

Задание:

1. Изучить материалы лекции
2. Выполнить тестовое задание

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных соусов

Лекция 18: Соусы промышленного производства (кетчуп, соус «Южный», соус кубанский и шашлычный).



Как делают соусы на заводах?

Технология производства соусов практически та же: для основы используется ингредиентное пюре (свежее или консервированное), в которое добавляются необходимые по рецептуре продукты, после чего готовый соус разливается в потребительскую или промышленную тару. Для работы необходимо качественное пищевое оборудование, которое подбирается с учетом специфики выпускаемой продукции и требуемых объемов производства.

Оборудование и технология

Линия производства соусов может быть строго специализированной (например, только для выпуска майонеза) или универсальной – сегодня выпускается оборудование для приготовления пюреобразных соусов на основе томатов, яиц, горчицы.

Для коммерческого производства соусов необходимы:

- линия по обработке свежего сырья или установка по извлечению консервированного пюре из транспортировочной тары (бочек);
- смешиватели специй (миксеры);
- резервуары для варки с нагнетающим насосом и диспергатором (мешалка);
- деаэраторы и гомогенизаторы;

- фасовальная машина и машина наклейки этикеток;
- вертикальные автоклавы или горизонтальные стерилизаторы;

Приготовление соуса представляет собой несколько этапов:

- Обработка сырья (свежие ингредиенты или консервированное пюре);
- Смешивание специй (вручную или миксером);
- Варка ингредиентов с добавлением специй при постоянном перемешивании;
- Деаэрация готового продукта (лучшее загустение за счет удаления излишков воздуха).

Пищевая промышленность вырабатывает различные соусы,] причем многие из них обладают очень острым вкусом (ткемали, соус "Южный", карри, охотничий и др.). Подают их в небольших количествах к таким блюдам, как шашлыки, люля-кебаб и т. д., или используют в качестве добавок при изготовлении кулинарных соусов.

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

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

Соус томатный острый. Готовят его из свежих помидоров или томатного пюре с добавлением сахара, уксуса, соли, лука,' чеснока и пряностей. Используют при изготовлении мясных,] рыбных и овощных блюд.

Соус кубанский. Вырабатывают его путем упаривания помидоров с сахаром, чесноком, солью, уксусом, пряностями.] Добавляют к мясным соусам и майонезам. Соус можно использовать при подаче мясных, рыбных и овощных блюд, а также! для заправки борщей и щей.

Кетчупы. Их также вырабатывают из помидоров или томатного пюре с различными добавками, однако содержание томата в них ниже. Для придания необходимой консистенции: в кетчупы вводят загустители (модифицированные крахмалы; и др.).

Соус "Южный". Он отличается очень острым вкусом и сильным пряным ароматом. Готовят соус из соевого ферментированного гидролизата с добавлением яблочного пюре, томатной пасты, печени, растительного масла, специй, пряностей, лука, чеснока, изюма, уксуса и вина (мадеры). Подают к блюдам восточной кухни, добавляют в красные мясные соусы и майонез.

Соус ткемали. Приготавливают его из пюре слив ткемали с добавлением базилика, кинзы, чеснока и красного жгучего перца. Обладает острым кислым вкусом. Подают к блюдам кавказской кухни.

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

Кроме готовых к употреблению соусов, пищевая промышленность выпускает концентраты соусов белых, грибных и их производных.

Они представляют собой порошок, который перед употреблением разводят водой в нужном количестве, и проваривают 2—3 мин, затем добавляют масло сливочное.

Сырьем для соусных концентратов служат сухое мясо, грибы, овощи, пассерованная мука, томатный порошок, сухое молоко, сахар, соль, лимонная кислота, пряности, глютамат натрия. Хранят их до 4 мес.

Соусы промышленного изготовления

165. Соус майонез

В состав основного соуса майонез входят рафинированное высококачественное подсолнечное масло (68%), свежие яичные желтки (10%), готовая горчица (6,7%), сахар (2,3%), уксус (11%) и специи (2%).

Майонез применяется для салатов, винегретов и многих других холодных блюд.

166. Томатный соус острый

Этот соус применяется при изготовлении многих мясных, рыбных и овощных блюд. Его можно использовать также для заправки красного соуса и добавлять в овощной маринадный соус.

В состав соуса входят свежие помидоры или томат-пюре, сахар, лук, чеснок и пряности. Вкус соуса кисло-сладкий.

167. Кубанский соус

Этот соус также томатный, но по составу и способу приготовления существенно отличается от томатного острого соуса. Готовится он из отборных свежих помидоров, которые очищают от кожицы. Вкус его нежный, кисло-сладкий.

Кубанский соус хорош к отварному мясу, отварной рыбе и блюдам из картофеля, некоторых овощей.

168. Соус «Любительский острый»

В состав этого деликатесного соуса входит слива, алыча, яблочное пюре, гранатный сок, томат-паста, сахар-песок, соль, перец, гвоздика, корица, имбирь, а также мускатный орех.

Используют его к жареному холодному и горячему мясу, рыбе; добавляют в разные красные горячие соусы.

169. Соус «Южный»

Этот соус содержит ферментативный соевый соус, яблочное пюре, томат-пасту, сахар, печень соленую, масло растительное, чеснок, лук, изюм, перец, имбирь, гвоздику, корицу, вино мадеру, мускатный орех, кардамон. Соус «Южный» отличается острым вкусом, пряным ароматом.

Применяют его к холодному и горячему жареному мясу, рыбе, добавляют в салатные заправки, в красные горячие соусы для придания им остроты, пикантного вкуса.

170. Соус «Восток»

Основу этого соуса составляет ферментативный соевый соус. Кроме того, он содержит яблочное пюре, томат-пасту, сахар-песок, печень соленую, масло растительное, чеснок, лук, чернослив, сушеную грушу, перец, имбирь, мускатный орех, гвоздику, кардамон, лук, корицу.

Используют его к тем же блюдам, что и соус «Южный».

171. Соус «Московский»

В состав этого соуса входит ферментативный соевый соус, томат-паста, сахар, масло растительное, чеснок, лук, перец, кориандр.

Используют его так же, как и соус «Южный».

172. Соус «Индийский фруктовый»

Этот соус содержит пюре яблочное, сливовое, алычевое, курагу, изюм, томат-пасту, сахар, перец, гвоздику, корицу, имбирь, мускатный орех, вино мадеру. Рекомендуются применять его к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам и закускам, а также для сдабривания красных горячих соусов.

173. Фруктовые соусы

Вырабатывают соусы яблочный, сливовый, абрикосовый и др. Для их приготовления используют зрелые отборные плоды, которые очищают от кожи и семян, и слегка уваривают с добавлением сахара.

Фруктовые соусы имеют разнообразное применение; они используются к крупяным (кашам, котлетам, запеканкам), мучным блюдам (блинчикам, оладьям), а также используются для заправки салатов, добавляют в майонез.

174. Нашараби

Нашараби - уваренный сок плодов граната. Для приготовления соуса гранаты очищают от кожицы, удаляют внутренние перегородки, зерна кладут в чистую ткань и прессуют. Отжатый сок сливают в луженую кастрюлю или котел, доводят до кипения, уваривают до одной трети первоначального объема, охлаждают и разливают в стеклянную посуду. Этот соус придает блюду кисло-сладкий вкус.

175. Соус Ткемали

Ткемали - это плоды одного из видов слив, растущих в лесах Закавказья. Этот соус служит приправой к национальным блюдам - отварному и жареному мясу. Готовят его следующим образом: сливы промывают, припускают, затем откидывают и протирают. Полученное пюре разводят оставшимся отваром, добавляют пряности - кинзу, базилик, чеснок, красный перец, дают вскипеть, затем охлаждают. Подают его к блюдам отдельно на розетке.













HEINZ

ESTD 1869 ESTD

**CURRY
MANGO
SAUCE**



H1066-02















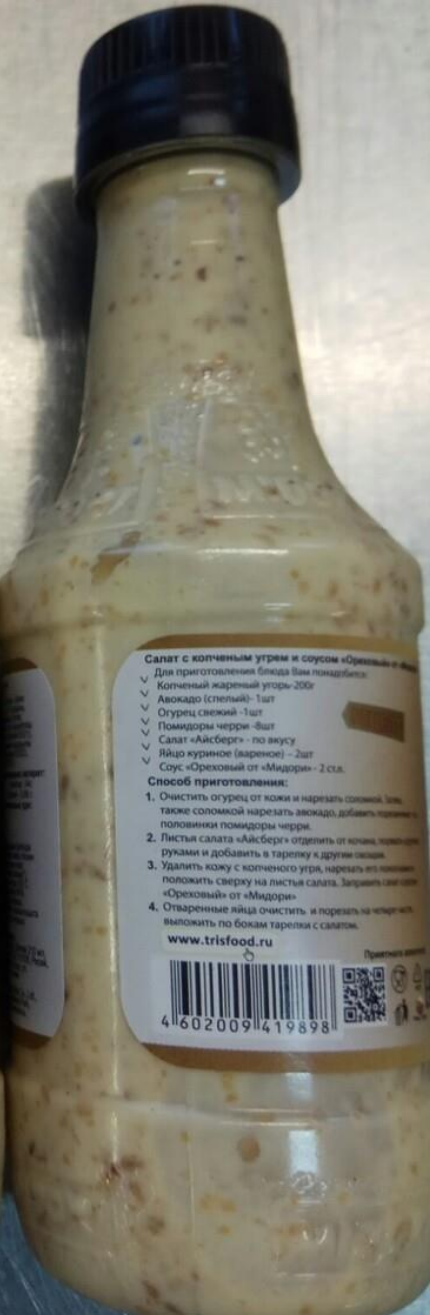


Наименование товара: Соус «Ореховый» т.м. «Мидори»
Состав: вода, арахисовый паста, уксус, сахар, соевый соус, соевый соус, яичный порошок, кукурузное масло, порошок чеснока, соль, усилитель вкуса и аромата (глютамат натрия E621), консервант кислотности (лимонная кислота E330), консервант (сорбат калия E202), краситель (кармамин E150C).
Пищевая ценность на 100 г продукта:
Энергетическая ценность на 100г: 1707,07 кДж.
Жиры - 34г, Белки - 23,4г, Углеводы - 0,98г.
Способ применения: продукт готов к употреблению, используется как заправка к салатам из свежих овощей, а также к отварным и жареным блюдам («Курица», «Курица в духовке», «Курица в духовке»).
Срок годности: хранить в сухом месте при температуре не выше +25°C и влажности воздуха не более 70%. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 14 дней.
Срок годности: см. на упаковке.
Срок годности: 18 месяцев. Объем 210 мл.
Адрес: ООО «Трин-Фуд» 141308, Московская область, г.Сергиев Посад, ул. Матросова, д.8, пом.1, комн.4.
Импортеры: Дингунг Фудс Ко., Ltd. 300 Hai Road, Ханку Мидоустрал, Ханку Сети, Дингунг провинция, Китай.

Тауардын аты: Тардан Жанага т.м. «Мидори»
Состав: су. арахисовая паста, соевый соус, уксус, кукурузное масло, сахар, кукурузный крахмал, соль, усилитель вкуса и аромата (глютамат натрия E621), консервант кислотности (лимонная кислота E330), консервант (сорбат калия E202), краситель (кармамин E150C).
Пищевая ценность на 100 г продукта:
Энергетическая ценность на 100г: 1707,07 кДж.
Жиры - 34г, Белки - 23,4г, Углеводы - 0,98г.
Способ применения: продукт готов к употреблению, используется как заправка к салатам из свежих овощей, а также к отварным и жареным блюдам («Курица», «Курица в духовке», «Курица в духовке»).
Срок годности: хранить в сухом месте при температуре не выше +25°C и влажности воздуха не более 70%. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 14 дней.
Срок годности: см. на упаковке.
Срок годности: 18 месяцев. Объем 210 мл.
Адрес: ООО «Трин-Фуд» 141308, Московская область, г.Сергиев Посад, ул. Матросова, д.8, пом.1, комн.4.
Импортеры: Дингунг Фудс Ко., Ltd. 300 Hai Road, Ханку Мидоустрал, Ханку Сети, Дингунг провинция, Китай.



綠 MIDORI
Соус ореховый
вариант с кунжутом
Объем 210 мл



Салат с копченым угрем и соусом «Ореховый» от «Мидори»
Для приготовления блюда вам понадобятся:
✓ Копченый жареный угорь - 200г
✓ Авокадо (спелый) - 1шт
✓ Огурец свежий - 1шт
✓ Помидоры черри - 8шт
✓ Салат «Айсберг» - по вкусу
✓ Яйцо куриное (вареное) - 2шт
✓ Соус «Ореховый» от «Мидори» - 2 ст.л.
Способ приготовления:
1. Очистить огурец от кожи и нарезать соломкой, также соломкой нарезать авокадо, добавить помидоры и половинки помидоры черри.
2. Листья салата «Айсберг» отделить от кочана, порвать руками и добавить в тарелку к другим овощам.
3. Удалить кожу с копченого угля, нарезать его пополам, положить сверху на листья салата. Заправить салат соусом «Ореховый» от «Мидори».
4. Отваренные яйца очистить и порезать на четверть, выложить по бокам тарелки с салатом.
www.trisfood.ru
4 602009 419898



mildly spicy
with zesty herbs

**Vinaigrette
Fine Herbs**
Salad Dressing



Low cal
No
Preservatives

250ml

creamy piquant with
fine pieces of vegetables

**Thousand
Islands**
Salad Dressing



No
Preservatives

250ml

mildly aromatic
with Aceto Balsamico

Balsamic
Salad Dressing



No
Preservatives

250ml



Тест

Тема « Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
 - а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
 - б) сметана, бульон и растительное масло;
 - в) сливки, сметана и уксус;
 - г) растительное масло и уксус?
2. Какие соусы относятся к холодным:
 - а) заправки, маринады и сливки;
 - б) майонез, маринады и заправки;
 - в) красный, майонез и молочный;
 - г) белый, сметанный и молочный?
3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
 - а) до 2 часов;
 - б) 4 часа;
 - в) 1 час;
 - г) 30 минут.
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
 - а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц?
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
 - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
 - а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.
7. Что собой представляют масляные смеси:
 - а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
 - б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
 - в) смесь растительного масла с уксусом;
 - г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
 - б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
 - в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
 - г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.
9. Что является основой соусов без муки:
- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
 - б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
 - в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
 - г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?
10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
- а) 20-35%; б) 45-65%;
 - в) 25-67%; г) 65-67%?
11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
- а) 80°C; б) 85°C; в) 90°C; г) 95°C?
12. К каким закускам подают горчичную заправку:
- а) к закускам из овощей;
 - б) к закускам из сельди;
 - в) к закускам из языка;
 - г) к рыбным закускам?
13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
- а) соус «Голландский» с горчицей;
 - б) соус «Голландский» с уксусом;
 - в) соус «Голландский» с каперсами;
 - г) соус «Голландский» со сливками.
14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:
- а) соус «Сладкий»;
 - б) соус «Сливочный»;
 - в) соус «Ариадна»;
 - г) соус «Аврора».
15. Соус луковый с горчицей носит название:
- а) «Пикантный»;
 - б) «Миронтон»;
 - в) «Робер»;
 - г) «Охотничий».

Критерии оценки:

15-12 – «5»
11-9 – «4»
7-7 – «3»
менее 6 – «2»

