

28.01.2026

ПКД 2/1-9/24-11/25

**Дисциплина МДК. 03.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Тема: Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента**

**Цели занятия:**

**Обучающие:**

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

**Развивающие:**

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

**Воспитательные:**

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе,
- профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Лекция**

**(2 часа)**

**План**

1. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы.
2. Требования к качеству холодных соусов.
3. Условия и сроки хранения холодных соусов.

## **1. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы.**

**Аджика.** Это одновременно и кулинарная заготовка, и острый соус родом с Кавказа. Состав: томат-паста, чеснок, укроп, кориандр, перец красный жгучий, соль, уксус.

**Сацебели.** В состав соуса входят грецкие орехи, сок граната, чеснок, перец горький стручковый, пряно-ароматические травы, соль, сахар, уксус.

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

**Ворчестерский (ворчестерширский) соус.** Пикантный соус, изготавливаемый по оригинальному рецепту, который держится в строгой тайне. Предполагают, что в его состав входят уксус, патока, сахар, анчоусы, индийская пряность тамаринд, соевый соус, лук-шалот, чеснок, соль, сахар, специи и ароматические добавки.

**Соевый соус.** Получают из ферментированных соевых бобов, смешанных с жареной пшеницей. Существует два вида соевого соуса — светлый и темный, которые отличаются сроком ферментации. Темный соус более острый, густой и резкий, его используют для маринования мяса и подают к суши. Более соленым светлым соусом, легким и приятным на вкус, заправляют салаты, поливают мясные и рыбные блюда, морепродукты, овощи.

**Рыбный соус (патис).** Острая, соленая жидкость, используемая как приправа или заправка аналогично соевому соусу.

**Табаско.** Острый, перечный соус, состоящий из чили, соли уксуса. Существует нескольких видов этого соуса. Самым мягким является зеленый соус табаско, а самым острым — красный хабанеро. Применяют для приготовления соусов, маринадов. Несколько капель табаско делает любой соус более острым и пикантным.

**Терияки.** Основными ингредиентами терияки являются соевый соус, рисовое вино мирин и сахар. Соус обладает сладковатым вкусом с небольшой кислинкой и густой, тягучей консистенцией. Он сочетается с овощными салатами и сложными закусками. На основе соуса терияки готовят оригинальные заправки для салатов.

**Уксус.** Наиболее распространён в ресторанной кухне винный уксус, который готовят из красного, белого вина, шампанского. Уксус, полученный из белых вин, используют для приготовления майонеза, маринования рыбы и шампиньонов, уксус, полученный на основе красного вина, более резкий. Его применяют для приготовления деликатесных салатов, соуса винегрет, горчицы и других соусов.

**Бальзамический уксус (бальзамик).** Этот вид уксуса производится из белого винограда специальных сортов. Широко используется для приготовления холодных закусок, салатной заправки (в смеси с оливковым маслом), маринования. Бальзамиком сбрызгивают готовые овощи, мясо и рыбу.

**Уксус на травяной основе (ароматизированный уксус).** Готовят, добавляя в винный уксус свежие травы, например эстрагон и базилик, а также чеснок или перец чили. Белый винный уксус также можно ароматизировать веточкой тимьяна и цедрой лимона, веточками мяты и свежей малиной, веточкой базилика и цедрой апельсина. Красный винный уксус хорошо ароматизировать веточками шалфея и розмарина.

## **2. Требования к качеству холодных соусов.**

Соусы должны иметь характерные для каждой группы консистенцию, цвет, вкус и аромат. При оценке качества соусов с наполнителями (соус с корнионами и др.) учитывают также форму нарезки и количество наполнителя. Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезанными, равномерно распределенными в соусе, мягкими.

Цвет маринада с томатом — оранжево-красный, майонеза — белый с желтым оттенком, грибного соуса — коричневый. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологического процесса.

Маринады должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей и пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус. Овощи в маринадах должны быть аккуратно нарезанными, мягкими, хрен для соуса — мелко натертым.

Соус майонез и его производные не должны иметь горький привкус и быть слишком острыми, а хрен с уксусом не должен быть горьким или недостаточно острым

## **3. Условия и сроки хранения холодных соусов.**

*Масляные смеси* хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси заворачивают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет, что приводит также к ухудшению вкуса.

*Майонез столовый промышленного приготовления* хранят при температуре 18°C до 45 дней, а при температуре 5°C — 3 мес.

*Майонез*, приготовленный на предприятии общественного питания, и его производные соусы хранят 1 – 2 дня при температуре 10 ... 15°C в неокисляющейся посуде, салатные заправки — в бутылках в течение того же времени и при той же температуре.

*Маринады и хрен с уксусом* хранят в охлажденном виде в течение 2 ... 3 дней в неокисляющейся посуде с закрытой крышкой.

### **Контрольные вопросы**

1. Перечислите промышленные соусы.
2. Что такое бальзамический уксус (бальзамик)?
3. Требования к качеству холодных соусов
4. Сроки хранения масляных смесей.

5. Сроки хранения майонеза столового промышленного приготовления.
6. Сроки хранения маринадов и хрена.

**Домашнее задание:**

Составить конспект лекции, ответить на контрольные вопросы (ответы записать в тетрадь)

**Список рекомендованных источников**

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. - 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 112 с.
4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. - 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 128 с.
5. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 3-е изд., испр. И доп., - М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 288 с.
6. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с. [ 16] с. цв.вкл.
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с. - [ 8] с. цв.ил.
8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 96 с.
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.

Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 6-е изд.,стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2023.- 240 с.

10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 4-е изд., доп. И ререраб. - М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 256 с.

11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебн. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова.- 4-е изд.,стер .- М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.

12. Семичева Г.П. Приготовление, оформлениe и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П.Семичева. -5-е изд.,перераб. И доп.- М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 240 с.. - [ 8] с. цв.ил.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или [botsevaelena@mail.ru](mailto:botsevaelena@mail.ru)

Преподаватель

Е.Л. Боцева