Задание: 1. Изучить материалы лекции

2. Ответить на контрольные вопросы письменно

3. Выполнить тестовое задание

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных соусов

Лекция 16: Технология, способы приготовления, методы сервировки и температура подачи сложных холодных соусов: соус хрен, столовая горчица.

Русский столовый хрен

Главной русской холодной приправой следует считать хрен, употребляемый ко всем холодным и отварным видам рыбных блюд:

- заливные, тельное, отварная целиковая рыба, красная рыба горячего копчения (севрюга), отварная осетрина;

- к рыбным пирогам и кулебякам, которые было принято также заедать хреном, в случае, когда они употреблялись холодными, на другой день, а не с пылу с жару.

Наряду с рыбными блюдами хрен-приправа подавался и к холодным мясным блюдам, особенно свиным. Так, хрен обязательно употребляли

к студню, холодцу,

к холодному заливному поросенку,

к заливным из домашней птицы,

к отварной говядине (холодной),

к языку,

к говяжьим и свиным потрохам (но не к бараньим!),

к заливной и холодной телятине,

к холодному ростбифу из говяжьей вырезки.

Прежде всего, чтобы хрен был «сладко-злым», необходим добротный, высококачественный исходный продукт. Это значит, что хрен-корень должен быть толщиной не менее чем в палец, без повреждений, сочный, крепкий.

От внешних повреждений можно избавиться чисто механическим путем, вырезая гнилые, изъязвленные и побитые, порезанные и загрязненные места. ***Потеря же корнем хрена сочности*** — порок, который практически неисправим, ибо попытка размочить хрен хотя и может привести к восстановлению его механической упругости и облегчить тем самым его натирание на терке, все же неизбежно приведет к вымыванию, к вымачиванию и соков, дающих корню хрена аромат, и его удивительную своеобразную пикантную «едкость» (по-русски - «злость»).

Русский столовый хрен следует готовить только из высококачественного сырья — как должно готовить и все блюда русской кухни.

Для этого необходимо правильно сохранять корень после копки осенью или весной. Хрен сохраняют в ящике с песком, кладя его рядами так, чтобы один корень никогда не касался другого, и засыпая каждый ряд чистым, просеянным, свободным от примесей глины и земли песком. Раз в неделю этот ящик с песком надо чуть-чуть поливать (сбрызгивать) водой, чтобы песок был всегда равномерно чуть влажным. Таким путем можно иметь абсолютно свежий, сочный хрен в течение всего года.

Как приготовить настоящий РУССКИЙ СТОЛОВЫЙ ХРЕН:

Хрен по-русски — свеженатертый корень хрена с добавлением сахара и соли по вкусу. Возможна очень небольшая добавка тертой лимонной цедры или мелко нарубленного зеленого лука.

Уксус в хрен по-русски не добавляется!
Хрен по-русски готовят непосредственно перед подачей на стол — срок хранения этого хрена в открытой посуде не более 3-4 часов, в плотно закрытой — не более 6-8 часов

1. Готовя столовый хрен, корень очищают ножом, но избегают мыть ополаскивая его, в крайнем случае, после чистки под струей холодной проточной воды.
2. Затем натирают на мелкой терке, предварительно приготовив баночку (стеклянную, фарфоровую) с налитой на ее дно холодной кипяченой водой. В эту посуду по мере натирания хрена все время складывают натертые порции, не давая им выдыхаться на открытом воздухе.
3. Затем, когда процесс натирания закончится, к тертой массе прибавляют еще немного воды до консистенции густой кашки, затем подслащивают 1 куском сахара и солят по вкусу (щепоткой соли).
Хорошо дополнительно добавить тертую цедру лимона и сок лимона, сократив при этом соответственно количество воды.
Оставшиеся при натирании кусочки корня также помещают в посуду с готовым хреном, повернув их ложкой так, чтобы они оказались на дне. Такая заготовка столового хрена не должна быть водянистой, а весьма густой, консистенции вязкой каши.
4. Перед подачей к столу каждую столовую ложку такой заготовки разводят десертной ложкой сметаны.
Именно этот состав и называется «русским столовым хреном» (но в течение не более 12-16 часов)

Русский столовый хрен одна из лучших приправ в Мировой кулинарии. Только абсолютная нестойкость в хранении (по большому счету до 4 часов, но не более

12-16 часов!) не позволяет ему стать одной из распространенных приправ, наряду с горчицей, майонезом, кетчупом и соевым соусом.
Свежесть и отсутствие уксуса отличает русский столовый хрен от приправ хрена, употребляемых в Прибалтике или Закавказье и включающих в себя уксус.

Только на второй-третий день, если хрен-заготовка начинает обнаруживать снижение остроты, к нему можно прибавить немного 0,5-процентного уксуса, но это уже будет не русский хрен, а погубленный хранением продукт.

Приправа из хрена в русской кухне была долгое время (до конца XVIII — начала XIX века) абсолютно доминирующей и имела в условиях холодного русского климата не только пищевое, но и большое профилактическое значение, поскольку хрен в его русском исполнении сохранял свою бактерицидность и служил как для улучшения вкуса блюд, так и для предотвращения цинги, гриппа и иных простудных и инфекционных заболеваний верхних дыхательных путей, а также для профилактики кишечных заболеваний.

Соус-хрен с уксусом по-польски

***Ингредиенты*:**

- 150 г хрена, 1 ст.
- ложка сахара,
- 3 ч. ложки соли,
- 1/4 стакана 9%-ного уксуса,
- 1/2 стакана воды.

Приготовление

Хрен тщательно очистить и натереть.
Вскипятить воду, добавить соль, сахар и уксус, остудить и залить хрен.
Количество воды и уксуса можно увеличить или добавить по вкусу больше сахара и меньше соли.
При заправке салатов в соус можно ввести сметану, вареную свеклу (натертую на

мелкой терке), натертые кислые яблоки, маринованную бруснику, сливки, мед, майонез.

Соус-хрен со сметаной

***Ингредиенты*:**

- 150 г очищенного хрена,
- 1/2 стакана сметаны,
- сахар, соль по вкусу.

Приготовление

Очищенный и промытый хрен измельчить, добавить сметану, соль и сахар и перемешать.

Вместо сметаны можно добавить майонез.

Соус-хрен с яйцом

***Ингредиенты*:**

- 100 г крена,
- 1/2 стакана сметаны,
- уксус или лимонная кислота,
- 1—2 яйца, соль, сахар.

Приготовление

Хрен натереть, залить несколькими ложками кипятка, добавить уксус или лимонную кислоту.

Когда масса остынет, добавить сметану, соль и сахар по вкусу.

Вареные яйца нарубить или натереть на крупной терке и смешать с соусом.

Соус-хрен с медом

***Ингредиенты*:**

- 300 г корня хрена,
- 2 стакана воды,
- 3 ст. ложки меда.

Приготовление

Очищенный и промытый хрен измельчить, положить в кастрюлю, залить кипятком, закрыть кастрюлю крышкой и остудить.

Воду слить, хрен смешать с медом.

Подавать к мясным и рыбным блюдам.

Соус-хрен со сливками и яблоками

***Ингредиенты*:**

- 100 г хрена,
- 1 стакан сливок 35%-ной жирности,
- 3 небольших яблока,
- сахар,
- соль.

Приготовление

Хрен натереть на мелкой терке, добавить по вкусу соль и немного сахара и полученную массу смешать со взбитыми сливками.

В конце приготовления добавить натертые на терке яблоки.

Немного о горчице.

Горчица – один из наиболее популярных и известных в мире пряностей. Ее необыкновенно острый вкус может помочь оттенить вкус мяса или рыбы, создает наиболее интересный вкус солений. Горчичный дает блюду своеобразный привкус. Он как бы заканчивает кулинарную картину.

Горчица давным-давно заняла почетное место на наших столах. С этой приправой даже самые простые блюда становятся пикантными. Но это — отнюдь не единственное достоинство горчицы. В горчице масса витаминов. Она улучшает аппетит и помогает перевариванию жирной пищи - горчица замечательно "уживается" с любым мясом.

Горчица может смягчить чрезмерную жирность свинины либо оттенить легкий сливочный привкус рыбы.

Однако в кулинарии она чаще всего применяется не в виде зёрен либо порошка, а в виде соуса. Наиболее легкий, приготовленный практически только с одного желтовато-коричневого порошка, также именуется горчицей, или, если быть вернее, столовой горчицей.

Столовая пряность имеет возможность отличаться вкусом и степенью остроты, что зависят от вида примененных зёрен.

К примеру, дижонскую горчицу делают из зёрен черного цвета, наиболее мягкую, американскую – с белой горчицы, а русскую горчицу, самую острую из всех представленных, – из, так называемой, сизой.

Сама столовая горчица, хоть и может подаваться к столу в качестве самостоятельной приправы, зачастую служит основой для создания иных, обладающих наиболее легким вкусом. Такого рода горчичный соус может подаваться к мясу либо рыбе, в зависимости от использованного рецепта.

Столовая горчица

Как приготовить горчицу

1. В горячую воду добавляют сахар, соль, корицу, гвоздику, лавровый лист и варят до полного растворения сахара и соли.
2. Отвар процеживают, охлаждают, вводят уксус.
3. Горчичный порошок просеивают, смешивают с отваром и тщательно растирают.
4. Затем вводят остальной отвар и растительное масло.
5. Допускается приготовление горчицы без корицы и гвоздики.
6. Для созревания горчицу выдерживают в течение суток.
7. Быстрый и очень хороший способ приготовления горчицы (из личного опыта) можно посоветовать следующий: взять 200 г горчичного порошка, развести его до густой консистенции в холодной воде.
8. Приготовить глубокую тарелку и эту массу размазать по всей тарелке. Аккуратно в нее через ложку влить кипяток до краев, так, чтобы масса на размылась.
9. Оставить до полного охлаждения.
10. Затем воду слить и такую же процедуру проделать еще 2-3 раза.
11. Затем в тарелку добавить сахар, соль, уксус винный.
12. Перемешивать только под вытяжкой, иначе не избежать слез.
13. Горчицу сложить в емкость и накрыть крышкой.

Горчичный соус

Рецепт № 1

И так, а теперь более подробно рассмотрим разновидности горчичных. Соус горчичный рецепт основной, для приготовления понадобится:

Огуречный рассол – 250 мл

- Уксус 9% — 20 мл
- Сахар – 5 гр
- Растительное масло – 20 мл
- Горчичный порошок – 100 гр

Способ приготовления:

1. Рассол смешиваем с уксусом и сахаром.
2. Выливаем его в горчичный порошок, перемешиваем.

3. Добавляем масло, перемешиваем до консистенции сметаны.

Если хочется чтоб горчица получилась более острая, можно добавить мед. Если же хотите более мягкий вкус, то сахар не нужно добавлять, а количество масла увеличьте на 20 мл.

Рецепт № 2

Рецепт следующий, он немного особенный, так как его используют для сельди. Да- да, готовую соленую сельдь маринуют горчичным соусом. Он конечно на любителя, но многие любят. Поэтому делюсь рецептом.

Ингредиенты:

- Сельдь соленая – 2 шт
- Лук – 4 шт
- Готовая горчица – 4 ст ложки
- Масло подсолнечное – 4 ст ложки
- Сахар – 2 ч ложки
- Уксус – 2 ст ложки
- Вода теплая – 500 мл.

Способ приготовления:

1. Сельдь очищаем от кожи, внутренности и костей. Подготавливаем чистое филе, нарезаем его на ломтики, выкладываем в глубокую миску.
2. Лук очищаем, нарезаем полукольцами и погружаем в воду чтоб вывести лишнюю горечь.
3. В отдельную тарелку кладем 4 ст ложки горчицы, разводим ее теплой водой. Воду нужно добавлять частями – постепенно чтоб не было комочков. Сыпем в горчицу сахар, вливаем уксус и подсолнечное масло. Смесь хорошо размешиваем до растворения сахара.
4. С лука сливаем с лука, лук перекладываем к селедке.
5. Заливаем сельдь соусом из горчицы, немного ложкой прижимаем, закрываем миску тарелкой и отправляем на сутки в холодильник чтоб напиталось – настоялось. Можно в принципе кушать и сразу. Тут на любителя, кому как нравится.

Рецепт № 3

Следующий у нас обычный домашний, готовлю его часто для своей семьи. Но кто бы не был у меня в гостях, постоянно говорят что получается у меня получается как в макдональдсе. Секрета особого нет, делюсь рецептом:

Необходимые ингредиенты:

- Горчица крепкая (готовая) – 2 ст ложки
- Майонез – 1 ст ложка
- Сахар – 1 ст ложка
- Вода – 1 ст ложка

Приготовление:

1. Соединяем сахар с водой, варим сироп не более 1 минуты с момента закипания.
2. Переливаем сироп в чашу и остужаем.
3. В остывший сахарный сироп добавляем 1 ложку горчицы.
4. Хорошо перемешав добавляем майонез и снова перемешиваем до однородной структуры.

5. Добавляем оставшуюся горчицу, перемешиваем.

Подают такой соус к картофелю фри, крылышек, смазывают булки для гамбургеров.

Рецепты для салатам многообразны. В них входят самые разнообразные ингредиенты и каждому салату придают свой собственный яркий и неповторимый вкус. Придает не только остроту. Потому как в мире существует очень много видов горчицы и каждая своеобразна по-своему. Один вид придаст салату сладости, другой нежность, а третий остроту. Все зависит от выбранного вида горчицы и от тех пропорций которые вы используете. В всяком случае, хорошо дополнит любой салат. Горчичный аромат способен придать новый вкус, старому, давно полюбившемуся рецепту.

Для приготовления я использую горчицу фирмы хайнц. Для меня ее вкус более пикантный и натуральный. На основе готовой горчица хайнц, я готовлю горчичные соусы для салатов. Будем готовить для греческого салата:

Рецепт № 4

Нам понадобится:

- Чеснок – 1 зубчик
- Горчица дижонская – 1 ст ложка
- Масло оливковое – ¼ стакана
- Сок лимона – 1 ст ложка
- Сахар – ¼ чайной ложки
- Винный уксус – 2,5 ст ложки
- Орегано, соль, базилик по вкусу.

Приготовление:

1. Чеснок очищаем и пропускаем через пресс.
2. Выдавливаем сок лимона.
3. Соединяем чеснок, горчицу, оливковое масло, сок лимона, сахар, винный уксус, орегано, соль, базилик и все интенсивно перемешиваем до образования пенки.
4. Заправляем салат перед подачей.

Получается пикантный, с своеобразной остринкой, но очень вкусный.

Рецепт № 5

Еще один рецепт горчичного соуса, который я обычно использую для рыбы, так как он подчеркивает вкус рыбы, ее нежность. Записывайте рецепт:

Ингредиенты:

- Лимон – 2 шт
- Горчица – 2 ст ложки
- Соль,
- Кенийский перец
- Сливки

Технология приготовления:

1. Выдавливаем сок с двух лимонов в зауженную емкость.
2. Добавляем горчицу.
3. Насыпаем щепотку соли и на кончике ножа кенийского перца.
4. Начинаем интенсивно взбивать, постепенно вливая жирные сливки.

5. По густоте должен получится примерно как майонез, регулируем ее количеством сливок.

Этим соусом я обмазываю рыбу, мариную ее 3 – 4 часа в холодильнике, потом запекаю в духовом шкафу. Рыба получается ну с очень нежным вкусом. Попробуйте, Вы точно не пожалеете.

Рецепт № 6

Для приготовления курицы или мяса я использую медово – горчичный соус, именно эти 2 ингредиента придают мясу сочность.

Ингредиенты:

- Горчица готовая – 4 ст ложки
- Мед – 4 ст ложки
- Приготовление:

Готовить проще простого, смешиваем горчицу с медом, перемешиваем до однородности. Заранее смазанную солью и перцем курицу или кусок мяса поливаем и запекаем, периодически поливая соусом.

Рецепт № 7

Еще один простой рецепт, соево — горчичный, его так же можно использовать для запекания курицы или мяса. Приготовить такой соус так же как и предыдущий не составит труда.

Ингредиенты:

- Горчица готовая – 3 ст ложки
- Соевый соус – 3 ст ложки
- Мед – 1,5 ст ложки
- Соль, перец черный молотый по вкусу.
- Розмарин – 4 ст ложки
- Лимонный сок – 4 ст ложки

Готовим:

Проще простого – смешиваем все ингредиенты, соус готов. Используют для запекания, мясо нарезают кусочками 30 – 40 грамм, курицу разделяют на части, маринуют от 3 до 12 часов и запекают. Приготовление апельсиново – горчичного соуса происходит по такому же принципу, только лимонный сок заменяют на апельсиновый.

Еще один пикантный соус, который приготовили, он подходит к многим блюдам и так же не займет много времени для приготовления, это сметано- майонезо – горчичный.

Рецепт № 8

Ингредиенты:

- Сметана – 6 ст ложек
- Оливковый майонез – 1,5 ст ложки
- Горчица – 1,5 ст ложки
- Чеснок – 1 большой зубчик
- Укроп свежий по вкусу.

Приготовление:

Соединяем сметану, майонез, горчицу, чеснок, все перемешиваем до однородности. Укроп промываем, обсушиваем, нарезаем как можно мельче и добавляем в соус. Перемешиваем чтоб укроп распределился до однородной

консистенции. Даем настоятся 20 – 30 минут. Переливаем в соусник. Готов к подаче.
Такой тоже довольно универсальный как и другие, подают его к блюдам из мяса, курицы, даже используют для заправки салатов. Приятного аппетита. Пробуйте, экспериментируйте, радуйте своих близких.

Русская горчица

***Ингредиенты*:**

- 100 г порошка горчицы,
- 1/2 ч. ложки соли,
- 1,5 ст. ложки сахара,
- 4 ч. ложки 9%-ного уксуса,
- 1,5 ст. ложки растительного масла.

Приготовление

Порошок горчицы просеять через сито и заварить 2,5 ст. ложками кипятка, перемешать, чтобы получилась густая масса однородной консистенции. Осторожно сверху залить ее кипятком (2 стакана), плотно закрыть и оставить на 12 ч.
После этого воду сверху слить, а массу тщательно перемешать, добавляя в несколько приемов соль, сахар, растительное масло и уксус. Горчицу оставить на 2—3 дня для созревания, после этого она готова к употреблению.

Горчица «Вкусная»

Порошок горчицы залить кипятком при размешивании до получения густой массы (более густой, чем должна быть готовая горчица). Плотно закрыть крышкой и оставить настаиваться на несколько часов до полного остывания.
Добавить по вкусу сахар, соль, уксус. По вкусу добавить различные растертые сухие пряные травы.
Затем влить рафинированное растительное масло до 1/5-1/4 от общего объема.
Тщательно перемешать до однородности, плотно закрыть и поставить в холодильник.
Использовать через 1-2 недели.
Такая горчица чем дольше хранится (до нескольких месяцев), тем вкуснее и нежнее становится.

Горчица с луком-шалотом

***Ингредиенты*:**

- 90 г порошка горчицы,
- 1/2 ч. ложки соли,

- 1 ст. ложка сахара,
- 2 ст. ложки винного уксуса,
- 1/2 г корицы,
- 40 г лука-шалота,
- 1 ст. ложка растительного масла.

Приготовление

Порошок горчицы просеять через сито, залить крутым кипятком (2 ст. ложки), тщательно перемешивая массу. Осторожно залить сверху кипятком (2 стакана) и поставить на 12—18 часов в теплое место.
После этого воду с горчицы слить, а массу развести винным уксусом, добавляя соль, сахар, корицу (можно добавить также молотую гвоздику). Припустить на растительном масле лук-шалот, протереть его через сито и перемешать с горчичной массой.

Горчица пряная

***Ингредиенты*:**

- 100 г порошка горчицы,
- 4 ст. ложки 2 — 3%-ного уксуса,
- 2 ст. ложки сахарной пудры,
- 1/2 ч. ложки корицы,
- 1 ч. ложка гвоздики,
- 1/4 мускатного ореха,
- 1/2 ч. ложки соли,
- 1,5 ст. ложки растительного масла.

Приготовление

Порошок горчицы залить кипятком (2,5 ст. ложки), размешать в густую массу, залить сверху 2 стаканами горячей воды и настаивать в течение 20—24 часов. Затем осторожно слить воду, а в горчицу добавить соль, сахарную пудру, растительное масло, слабый виноградный или ягодный уксус, молотую корицу, гвоздику и мускатный орех.
Все хорошо размешать и дать постоять еще 3 часа.

Горчица ароматная

***Ингредиенты*:**

- 100 г порошка горчицы,
- 1/2 стакана уксуса,
- 1/4 стакана сахара,
- 1/2 лаврового листа,

- 5 горошин перца,
- 2—3 шт. гвоздики,
- 1/4 палочки корицы,
- 1/2 ч. ложки соли,
- 5 ч. ложек растительного масла.

Приготовление

Порошок горчицы просеять через сито.
Уксус влить в небольшую кастрюлю, положить все пряности, соль, сахар, 2—3 раза довести до кипения, затем вылить его через ситечко в порошок горчицы и размешать смесь до однородной массы.
В остывшую горчицу при постоянном помешивании влить растительное масло.

Горчица с чесноком

***Ингредиенты*:**

- **1/2 стакана порошка горчицы,**
- **4—5 долек чеснока,**
- **1/3—1/2 стакана воды,**
- **1 ст. ложка сахара,**
- **1 ст. ложка растительного масла, соль.**

Приготовление

Порошок горчицы заварить кипятком, размешать до однородной массы, выдержать при комнатной температуре 40—60 мин, ввести масло, сахар, соль, тертый чеснок и выдержать в холодильнике 30— 40 мин.

Горчица на яблочном пюре

***Ингредиенты*:**

- **3 ст. ложки порошка горчицы,**
- **4 ст. ложки яблочного пюре,**
- **2 ст. ложки сахара,**
- **1 ч. ложка соли,**
- **2—3%-ный уксус, вскипяченный с гвоздикой, анисом, базиликом и бадьяном.**

Приготовление

Кислые яблоки испечь, протереть через сито, смешать с порошком горчицы и сахаром, развести до необходимой консистенции ароматизированным уксусом и посолить.
Поставить на 3 дня для выдержки, после чего горчица готова к употреблению.

Советы кулинару

- Семена горчицы, отпрессованные от масла и растертые в порошок, являются сырьем для приготовления острой и весьма распространенной приправы — столовой горчицы.
- Чтобы горчица была более пряной, в нее добавляют гвоздику, корицу и белое вино.
- Лучшими вкусовыми качествами обладают более светлые сорта горчичного порошка, почти не изменяющие цвета при растирании с водой.
- Заваренный горячей водой (60-80°С) порошок горчицы приобретает острый вкус и специфический аромат.
- Горчица, разведенная на молоке, значительно лучше сохраняется и не сохнет.

Горчица с хреном

Ингредиенты:

- Горчичный порошок
- Вода
- Сахар
- Пищевая соль
- Подсолнечное масло
- Уксус 9%
- Хрен

Шаг 1

Сначала кипятим воду, добавляем её в горчичный порошок и тщательно перемешиваем, разбивая все комочки. Чтобы горчица не засохла, наливаем сверху ещё немного кипятка, но не перемешиваем. Оставляем горчицу в тёплом месте на три - четыре часа.

Шаг 2

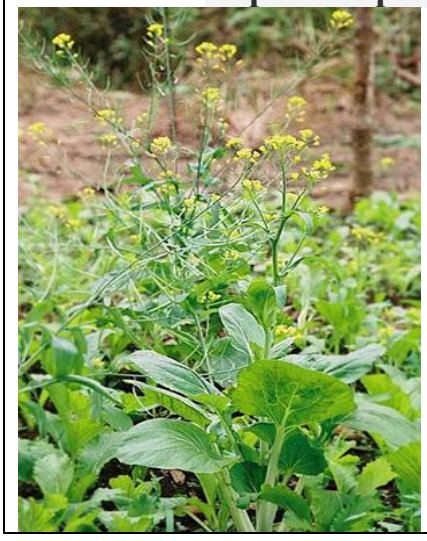
По истечению этого времени аккуратно сливаем воду, перемешиваем и кладём одну столовую ложку сахара. Тщательно размешиваем, чтобы сахар растаял.

Шаг 3
Добавляем в соус пол чайные ложки соли.
Шаг 4
Вливаем в горчицу одну столовую ложку подсолнечного масла. Масло желательно брать рафинированное, без запаха.
Шаг 5
Добавляем одну столовую ложку уксуса.
Шаг 6
В последнюю очередь кладём в горчицу три чайные ложки столового хрена и тщательно всё перемешиваем.
Шаг 7
Перекладываем соус в стеклянную или эмалированную ёмкость и убираем в холодильник не меньше, чем на сутки, за это время горчица настоится и немного загустеет. Хранить в холодильнике её можно достаточно долго, до четырёх месяцев.

Анализ блюда на основе ингредиентов

Продукт	**белки**	**жиры**	**углев.**	**кКал**
Горчичный порошок	21	6	18	212
Вода	0	0	0	0
Сахар	0,	0	24	96
Пищевая соль	0	0	0	0
Подсолнечное масло	0	17	0	153
Уксус 9%	0	0	0	2
Хрен	0	0	2	9
всего в блюде:	21	23	44	472
всего в 1 порции:	2	3	5	52
всего в 100 граммах:	10	11	21	222

Существуют следующие виды горчицы:

Черная горчица 	Семена черной горчицы издают умеренно едкий запах при растирании. Из них приготавливают лучшие сорта столовой горчицы, имеющие мировую известность в кулинарии, — дижонскую и горчичный соус «равигот».

Дижонская горчица

Дижон, столица Бургундии, известен своей горчицей с начала XVIII века. В лавках ее когда-то продавали на вес, а соперничавшие между собой кустари-изготовители боролись друг с другом, пытаясь изобрести новые модные ароматы, такие, как аромат настурции, каперсов с анчоусами и лимона. Некоторые сорта горчицы вызывали слезы, в то время как другие имели сладкий и приятный вкус.

Вкус: Дижонская горчица так крепка, что кажется острой. Ее запах настолько силен, что щекочет в носу, а консистенция нежная и не кажется мучнистой.

Белая горчица 	Семена белой горчицы вовсе лишены запаха, отчего ее вкус более резок и груб. Поэтому приготовленная из нее столовая горчица по своему качеству ниже двух упомянутых выше видов и нуждается в дополнительном облагораживании другими пряностями.
Зернистая горчица 	Вкус: Более мягкая, чем дижонская горчица, но все еще достаточно острая в свежем виде. Текстура подчеркнуто зернистая.
Сычуаньская горчица 	Йа чой, сычуаньская горчица или сычуаньский овощ, — одна из самых вкусных разновидностей горчицы, хотя ее стебельки цвета хаки, покрытые пастой чили, не слишком-то привлекательны. Вкус: консервированные овощи хорошо контрастируют с этой соленой, пикантной, острой горчицей. Она раздражает вкусовые рецепторы и улучшает аппетит.

Порошок или зерна?

Приготовить горчицу можно двумя способами — из порошка или зерен. С виду такая горчица ничем не отличается — и та и другая представляет собой массу, похожую по консистенции на сметану. Но зерновая горчица не в пример полезнее и вкуснее порошковой.

Дело в том, что на порошковой горчице производители серьезно экономят. Из семян выжимают масло, а то, что остается, перерабатывают в порошок.

Ценное горчичное масло продают отдельно, а в приправу добавляют более дешевое подсолнечное или соевое.

Порошковая горчица более жгучая, пикантного аромата у нее нет. Поэтому, перед тем как в магазине положить баночку горчицы в свою продуктовую тележку, внимательно прочтите этикетку. В составе должен быть указан или горчичный порошок, или зерна.

Готовим дома

Горчицу вовсе не обязательно покупать в магазине. Ее вполне можно приготовить самостоятельно.

Если у вас есть зернышки, перед тем как готовить, их нужно подсушить, измельчить, затем заварить кипятком, отжать и растереть в порошок.

- Возьмите 180 г толченых горчичных семян или порошка,
- 0,25 л кипящего винного уксуса,
- 180 г сахара,
- немного толченой корицы,
- перца,
- гвоздики,
- кардамона,
- мускатного ореха
- цедру половинки лимона.

- Толченую горчицу облейте кипящим винным уксусом.
- Хорошо перемешайте, и поставьте на ночь в теплое место.
- Затем добавьте сахар, специи и снова тщательно перемешайте.

Через пару часов горчицу можно подать на стол.

Если нет желания возиться с приготовлением приправы, но при этом хочется чего-нибудь новенького, можно слегка изменить вкус готовой специи.

Например, приготовьте укропную горчицу.

250 г готовой русской горчицы смешайте с 1 ст. ложкой свежей нарезанной зелени укропа и 3 ст. ложками оливкового масла.

Эта смесь пригодится в качестве заправки к салатам, подойдет к рыбе и мясу.

Вопросы для контроля знаний

Лекция 16: Технология, способы приготовления, методы сервировки и температура подачи сложных холодных соусов: соус хрен, столовая горчица.

№	Вопросы	Ответы
1	Каким должен быть хрен- корень по качеству?	
2	Как правильно сохранять корень после копки осенью?	
3	Что включает в себя приправа - Хрен по-русски?	
4	Каковы особенности хранения приправы Хрен по-русски?	
5	Русский столовый хрен одна из лучших приправ в Мировой кулинарии. Какой факт не позволяет ему стать одной из распространенных приправ, наряду с горчицей, майонезом, кетчупом и соевым соусом?	
6	Какими ценными свойствами для организма обладает хрен-корень?	
7	Опишите процесс правильного приготовления столового хрена.	
8	Какие соусы готовятся на основе хрена?	
9	Какими свойствами характеризуется одна из наиболее популярных и известных в мире пряностей – горчица**?**	
10	Какими полезными свойствами обладает горчица?	
11	Как отличается горчица-пряность в зависимости от вида зёрен?	
12	Как именуется самый простой горчичный соус?	
13	Такого рода горчичный соус может подаваться к каким блюдам?	
14	Какие продукты используют для приготовления различных горчичных соусов?	
15	Какие ингредиенты входят в состав соуса «Горчица пряная»?	
16	Опишите, как приготовить соус «Горчица с хреном»?	
17	Как известно, горчицу можно приготовить как из горчичного порошка, так и из горчичного зерна. А какая горчица будет вкуснее и полезней?	

Тестовые задания по теме: «Технология приготовления соусов»

1. Какие соусы используют для супов-пюре?
а) красные;
б) яично-масляные;
в) на уксусе;
г) белые.

2.Температура подачи горячих супов:
а) 75-80ºС;
б) 60-65ºС;
в) 80-85ºС;
г) 70-75ºС.

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