;
- пара зубков чеснока;
- соль, перец белый молотый и смесь сушеной зелени.

Этапы готовки:

1. Чеснок пропустить через пресс.
2. Лук измельчить на мелкие кубики.
3. Смешать сливки, йогурт, зелень, лук и чеснок.
4. Все приправить солью и перцем.
5. И в заключение взбить блендером.

Арахисовый дрессинг

Необычный дрессинг подойдет не для всех блюд, но придаст им полноценный "завершенный" вкус. Смешивают до состояния соуса следующие компоненты:

- ложку арахисового масла;
- ложку меда;
- ложку лимонного сока.

Мед обязательно предварительно растопить - он должен быть жидким. По желанию готовый дрессинг подсаливают или придают остроты.



Медово-горчичный дрессинг

Медово-горчичный дрессинг для салата готовится по идентичной технологии - все смешивают до получения в меру густого соуса. А вот что понадобится:

- столовая ложка горчицы русской;
- 22 г растопленного меда;
- столовая ложка лимонного сока;
- 3-4 ложки масла оливы;
- ну и по вкусу соль и молотый перец.

Выполнять взбивание этих компонентов лучше блендером, так заправка станет однородной без комочков.

Банановый дрессинг

Оригинальная заправка станет прекрасным дополнением к овощным и фруктовым салатам, и различным закускам. Смешать потребуется следующие ингредиенты:

- 2 спелых банана;
- столовую ложку жидкого меда;
- лимонный сок - 1 ст. л.;
- ореховые сливки - 100 мл.

Полученный дрессинг необходимо оставить на 15 минут в холодильнике, чтобы он лучше настоялся.



Мятный дрессинг

Такой рецепт приглянется любителям "свежести" в салатах. Но не все от него в восторге, так что пробуйте.

Сперва необходимо приобрести листья мяты. Вымыть их, мелко-мелко нарубить и залить двумя столовыми ложками жидкого меда. Оставить в таком виде на несколько часов, но не меньше двух-трех. По прошествии времени добавляют в медово-мятную смесь две столовые ложки лимонного сока. Получится необычный вкус.

Для любителей салата "1000 островов"

Готовим дрессинг для салата с одноименным названием "1000 островов".

Потребуется:

- 200 грамм домашнего майонеза;
- 50 грамм соуса чили;
- 20 грамм картофельного пюре;
- половина головки мелко нарезанного лука;
- половина некрупного огурца без кожицы;
- ложка сока лимона;
- соль.

Огурец и лук мелко нарезают. Все ингредиенты соединяют вместе.

Перемешивают, а затем взбивают блендером. Заправляют салат, и наслаждаются вкусом.



Заключение

Теперь вы можете не только называть соусы модным словом "дрессинг". Что это такое, уже известно, но и готовить их, удивляя всех восхитительными вкусами салатов.

Лучшие рецепты холодных соусов

	Цахтон Ингредиенты: • сметана, • орехи грецкие, • кинза, • соль, • молотая паприка, • сахар, • чеснок
	Клюквенный соус к мясу Ингредиенты: • клюква, • яблоки, • винный уксус, • сахар, • соль, • чеснок сушеный, • смесь перцев, • масло сливочное, • базилик
	Сырный соус Ингредиенты: • яйцо куриное, • апельсин, • сыр чеддер, • масло сливочное, • соль, • ерец черный молотый
	Голландский соус Ингредиенты: • яйцо куриное, • лимон, • масло сливочное, • перец черный молотый, • соль
	Медово-горчичный соус Ингредиенты: • горчица дижонская, • мед, • оливковое масло, • лимон, • чеснок, • орех мускатный



Соус ранч

Ингредиенты:

- кефир нежирный,
- майонез,
- лук зеленый,
- лук репчатый,
- укроп,
- горчица французская в зернах,
- соль,
- сахар,
- молотая паприка



Сливочно-чесночный соус

Ингредиенты:

- сливки 33%, мука пшеничная высшего сорта,
- масло сливочное,
- чеснок,
- орех мускатный



Сметанный соус

Ингредиенты:

- сметана,
- корнишоны,
- зелень,
- перец черный молотый,
- сок лайма



Острый соус с манго

Ингредиенты:

- манго,
- апельсин,
- яблоки,
- имбирь,
- перец чили,
- сахар,
- соль,
- винный уксус,
- анис,
- корица,
- горчица обычная

	Соус из солёных огурцов Ингредиенты: • солёные огурцы, • апельсин, • чеснок, • йогурт, • сахар, • горчица зернистая
	Медово-соевый соус Ингредиенты: • мед, • соевый соус, • соус томатный, • чеснок, • молотая паприка
	Соус сальса Ингредиенты: • помидоры, • огурцы, • сельдерей, • кукуруза, • чеснок, • перец чили, • лайм, • соль, • сахар, • оливковое масло, • кинза, • мята свежая, • редис
	Соус дзадзики Ингредиенты: • огурцы, • греческий йогурт, • укроп, • мята, • чеснок, • соль, • сахар, • сумах молотый, • оливковое масло



Соус Терияки

Ингредиенты:

- соевый соус,
- масло растительное,
- уксус,
- мед,
- картофельный крахмал,
- чеснок сушеный,
- имбирь,
- вода



Соус для шаурмы

Ингредиенты:

- кефир жирный,
- сметана,
- майонез,
- чеснок,
- горчица обычная,
- соус томатный,
- сыр твердый,
- укроп,
- перец черный молотый,
- соль



Томатный соус

Ингредиенты:

- томатная паста,
- кинза,
- петрушка (зелень),
- лук зеленый,
- укроп,
- чеснок,
- соль,
- перец красный молотый



Майонезный соус

Ингредиенты:

- творог обезжиренный,
- яйцо куриное,
- перец красный молотый,
- соль,
- лимон,
- винный уксус



Чатни

Ингредиенты:

- слива,
- лук красный,
- чеснок,
- перец чили,
- сахар коричневый,
- винный уксус,
- кардамон,
- кориандр,
- шафран,
- горчица обычная,
- анис,
- перец горошком,
- оливковое масло,
- соль



Домашний майонез (с пастеризацией яиц)

Ингредиенты:

- яйцо куриное,
- сок лимона,
- вода,
- масло растительное,
- соль,
- перец черный молотый



Гуакамоле

Ингредиенты:

- авокадо,
- кинза,
- чеснок,
- лайм,
- соль,
- перец чили,
- мята свежая,
- чипсы кукурузные



Ореховый соус

Ингредиенты:

- орехи грецкие,
- лук репчатый,
- оливковое масло,
- масло сливочное,
- соль,
- пажитник молотый,
- смесь перцев,

	• сванская смесь
	Соус Песто Ингредиенты: • базилик, • орехи кедровые, • сыр пармезан, • чеснок, • оливковое масло, • соль морская
	Красный соус Ингредиенты: • перец красный сладкий, • лимонная кислота, • сахар тростниковый, • молотая паприка, • копченая паприка, • перец кайенский, • соль, • агар-агар
	Горчичный соус Ингредиенты: • горчица обычная, • майонез, • сахар, • вода
	Айвар Ингредиенты: перец болгарский, перец рамиро, яблоки, чеснок, помидоры, соль, сахар, уксус, оливковое масло

	Соус из яблок Ингредиенты: яблоки, чеснок, перец красный сладкий, перец халапеньо, перец чили, яблочный уксус, сахар, смесь перцев, копченая паприка, соль
	Блю чиз Ингредиенты: • сыр с голубой плесенью, • сметана, • чеснок, • сок лимона, • соль
	Бальзамический соус Ингредиенты: орехи кедровые, лук шалот, финики, уксус бальзамический, бульон овощной, кукурузный крахмал, соль, перец черный молотый
	Имбирный соус Ингредиенты: • имбирь, • апельсин, • лимон, • винный уксус, • сахар, • соль



Соус из помидоров

Ингредиенты:

- черри,
- сахар,
- базилик сушеный,
- томаты вяленые,
- сок яблочный,
- пектин,
- перец чили,
- чеснок,
- орехи кедровые,
- молотая паприка,
- винный уксус,
- соль



Зеленый соус

Ингредиенты:

- петрушка (зелень),
- чеснок,
- лайм,
- соль морская



Соус тартар

Ингредиенты:

- яйцо перепелиное,
- оливковое масло,
- майонез,
- винный уксус,
- лимонно-мятный сок,
- перец черный молотый,
- шнитт лук,
- соль морская,
- мята свежая



Соус для шаурмы в домашних условиях

Ингредиенты:

- мацони,
- майонез,
- карри,
- хмели-сунели,
- сванская смесь,
- чеснок,
- лимон,
- соль,

	• сахар
	Соус из сметаны Ингредиенты: • сметана, • оливки, • каперсы, • лимон, • сахар, • перец черный молотый, • чеснок
	Демиглас Ингредиенты: • ребра говяжьи, • пастернак, • морковь, • лук шалот, • лук порей, • петрушка (зелень), • соль, • сахар, • масло растительное, • вино красное сухое, • мука пшеничная высшего сорта, • лавровый лист, • перец горошком
	Соус к мясу Ингредиенты: • рапсовое масло, • мука пшеничная высшего сорта, • молоко, • бульон овощной, • орех мускатный, • соль, • перец черный молотый
	Соус к морепродуктам Ингредиенты: • кетчуп, • майонез, • чеснок, • петрушка (зелень), • перец черный молотый, • соль



Намазка для бутербродов

Ингредиенты:

- масло сливочное,
- сыр чеддер,
- перец красный сладкий,
- молотая паприка,
- перец кайенский,
- карри,
- соль,
- багет,
- кресс-салат



Соус из петрушки

Ингредиенты:

- петрушка (зелень),
- кинза,
- орехи грецкие,
- сыр пармезан,
- соль,
- сахар,
- сок лимона,
- оливковое масло,
- чеснок



Малиновый соус

Ингредиенты:

- малина,
- чеснок,
- мята,
- агар-агар,
- сахар,
- соль,
- смесь перцев



Соус из крыжовника

Ингредиенты:

- крыжовник,
- укроп,
- петрушка (зелень),
- чеснок,
- винный уксус,
- сахар коричневый,
- соль морская,
- масло подсолнечное,
- мята свежая

	Домашний йогурт Ингредиенты: • молоко, • закваска
	Соус майонез. В растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей, постепенно тонкой струйкой вливают растительное масло, непрерывно помешивая, взбивают до образования густой однородной массы, в которую добавляют уксус.
	Соус майонеза с желе. Готовят бульон с добавлением кореньев. В процеженный бульон добавляют подготовленный желатин и размешивают до полного растворения желатина. Добавляют соль, перец, лавровый лист, уксус, половину нормы белков и тщательно смешивают с бульоном (оттяжка), доводят до кипения и добавляют оставшиеся белки. Готовое желе процеживают. Желе распускают до жидкого состояния, добавляют майонез и взбивают до загустения
	Соус майонез с корнишонами. Маринованные огурцы мелко нарезают и соединяют с майонезом, добавляют соус «Южный», перемешивают
	Соус йогуртовый. В миске смешивают горчицу с рикотой. Продолжая взбивать, постепенно добавляют молоко и йогурт, а также измельченные перышки лука.

	Соус «Саламаат» В сливки добавляют сливочное масло, муку, разведенную молоком, соль. Взбивают и доводят до кипения, затем варят при постоянном помешивании на медленном огне, пока на поверхности не образуется слой масла. Соус немного охлаждают, добавляют сочек, бруснику и настойку ягодную.
	Соус со шпиком. Шпик нарезают кубиком и поджаривают, добавляют мелко нарезанный лук, муку и помешивая поджарить. Затем соединяют с кипящим молоком, кипятят и добавляют сметану и соль.
	Соус яблочный. Яблоки нарезают ломтиком, заливают горячей водой и варят 6-8 мин, затем яблоки протирают и соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и кипятят. В конце добавляют корицу.
	Соус земляничный. Землянику перебирают, удаляют плодоножку, промывают, пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 2 – 3 часа до появления сока. Варят 15 – 20 мин, охлаждают.
	Соус клюквенный. Клюкву обрабатывают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8мин, процеживают, в отвар добавляют сахар и нагревают до кипения. В горячий сироп вливают подготовленный крахмал, помешивая, доводят до кипения, снимают с плиты и добавляют сок клюквы.
	Соус шпинатный. Лук шинкуют тонкой соломкой и пассеруют до готовности. Шпинатную смесь прогревают на слабом огне не менее 5 минут, затем слегка охлаждают и протирают через сито, соединяют с пассированным луком и взбивают блендером до образования однородной

	массы. Соус доводят до вкуса солью и перцем.
	Восточный соус из перца. Стручки перца обрабатывают, пропускают через мясорубку вместе с луком и чесноком, тушат на небольшом огне 15 мин с растительным маслом. Добавляют специи и все хорошо перемешивают.
	Соус из черной фасоли. Фасоль замачивают в воде на ночь, чеснок, имбирь мелко нарезают и обжаривают на растительном масле. Добавляют подготовленную фасоль и жарят еще 2 – 3 мин. Вливают вино (красное), дегляссировать, выпарить наполовину и уменьшают нагрев. Добавляют куриный бульон, соевый соус, сахар и выпаривают на половину.
	Соусы сливочные Нежный и мягкий вкус сливочных соусов делает их незаменимыми для многих блюд из рыбы, мяса, пасты, овощей. Вариантов их приготовления существует очень много, начиная с простого мучного соуса, заваренного на сливочном масле, и заканчивая сложными, состоящими из большого количества ингредиентов
	Соус сливочный чесночный. Измельченный чеснок соединяем с луком и разогреваем на сливочном масле (на среднем огне) в течение 2 минут. Затем вливаем вино и кипятим до тех пор, пока объем не уменьшится в два раза. Добавляем бульон, сливки и мускатный орех. Доводим до кипения и, не уменьшая нагрева, доводим соус до загустения. Снимаем с огня, добавляем лимонный сок, перец, соль. Перемешиваем.

	Орехово – сливочный соус. <i>В кастрюле на среднем огне прогреть сливки, уваривая. Масло нарезать небольшими кусочками и в несколько приемов, при постоянном помешивании, подмешать к сливкам. Грецкие орехи мелко нарубить и подмешать к сливочной массе, посолить и сильно поперчить, приправить мускатным орехом по вкусу.</i>
	Сливочный соус для рыбы. <i>Цедру половины лимона натрем на мелкую терку. Зелень укропа помоем, обсушим и измельчим. Муку обжарим на разогретом сливочном масле до золотистого цвета. Добавим сливки и готовим, постоянно помешивая, в течении 3 минут. Добавим лимонную цедру и яичный желток. Посолим, поперчим и варим на слабом огне до загустения. Добавим измельченную зелень укропа и снимем с огня. Охлаждаем.</i>

Сливочный соус с болгарским перцем

	Для соуса используют сливки жирностью 20-25%, сладкий перец зелёного цвета, укроп, чеснок, сливочное масло и специи.
	Перец помыть, удалить сердцевину и крупно порезать. Укроп хорошо промыть, обсушить и мелко порезать. В кастрюле растопить сливочное масло и обжарить перец 5 минут, постоянно помешивая. Добавить чеснок и сливки — готовить ещё 1-2 минуты.
	Переложить всё в блендер и хорошо измельчить.
	Выложить смесь опять в кастрюлю, добавить зелень, кукурузную муку, соль и чёрный молотый перец по вкусу — хорошо перемешать и прогреть не доводя до кипения. Затем остудить.























Причем применение сразу нескольких соусов (обычно двух) перед подачей одного блюда позволяет получить вкусовой и цветовой контраст.













Вопросы для закрепления знаний

Лекция 4: Правила соусной композиции сложных холодных соусов.

- 1 С чего начинается создание соуса?
- 2 Какой фактор является основой хорошего соуса?
- 3 Средний соус состоит из 5–12 ингредиентов.
Какие правила необходимо соблюдать при приготовлении соусов, чтобы не разрушать целостность ингредиентов?
- 4 Какую значимость имеют соусы для блюд?
- 5 Какие продукты повар может использовать для выбора цветовой гаммы соуса?
- 6 Что означает слово «Дрессинг»?
- 7 Из каких ингредиентов состоит традиционный вариант дрессинга?