

Молочні Соуси

Урок №4 Технологія приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, молочного солодкого, сметанного (натурального сметанного, сметанного на білому основному, сметанного з томатом), грибного. Вимоги до якості, використання соусів.

Основою для приготування молочних соусів є молоко і біла жирова борошняна пасеровка. Борошно пасерують у сотейнику так, щоб воно не змінило свого кольору і тільки на вершковому маслі, оскільки інші жири надають таким соусам неприємного смаку. Для приготування їх використовують незбиране молоко або молоко, розведене бульйоном чи водою.

Соус молочний. Гарячу білу жирову пасеровку поступово розводять гарячим молоком і при безперервному помішуванні варять 7-10 хв у посуді з товстим дном, додають сіль, цукор. Соус проціджують, доводять до кипіння, зашипують шматочками вершкового масла, щоб при зберіганні на поверхні не утворювалася плівка. Соус молочний готують різної консистенції: рідкої, середньої густини і густої, залежно від використання. Рідкі соуси використовують для поливання овочевих, круп'яних страв, середньої густини — для запікання (з додаванням сирих яєчних жовтків), страв з овочів, м'яса, риби, а також для заправлення припущених і варених овочів, густі — для фарширування, додають їх у морквяні котлети, сирники та інші страви як зв'язуючу основу. Консистенція соусу залежить від кількості борошна. Основний молочний соус використовують для приготування похідних соусів.

Соус молочний солодкий. У готовий молочний соус додають цукор і ванілін, попередньо розчинений у гарячій кип'яченій воді, варять 3-5 хв. Подають до круп'яних страв і сирників.

Вимоги до якості молочних соусів. Молочні соуси мають присмак молока. Колір — від білого до світло-кремового. Консистенція однорідна, еластична. Соус солодкий — з ароматом ваніліну. Рідкі соуси зберігають гарячими (температура 60-70 °C) 1-1,5 год, середньої густини готують безпосередньо перед використанням: вони не підлягають зберіганню; густі — охолоджують і зберігають одну добу.

Для приготування соусів сметанних використовують сметану — продукт, який виробляють з пастеризованих вершків (найжирнішої частини молока, яку відокремлюють при сепаруванні його в сепараторах). Сметана містить від 10 до 40 % жиру, 2,4-2,8 % білка,

2,6-3,2 % вуглеводів, 54,2-82,7 % води, вітаміни А, Е, Вр В2, С і РР. Енергетична цінність 100 г сметани 116-382 ккал, або 485-1598 кДж. Жир сметани добре засвоюється.

Зберігають сметану при температурі 4-8 °С до 72 год.

Сметанні соуси готують натуральні, тобто зі сметани і білої борошняної пасеровки, або на основі білого соусу з додаванням сметани. Її вводять у готовий соус. Білий соус готують на м'ясному або рибному бульйоні, овочевому відварі залежно від призначення. Сметанні соуси, приготовлені на м'ясному бульйоні або овочевому відварі, використовують для м'ясних і овочевих страв, а на рибному — тільки для рибних страв.

Соус сметанный натуральный. Для соусу сметанного натурального борошно пасерують без масла, щоб воно не змінило кольору, охолоджують, додають масло, перемішують.

Сметану доводять до кипіння, додають підготовлену борошняну пасеровку з маслом, перемішують, доводять до кипіння, заправляють сіллю, перцем, варять 3-5 хв, проціджують і знову доводять до кипіння.

Подають до м'ясних, овочевих і рибних страв, а також для приготування похідних соусів.

Соус сметанный на основі білого соусу. У гарячий білий соус додають прокип'ячену сметану, сіль, варять 3-5 хв, проціджують, доводять до кипіння. Подають до м'ясних, рибних і овочевих страв, а також використовують для приготування грибних гарячих закусок, запікання м'яса, риби, овочів, грибів.

Соус сметанный з томатом. Томатне пюре уварюють до половини початкового об'єму, додають у соус сметанный, перемішують, проварюють, проціджують і доводять до кипіння.

Використовують для приготування запечених страв з овочів.

Вимоги до якості сметанних соусів. Колір соусу — від білого до світло-кремового, а з томатом — рожевого. Смак і запах сметани з присмаком і ароматом наповнювачів. Консистенція однорідна, еластична, в'язка, напіврідка.

Сметанні соуси зберігають при температурі 75 °С не більш ніж 2 год від мо-менту приготування.

Технологія приготування холодних соусів та заправок: маринад овочевий з томатом, салатні заправки, соус-гірчиця тощо. Майонез та його похідні: із сметаною, зеленню та ін.. Вимоги до якості соусів, використання.

Соуси без борошна готують на основі масла вершкового, оцту, олії, фруктових і ягідних відварів.

Соуси на олії належать до холодних. Це майонез, заправки для салатів і оселедців, підливи з хрину, маринади овочеві, приправи. Їх подають до холодних м'ясних і рибних страв, використовують для заправляння салатів.

Соус майонез. Сирі яєчні жовтки ретельно відокремлюють від білків, додають готову гірчицю", сіль, цукор і добре перемішують дерев'яною кописткою. У суміш при безперервному збиванні вводять тонкою цівкою охолоджену до температури 16-18 °С рафіновану олію і продовжують збивати до повного з'єднання олії з сумішшю. Потім додають оцет, перемішують. Майонез після цього стає світлішим.

Майонез — це однорідна емульсія, в якій олія знаходиться у вигляді дрібних жирових кульок, що утворилися при збиванні. При недостатньому збиванні та тривалому зберіганні кульки жиру з'єднуються між собою і виступають на поверхні майонезу. Цей процес називають *відмаслюванням*. Розшарування емульсії може настати в процесі збивання, якщо олія буде теплою (олія краще емульгує, якщо її охолодити до температури 16-18 °С), а також при зберіганні майонезу у відкритому посуді. Майонез, що відмаслився, можна відновити. Для цього треба розтерти жовтки з гірчицею і при безперервному збиванні ввести охолоджений майонез, що відмаслився. Збивають майонез вручну або у збивальній машині. При збиванні у машині емульсія буде стійкіша.

Подають до холодних і гарячих м'ясних, рибних страв, використовують для заправляння салатів і приготування похідних соусів.

Соус майонез із сметаною. В майонез додають сметану і перемішують. Подають до холодних страв з м'яса, риби, заправляють салати.

Заправа для салатів. У скляну пляшку або банку вливають 3 %-й оцет, додають цукор, сіль, мелений перець, добре перемішують, вводять олію і ретельно збивають.

Заправа часникова. У заправу для салатів додають січений або розтертий часник.

Заправа гірчична для салатів. Гірчицю, сіль, цукор, мелений перець і жовтки варених яєць добре розтирають, розводять оцтом, при безперервному помішуванні поступово вводять олію. У заправу для оселедців жовтки не додають.

Заправа фруктовая. До салатної заправи додають мед, лимонний сік, обшпарену подрібнену цедру лимона. Використовують для фруктових салатів.

Маринад овочевий з томатом. Моркву і ріпчасту цибулю шаткують соломкою або нарізують кружальцями, зірочками і пасерують на олії до напівготовності, додають томатне пюре і пасерують разом, перемішуючи ще 10 хв. У пасеровані овочі з томатом вливають рибний бульйон, оцет і варять 15-20 хв. Наприкінці варіння кладуть сіль, цукор, лавровий лист, перець.

Готовим маринадом заливають смажену або варену рибу з різким запахом. Щоб риба краще просочилася маринадним соком, її прогрівають, охолоджують і подають

Маринад овочевий без томату. Нарізані соломкою моркву і цибулю ріпчасту або порей пасерують на олії, додають оцет, духмяний перець горошком, гвоздику, ко рицю і кип'ятять 15-20 хв, наприкінці варіння додають лавровий лист, сіль, цукор та розведений холодною водою крохмаль чи борошно і проварюють до загусання.

Гірчиця звичайна. Гірчицю в порошку заварюють окропом у посуді, що не окислюється, перемішують до утворення однорідної густої маси без грудочок, зверху заливають окропом і залишають на 12 год для видалення гіркоти. Потім воду зливають, додають цукор, сіль, олію, оцет і добре перемішують. Гірчицю перекладають у банки, зверху зав'язують тканиною і залишають на 2-3 дні для дозрівання. Подають як приправу до м'ясних страв. Використовують для приготування соусів і заправ.

Вимоги до якості соусів: Консистенція соусу майонез однорідна, напівгуста, в'язка, не розшаровується. Смак і запах гострий, кисло-солодкий, з ароматом гірчиці, оцту. Колір блідо-кремовий.

Заправки на олії мають смак і запах гострий, з ароматом спецій, оцту, наповнювачів. Колір від світло-жовтого до жовтого. Консистенція рідка, однорідна.

Овочі для маринаду овочевого з томатом мають однакову форму нарізування (соломкою, кружальцями або зірочками), рівномірно розподілені. Смак і запах — кисло-солодкий з присмаком пасерованих овочів, оцту і рибного бульйону. Колір оранжево-червоний. Консистенція напіврідка, овочі м'які.

Консистенція гірчиці однорідна, густа. Смак і запах гострий, з ароматом гірчиці, оцту. Колір жовтий.

Соус майонез і салатні заправки зберігають 1-2 доби при температурі 10-15 °С, маринади і соуси з хріну — 2-3 доби при температурі 2-4 °С у закритому посуді, який не окислюється.