

Дисциплина МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема: Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- 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. Новые технологии приготовления соусов.
2. Нетрадиционные соусы.

1. Новые технологии приготовления соусов.

Несмотря на то, что соусы не являются основными блюдами, без них невозможно представить ни одну кухню мира. Эти помощники любого повара также претерпевают изменения из года в год, они подвержены моде на определенные технологии приготовления и направления во вкусах наравне с общими кулинарными тенденциями в мире.

Быстрые соусы

Самый простой соус, приготовленный в сковороде за минуту, также является универсальным и вкусным. После обжаривания стейка, куриной грудки, рыбы или даже овощей, таких как спаржа, в сотейнике остается немного хрустящего, карамелизированного жира или масла.

Французы называют это основой, которая при добавлении вина, сока или другой жидкости образует легкий, ароматный соус, который можно сделать в то время, пока белок, который обжаривался здесь до этого, «отдыхает». Заправку можно дополнительно ароматизировать, например, с помощью лука-шалот или чеснока, анчоусов, небольшого количества помидоров, петрушки или других свежих трав, цедры цитрусовых и других продуктов, чтобы создать восхитительный вкус.

Чермула

Этот марокканский маринад и заправка для рыбы, курицы и других продуктов, как правило, состоит из чеснока, тмина, кориандра, масла, лимонного сока, соли, которые могут быть нарезанными или перетертыми и смешанными вместе, чтобы создать однородную пасту.

Региональные вариации, например, в тунисской, алжирской кухнях, также могут включать маринованные лимоны, лук, перец чили, черный перец, шафран и другие травы. Помимо использования в качестве маринада для приготовления блюд, чермула также используется для сервировки или макания кусочков пищи.

Рыбный соус

Ничто не делает таким насыщенным вкус любого ингредиента, как рыбный соус. Эта традиционная азиатская приправа состоит из жидкости, извлеченной из рыбы, ферментированной солью, и, как у анчоусов, ее вкус может быть неидентифицируемым, но важным для различных продуктов, в том числе, для: заправки для спагетти, куриных крылышек, крема для макания (например, мисо майонеза), сальсы верде, тушеных овощей (включая зелень, брокколи), супа с лапшой, маринада, блюда из яиц, малосолевого маринада и других.

Ромеско

Одна из самых важных приправ в испанской кухне. Ромеско – это однородная, слегка пряно-сладкая смесь подкопченного перца пекильо, миндаля или фундука, чеснока, оливкового масла. В качестве загустителя или для придания структуры можно использовать хлебные сухари. Также в ромеско добавляют жареные помидоры, винный уксус, лук, мяту или листья фенхеля.

Традиционно используемый для макания жареных овощей, ромеско также прекрасно подходит к рыбе, баранине, цыпленку, делая вкус мяса более выразительным, создавая некую драматичность при подаче, благодаря его красно-розовому цвету в сочетании с мясом.

Обугленная сальса

Сальсы стали настолько вездесущими, что они могут казаться обыденными и привычными, но есть способы сделать этот популярный латинский крем для макания более оригинальным: добавить обугленные ингредиенты.

Вздутие шкурки таких ингредиентов, как: перец, чили, лук, помидоры, добавляет овощам сладковатый вкус и придает аромат дыма. Этого можно достичь на гриле или в духовке (положив их на фольгу – самый простой, доступный способ) либо путем обжаривания овощей над открытым огнем, удерживая их щипцами, либо используя паяльную лампу. Как только они достаточно обуглятся, нужно просто сложить овощи и слить выделившийся из них сок в блендер или кухонный комбайн, добавить вспомогательные ингредиенты, такие как: кинза, соль, уксус и прочие.

Карри

Карри, ароматное блюдо из пряных овощей и мяса, которое традиционно ассоциируется с индийской, тайской кухнями, становится все более популярным в мире, так как повара становятся все более заинтересованы в этих насыщенных вкусах.

Согласно последним исследованиям, карри входит в меню 19% заведений Соединенных Штатов, что связано с общей модой на кухни стран юго-восточной Азии.

Новая жизнь майонеза

Майонез стал одним из тех маринадов, в который можно добавлять абсолютно любые дополнительные ингредиенты, что делает его невероятно универсальным для бутербродов, салатов, других холодных блюд.

Наряду с айоли, его чесночным братом, майонез может быть дополнен множеством других ароматизаторов, в том числе: васаби, песто, вялеными томатами, оливковым тапенадом, анчоусами, кунжутным маслом, голубым сыром, соусом чили, травами, горчицей, кленовым сиропом, копченой паприкой. Это направление в приготовлении такого привычного соуса, как майонез, позволяет создать неограниченное количество вариаций из одной и той же простой основы.

Кочхуджан

Такая же популярная в Корее, как кетчуп – в Соединенных Штатах, эта густая багровая паста, сделанная из перца чили, клейкого риса, ферментированных соевых бобов, соли, становится кулинарным мейнстримом вслед за кимчи, которое уже давно вошло в меню ресторанов по всему миру.

Помимо использования при сервировке, острый, сладко-соленый кочхуджан применяют для добавления глубины вкуса рагу, супам, маринадам,

а также при приготовлении заправок для мясных продуктов или в качестве приправы для блюд из риса, мяса, бутербродов, тако и т. д.

СОУСЫ НА ОСНОВЕ овощных соков и пюре.

ПЮРЕ из бобовых

Прекрасным дополнением к жареным морепродуктам является соус, приготовленный на основе морковного сока. Для приготовления соуса свежеприготовленный сок следует уварить и заправить солью, перцем, корицей и сливочным маслом.

Овощные пюре, разведенные вином или мясным бульоном, - основа для множества легких соусов к жареному мясу. Овощи отваривают или припускают (например, морковь с маслом и сахаром), а затем протирают. Пюре смешивают с вином, бульоном или сливками. Можно заправить сливочным маслом, сняв с огня.

Для приготовления таких соусов используют сладкий перец, корнеплоды (репу, корень сельдерея, морковь), а также зеленые овощи (салат, щавель, шпинат). Сливки или масло придают соусу нежности. Эти соусы хорошо подходят к жареному на сковороде или гриле мяса. Так, соус из глазированной моркови со сливками можно подать телятины, а соус из щавеля - до телятины, жареной па гриле.

Пена из сладкого перца. В куриный бульон всыпать паприку, добавить томатную пасту, кубики лука и чеснок, соль, перец и варить на медленном огне 20 мин. В конце на среднем огне выпарить лишнюю жидкость, дать остыть. К охлажденных овощей добавить сладкий перец и измельчить в блендери, процедить сквозь сито. Заправить уксусом.

Перед подачей смешать со взбитыми сливками. Подавать к жареной индейки.

Если соусы при протирании дают очень жидкое пюре, его следует смешать с загустителем или белым соусом.

Кислые соус. Пассерованные порей на сливочном масле, добавляют щавель и прогревают еще 5 мин. Добавить бульон и тушить овощи 15 мин, затем протереть. Смешать пассерованные муку с протертыми овощами, проварить 5 мин, по желанию заправить сливками. Подавать соус к рыбе.

Пюре из бобовых (свежих и сушеных), отварное с луком, морковью, чесноком и букетом гарни, очень густой и сухой, поэтому его нужно смешать с томатным пюре или пюре из сладкого красного перца и заправить маслом. Такой соус подают к жареной на гриле свинины.

СОУСЫ НА ОСНОВЕ ФРУКТОВ И ЯГОД

Эти соусы готовят как для десертов, так и для блюд из мяса, птицы, дичи. Например, к жареной утиной грудки безупречным дополнением будет малиновый соус, приготовленный из уваренного с сахаром красного сухого вина с последующим добавлением в него малины.

За основу соуса часто берут фруктовое или ягодное пюре. Слишком густое разводят сахарным сиропом, водой или сливками. Фрукты с грубой клетчаткой (персики, абрикосы, сливы) отваривают с сиропом, а затем протирают через сито. Мягкие и сочные ягоды (малину, клубнику, красную

смородину) протирают сырыми. Яблоки предполагают до полного размягчения и заправляют маслом.

Если соус готовят для десерта, в него добавляют сахар или мед. Например, малиновое (клубничное) пюре можно прокипятить с сахаром и водой, и тогда получится знаменитый соус «Мельба». Этот способ приготовления соуса на основе пюре известен также как «кулис». Соус можно подать с персиком или грушей Мельба (бланшированный персик или отварная груша на порции ванильного мороженого, политые соусом и украшенные взбитыми сливками).

Соус «Мельба». Малиновое пюре, клубничное пюре, сахар, воду смешать и довести до кипения.

Этот соус можно приготовить только на малиновом пюре, протереть сквозь сито и смешанном с сахаром и малиновым ликером.

В соусы к десертам добавляют не только ликер, но и спирт (водку), ром (Например, в горячий абрикосовый соус), для приготовления соуса из манго в протертую массу с манго вводят ром и сахар.

К жареной утиной грудки рекомендуют подать малиновый соус, приготовленный из красным ВИГИОМ.

Малиновый соус. Уварить сахар с вином и добавить малину. Проварить 12 мин, постоянно размешивая. Чтобы соус получился пикантным, можно добавить натертую цедру, гвоздику, мускатный орех.

Фруктовые соусы с кисловатым вкусом (например, пюре из вареного крыжовника, смешанный с солью, сахаром, мускатным орехом, маслом, сладким перцем, шерри) подают к жареному мясу, птицы или дичи. Однако больше сладкие соусы с яблоком, абрикосов или ягод подходят не только к десертам, но и к свинине, мяса уток, гуся. Свинина хорошо сочетается с абрикосовым, яблочным, клюквенным соусом.

Клюквенный соус. Проварить клюкву на медленном огне 10 мин до размягчения ягод. Снять с огня, добавить сахар, портвейн, размешать и охладить.

К жареной куропатки можно подать соус из черной смородины.

Соус из черной смородины. Отварить смородину в красном вине, добавить корицу, цедру лимона и желе из сырой черной смородины, сочок, полученный при жарке куропатки, заправить мукой. Прокипятить в загустения и довести до вкуса, добавив соль, перец и сахар.

Этот же соус можно приготовить и по другой технологии: лук тушат с смородиной, вливают бульон, смешивают со сливками, смородиновый настойкой, добавляют соль и перец.

Смородиновый пикантный соус хорошо подходит к жареной утиной грудки. Чтобы предоставить остроты, в эти соусы добавляют уксус, лук, острый перец.

Соус из мандаринов подается к рыбным блюдам. Для его приготовления измельченные дольки мандаринов смешивают со сливками, желтком, лимонным соком, салатным маслом, карри, растолченные миндалем, солью, сахаром.

Апельсиновый соус хорошо дополняет вкус жареного утенка.

Апельсиновый соус. В посуду, в которой обжаривалось утенок, влить бульон, довести его до кипения и варить на медленном огне несколько минут. Заварить крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды, и снова кипятить. Затем снять лишний жир и процедить. Цедру апельсина и лимона бланшировать и порезать мелко соломкой. Уксус с сахаром прогреть до этапа легкой карамели, влить сок апельсина и лимона и смешать с соусом, прокипятить, довести до вкуса и процедить. В готовый соус добавить нашинкованную цедру.

Некоторые соусы, например, вишневый, для получения нужной консистенции заваривают крахмалом, а также готовят без воды, но в вине, например, красном. Подают такой соус к пудингу, мороженого. Если приготовить вишневый соус из коричневой (красной) мучной пасеровкой, заправить солью, сахаром, лимонным соком, то использовать его можно для подачи в олени, косули.

Вишневый соус также готовят из свежей или сушеной вишни, он подойдет к жареной утке.

Соус из свежей вишни. В сотейник, в котором жарилась утка, влить шерри или мадеру, добавить бульон, прокипятить 4-5 мин и заварить крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды. Довести соус по вкусу, снять лишний жир, процедить, добавить вишню, прокипятить 3-5 мин.

Соус из сушеной вишни. Обжарить лук-шалот, добавить портвейн, сушеную вишню и бульон из утиного потрохов, прокипятить на медленном огне 5 мин.

К блюдам из ягненка по вкусу будет соус из крыжовника с мятой.

Соус из крыжовника с мятой. Предположить ягоды в течение 20 мин, добавить масла, соли, сахара, перца, протереть и смешать с измельченной мятой.

Соус, приготовленный из использования мясного СОЧКА Такое название соусов, выделенных в отдельную группу, существует условно. Это соусы, приготовленные на основе приема деглясирования (деглясе). Он заключается в том, что со сковороды, в которой жарилось мясо или птицы, сливают жир и заливают бульон, базовый соус, пиво или вино и кипятят. Такое приготовления соуса называется «a la minute».

Экстрактивные вещества, находящиеся в густом концентрированном осадке, который получают во время жарки мяса, птицы, растворяются в жидкости. Иногда, чтобы получить соус с выраженным мясным вкусом, достаточно даже воды. Белое вино используется вместо воды, придаст соусу приятный вкус, а телячий бульон - Насыщенной консистенции. Красное вино благодаря своему вкусу и цвету будет хорошо для соуса, предназначенного к темному мясу. Крепкие вина (марсала, мадера, портвейн) предоставлять соуса насыщенного вкуса со сладковатым оттенком. Такие соусы хорошо сочетаются со вкусом свинины. Для смягчения вкуса и как загуститель в этих соусах можно добавить вареные жирные сливки.

В качестве примера приведем следующие соусы:

- Обжарить кусочки свиного филе, удалить их со сковороды, слить остатки жира. На сковороду влить мадеру и прокипятить, соскребая осадок деревянной ложкой или лопаточкой до его полного растворения. Добавить жирные сливки и прокипятить еще несколько минут, довести до вкуса.

- Эскалоп обжарить, собрать со сковороды. Жир слить. В сковороду курить портвейн (125 мл), уварить трижды, добавить бренди и снова уварить трижды, затем добавить сливки, перец и проварить до загустения. Заправить солью и перцем.

- Кусочки окорока обжарить по 1 минуте с каждой стороны, переложить, слить жир. На сковороду добавить белое вино, сливки, горчицу, соль, перец, прокипятить до загустения.

- Бараньи отбивные обжарить на сливочном масле, переложить, а в сковороду добавить 150 мл коричневого бульона, 1 столовую ложку желе из красной смородины и щепотку имбиря. Прогреть до загустения.

- Обжарить утку, удалить жир со сковороды, на которой она жарилась, пассеровать лук-шалот, налить портвейн, добавить сушеную вышей, бульон и тушить 5 мин.

- Утиные грудки обжарить на сливочном масле веером, собрать со сковороды, слить жир. На этой же сковороде обжарить 2-3 мин лук, добавить белое вино, прокипятить 3-4 мин, добавить натертый соломкой свеклу, апельсиновую цедру, сок и снова прокипятить 2-3 мин, заварить крахмал, добавить сливки, профита, довести до вкуса.

ДЕСЕРТНЫЕ СОУСЫ

В эту группу входят соусы, приготовленные не только на фруктово-ягодной основе, но и на основе сливок, жидкого шоколада, сахарного сиропа и др.

Рыхлый ванильный соус. Из воды, сахара и ванили приготовить сироп. Добавить желтки и проварить на водяной бане до загустения, взбивая. Охладить и ввести несколько ложек взбитых сливок.

Для соуса из маракуйи за основу берут фруктовый сахарный сироп. Соус из маракуйи. Сахар смешать с одной столовой ложкой выжатого апельсинового сока и варить, пока не образуется карамельная масса. Добавить сок, оставшийся прокипятить до полного растворения сахара. В горячий соус положить мякоть маракуйи.

Ликерный соус. Смешать кофе с сахаром, заварить крахмал и добавить ликер «Калуа».

Пенный винный соус является достаточно популярным в современной кулинарии. Подавать его можно, например, к фруктовым салатам.

Пенный винный соус. На водяной бане следует прогреть смесь из яйца, сахара и белого вина. В конце добавить мараскин.

В состав десертных соусов нередко вводят такие наполнители, как изюм. Причем его можно предварительно замочить в алкогольном компоненте, например, водке.

Пуншевый соус. Смешать натертую цедру апельсина и лимона, яичные желтки, сахар, муку и молоко. Полученную смесь нагреть на водяной бане в

загустить. Соус охладить, добавить взбитые сливки, замоченные в водке изюм. Также можно в соус влить ром или коньяк.

Пуншевый соус подходит к блинчиков.

Для приготовления десертных соусов часто используют шоколад. Для приготовления шоколадного соуса к растопленного шоколада добавляют небольшое количество воды и масла. Можно смешать со сливками (250 мл на 100 г шоколада) и ромом. По другой технологии смешивают поровну шоколад и сахар и, добавив воду, растворяют шоколад на водяной бане или в микроволновой печи на малой мощности.

Шоколадный соус. Молоко вскипятить с сахаром и ванилью. Растопить шоколад. Взбить сливки. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить к ним порошок какао, немного муки, холодного молока и хорошо взбить. К полученной массе включить растопленный шоколад, постепенно влить горячее молоко с сахаром и ванилью. Прогреть на медленном огне, но не кипятить, тщательно размешать. К полученной массе добавить взбитые сливки и ром. Соус должен быть не очень сладким (в зависимости от качества шоколада), но можно добавить сахарную пудру.

СОУСЫ на основе молочных продуктов

За основу соусов часто берут сыр, йогурт, сливки. Например, для заправки салатов может быть использован майонез из творога.

Майонез из сыра. Взбить желток, лимонный сок и салатную масло, затем добавить сыр, сливки, соль, перец, лимонный сок.

К рулету из лосося подходит майонез с сыром и апельсином.

Майонез с сыром и апельсином. Смешать апельсиновую цедру с майонезом. Сок апельсина уварить вдвое, смешать с творогом и добавить майонез. Довести до вкуса.

Сырный соус с брусникой хорошо сочетается с холодной говядиной или птицей.

Сырный соус с брусникой. Смешать обезжиренный творог, бруснику, горчицу, соль, сахар.

Сырный соус с копченым лососем можно подать в картофеле в мундире.

Сырный соус с копченым лососем. Смешать обезжиренный творог, пахта, копченого лосося, нарезанного мелкими кубиками, измельченную зелень, чесночную соль и перец.

К печеной картошки подают соус-крем из йогурта.

Соус-крем из йогурта. Смешать сметану, йогурт, салатную масло, уксус, чеснок, измельченный лук, соль и перец.

К салатам можно подать соус из йогурта и миндаля.

Соус из йогурта и миндаля. Йогурт смешать с яйцами, сваренными вкрутую, горчицей, очищенным толченым поджаренным миндалем, оливковым маслом, солью, перцем и Сахаром.

Сливочный соус с горчицей подходит к различным закускам.

Сливочный соус с горчицей. Смешать горчицу, перец, соль, лимонный сок. При постоянном взбивании влить сливки.

К отварной или припущенной рыбы часто подают сливочный соус с икрой.

Сливочный соус с икрой. В рыбный бульон добавить мелко нарезанный лук, шампанское, вермут, тимьян и варить на медленном огне. Влить сливки и еще раз прогреть до загустения, процедить и взбить в миксере. Посолить, поперчить. В готовый соус добавить красную икру.

К жареной семге можно подать сливочно-мятный соус. Для его приготовления следует уварить сливки, добавить мяту, а затем довести до вкуса солью, перцем и сахаром.

К жареному на гриле шницелю хорошо подойдет сырный соус.

Сырный соус. Приготовить светлую мучную пассеровку, смешать с бульоном или молоком, тертым сыром. Варить 10 минут и довести до вкуса солью и лимонным соком.

2. Нетрадиционные соусы

Кроме известных классических соусов, в современной ресторанной кухне нередко встречаются соусы, которые стали таковыми благодаря оригинальному использованию отдельных видов кулинарной продукции.

Так, соусом может быть подана тушеная с чесноком и зеленью овощная смесь из кабачков, баклажанов, лука, сладкого перца и помидоров рататуй, например, до пельменей.

Модный в европейских ресторанах суп капучино (пюреобразный суп из молочной Пипой) недавно превратился в не менее популярный соус капучино. А холодный протертый суп гаспачо - в холодный соус.

Просто и оригинально готовится соус из протертого картофеля, фактически картофельное пюре. Протертый картофель смешивают с перетертым с солью чесноком, заправляют оливковым маслом. Чтобы масса не была густой, ее разводят небольшим количеством лимонного сока и воды (бульона). Такой соус можно подать отварной трески.

Необычный и соус из тунца, которые подают к припущенной куриной грудки. Для его приготовления нужно измельчить консервированного тунца в масле, добавить оливкового масла, немного молока, лимонного сока, соль, каперсы и перемешать до однородной массы.

Валентинивский соус является своего рода кулинарным курьезом. Он предназначен для мяса, поджаренного на гриле, но соусом становится лишь после «сборки» и подачи всей блюда. Сначала это смесь из мелко нарезанных овощей (очищенных помидоров, петрушки, лука-шалота),

полита мясным соком без жира, лимонным соком и сылок кубиками масла и молотым перцем. Эту смесь растирают на подогретой тарелке и на нее кладут только поджаренное мясо-гриль. При этом масло тает, мясной сок перемешивается с другими ингредиентами. Получается ароматный соус с мягким сливочным вкусом.

Как загустители и вкусовые добавки в некоторых соусах могут использоваться не вполне привычные компоненты. Так, древний рецепт коричневого соуса, что подается в зайца или кролика, включает в свой состав

кровь этих животных. Смешанная с пюре из печени, она придает соусу оксамитности и очень темного цвета.

СОУСЫ ДЛЯ макаронных изделий (паста)

Если говорить о сочетании макаронных изделий (паста) и соусов, то, как правило, яичные макаронные изделия (паста) лучше подходят к сливочным и масляным соусам. Натуральные макаронные изделия (паста) лучше сочетаются с соусами на основе томатов и оливкового масла. Хотя жестких правил здесь нет, считается, что, например, с длинной пастой лучше гармонируют не слишком жидкие или густые соусы. Хорошо подходят к длинной пасты соусы с оливковым маслом или сливочным маслом, сливками, яйцами, тертым сыром и измельченной зеленью. При этом все ингредиенты (овощи, мясо, рыба и др.), Щ ° добавляются в соус для длинной пасты, должны быть измельченными. Краткая паста сочетается практически с любым типом соуса и более крупно нарезанными овощами, мясом или рыбой.

Соус из петрушки. Чеснок, зелень петрушки растереть в блендере со сметаной. Шалот нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле, залить вином и довести до кипения, подлить отвар, сливки и уварить на одну треть, посолить, поперчить. В луковой-сливочную смесь добавить крем из петрушки, сметаны, чеснока и измельчить в блендере.

Классический соус «Альфреда». В кипящие сливки добавить «Пармезан», сливочное масло, соль, перец.

Орехово-сливочный соус. Масло, нарезанное небольшими кусочками, в несколько приемов ввести в прогретые сливки при постоянном помешивании. Добавить измельченные грецкие орехи, соль, перец, мускатный орех.

Грибной соус. Обжарить грибы на оливковом масле, добавить сливки, соевый соус и прокипятить 3 мин.

Соус из копченого лосося и сливок. Предположить натертую морковь, добавить вино и прокипятить 5 минут. Затем добавить сливки, соль, перец и прокипятить еще 1 минуту. В готовый соус добавить ломтики копченого лосося и измельченный укроп.

Соус, с лимонной мяты с креветками. Очищенных креветок (крабов) нарезать и прогреть со сливочным маслом и измельченной зеленью мяты, добавить сметану. Заправить солью, перцем, лимонным соком.

Соус из голубого сыра и грецких орехов. В кипящую смесь сливок и куриного бульона добавить голубой сыр и варить, пока ресниц не расплавится. Заправить перцем, измельченными и обжаренными грецкими орехами.

Классический соус «Болоньезе». Обжарить лук, морковь и сельдерей, добавить мясной фарш и тоже обжарить. Влить красное вино и довести до кипения. Добавить помидоры с соком, соль, перец, мускатный орех и тушить 1 час. Затем ввести сливки и прогреть.

Песто. Растереть до однородной массы орешки и чеснок, а затем там же размять и перемешать свежие листочки базилика. Поочередно добавлять тертый сыр и вливать масло, тщательно перемешивая соус.

Домашнее задание: Написать сообщение на тему: Современные методы приготовления горячих соусов сложного ассортимента.

Контрольные вопросы

1. Назовите новые технологии в приготовлении соусов сложного ассортимента.
2. Что относится к десертным соусам.
3. Какие соусы относятся к нетрадиционным соусом.

Список рекомендованных источников

1. Ковалев Н. И., Сальникова Л. К. Технология приготовления пищи. М Экономика, 1988.
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
4. СанПиН 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева