

## **Технологія приготування їжі з основами товарознавства**

**24 група**

**Урок №55-56**

**Тема: « Технологія приготування холодних соусів та заправок.  
Технологія приготування солодких соусів»**

### **1. Холодні соуси**

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.

У майонез можна додати охолоджений білий соус. Для цього соусу борошно пасерують без жиру так, щоб воно не змінило кольору, доводять до кипіння, охолоджують і проціджують. Замість борошна можна використати картопляний або кукурудзяний крохмаль.

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

Олія -- 563, яйця (жовтки) -- 72, гірчиця столова -- 25, цукор -- 20, оцет 9 % -- 50, бульйон -- 300, борошно пшеничне -- 25. Вихід -- 1000.

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

Майонез -- 470, сметана -- 550. Вихід -- 1000. Соус майонез з хрінном. Хрін дрібно натирають на тертці, обшпарюють окропом, охолоджують, додають у майонез, перемішують.

Подають до фаршированої риби, вареного м'яса, холодцю.

Майонез -- 820, хрін (корінь) -- 313/200. Вихід -- 1000.

Для освітлення соусу-майонезу краще використовувати лимонну кислоту або лимонний сік, ніж оцет (вони не мають запаху).

При приготуванні майонезу перемішуйте його тільки в один бік, інакше він відмаслиться. Майонез не рекомендується заморожувати, а також підігрівати до температури вище 50 °С, оскільки при цьому руйнується емульсія.

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

Олія -- 350, оцет 3 % -- 650, цукор -- 45, перець чорний мелений -- 2, сіль - 20. Вихід -- 1000.

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

Заправа для салатів -- 980, часник -- 25. Вихід -- 1000.

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.

Олія -- 300, яйця (жовтки) -- 3 шт./48, гірчиця столова -- 50, оцет 3% -- 550, цукор -- 50, сіль -- 20, перець чорний мелений -- 1. Вихід -- 1000.

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

Заправа для салатів -- 780, мед -- 160, лимони -- 119/50. Вихід -- 1000.

Соус з хрину з буряками. Хрін дрібно натирають, заварюють окропом, накривають кришкою, дають охолонути, потім додають оцет, натертий варений буряк, цукор, сіль і перемішують.

Подають до м'ясних і рибних страв.

Хрін (корінь) -- 469/300, оцет 9 % -- 250, буряки -- 255/200, сіль -- 20, цукор -- 20, вода (окріп) -- 250. Вихід -- 1000.

Соус з хрину із сметаною. Хрін дрібно натирають, додають цукор, сіль, свіжу сметану, перемішують. Подають до холодних м'ясних і рибних страв.

Хрін (корінь) -- 547/350, сметана -- 650, цукор -- 15, сіль -- 15. Вихід - 1000.  
соус заправка кулінарія салат

Хрін з квасом. Хрін дрібно натирають, додають сіль, олію, буряковий квас, перемішують. Подають до холодних м'ясних і рибних страв.

Хрін (корінь) -- 351,7/225, олія -- 115, буряковий квас -- 660, сіль за смаком. Вихід -- 1000.

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. Морква -- 625/500, цибуля ріпчаста -- 238/200 або цибуля-порей -- 263/200, томатне пюре -- 200, олія -- 100, оцет 9 % -- 100, цукор -- 30, бульйон рибний - 100. Вихід - 1000.

Маринад овочевий без томату. Нарізані соломкою моркву і цибулю ріпчасту або порей пасерують на олії, додають оцет, духмяний перець горошком, гвоздику, корицю і кип'ятять 15-20 хв, наприкінці варіння додають лавровий лист, сіль, цукор та розведений холодною водою крохмаль чи борошно і проварюють до загусання. Морква -- 875/700, цибуля ріпчаста -- 238/200, цибуля-порей -- 253/200, олія -- 100, оцет 3 % -- 500, цукор -- 30, крохмаль картопляний -- 20 або борошно пшеничне -- 30, вода для розведення крохмалю, борошна -- 40. Вихід - 1000.

Гірчиця звичайна. Гірчицю в порошок 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.

Гірчиця суха (порошок) -- 290, вода -- 490, оцет 9 % -- 200, цукор -- 45, олія -- 25, кориця -- 0,7, сіль -- 35, гвоздика -- 0,1. Вихід -- 1000.

При приготуванні заправ спочатку розчиняють сіль і цукор в оцті, а потім змішують його з олією, оскільки сіль в олії не розчиняється.

В овочевий маринад з томатом можна додавати нашатковану свіжу капусту або варені буряки.

Пам'ятайте: від сонячних променів гірчиця втрачає смак і запах.

Гірчиця буде краще зберігатися і довго не засихатиме, якщо її розвести молоком.

Якщо гірчиця засохла, додайте трохи оцту і перемішайте.

Гірчиця буде мати приємний пряний смак, якщо в неї додати корицю, біле вино і гвоздику.

Щоб приготувати ароматну гірчицю, слід взяти: 100 г порошку сухої гірчиці, 30 г олії, 40 г цукру, 20 г ароматизованого оцту, настояного на духмяному і гіркому перці, лавровому листку, кориці, гвоздиці, мускатному горісі.

## 2. Солодкі соуси

Соус яблучний. Яблука з шкіркою (без серцевини) нарізують скибочками, заливають гарячою водою і варять 6-8 хв. у закритому посуді до готовності. Потім протирають, додають відвар, цукор, лимонну кислоту, доводять до кипіння, вводять попередньо розведений охолодженим відваром крохмаль, дають ще раз закипіти. В готовий соус можна покласти корицю.

Яблука свіжі -- 265/225, цукор -- 125, крохмаль картопляний -- 30, кориця -- 1, кислота лимонна -- I, вода -- 800. Вихід -- 1000.

Соус абрикосовий. Свіжі абрикоси занурюють на 30-40 с в окріп, знімають з них шкірку, розрізують на 4 частини, видаляють кісточку, засипають цукром, витримують 2-3 год, потім варять 5-8 хв.

Курагу перебирають, промивають, заливають холодною водою і залишають на 2-3 год для набухання. Потім варять у тій самій воді до готовності, протирають, додають цукор і при помішуванні проварюють до загусання. Готовий соус охолоджують. Подають до круп'яних і солодких страв.

Абрикоси свіжі -- 599/515 або курага -- 110, вода для кураги -- 400, цукор -- 600. Вихід - 1000.

Соус журавлинний. Журавлину перебирають, промивають і відтискають сік. Мезгу заливають гарячою водою і кип'ятять 5-8 хв., потім проціджують. У відвар додають цукор і знову доводять до кипіння. Одночасно розводять крохмаль холодною кип'яченою водою або охолодженим ягідним відваром. У гарячий ягідний сироп вливають проціджений крохмаль і, помішуючи, швидко доводять до кипіння. Після цього в нього вливають раніше відтиснений сік. Подають до круп'яних і солодких страв.

Журавлина -- 126/120, цукор -- 120, крохмаль картопляний -- 30, вода -- 850. Вихід -- 1000.

Соус шоколадний. Какао змішують із цукром. Молоко згущене розводять гарячою водою, нагрівають до кипіння і, безперервно помішуючи, вливають у суміш какао з цукром, доводять до кипіння, проціджують і охолоджують. В охолоджений соус вводять ванілін, розчинений у теплій воді (1: 20). Подають соус до солодких страв.

Какао-порошок -- 100, цукор -- 200, молоко незбиране згущене з цукром -- 455, ванілін -- 0,15, вода -- 300. Вихід -- 1000.

Вимоги до якості соусів без борошна. Для соусу сухарного вершкове масло має бути без вологи з рівномірно підсмаженими сухарями. Смак і запах злегка кислуватий, з ароматом масла, колір світло-коричневий підсмажених сухарів і масла вершкового. Консистенція напіврідка з рівномірно розподіленими сухарями по всій масі.

Соус для риби (польський) має кислуватий смак з ароматом петрушки і масла. Колір жовтий. Маса соусу однорідна з дрібно нарізаними вареними яйцями.

Консистенція соусу майонез однорідна, напівгуста, в'язка, не розшаровується. Смак і запах гострий, кисло-солодкий, з ароматом гірчиці, оцту. Колір біло-кремовий.

Заправки на олії мають смак і запах гострий, з ароматом спецій, оцту, наповнювачів. Колір від світло-жовтого до жовтого. Консистенція рідка, однорідна; соусів з хрину -- смак і запах гострий, кисло-солодкий, з ароматом оцту і хрину. Колір від білого до білого з рожевим відтінком. Консистенція однорідна, хрін дрібно натертий і рівномірно розподілений по всій масі.

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.

Соуси сухарний і Польський зберігають при температурі 75 °С до 2 год.

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.