

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ
по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

Дисциплина: МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

Группа: ПКД 4/2

Преподаватель: Бароненко Ольга Владимировна

Тип занятия: лекция №9

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).
2. Отчет о выполненном задании отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.
3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: **ПКД 4/2 Иванов И.И. Лекция №1**

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания осуществляются по электронному адресу: olga.baronenko@yandex.ru

Алгоритм работы над материалом:

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению
теоретического материала:

№ п/п	Алгоритм работы над материалом	Источник материала задания	Вид работы
	Ознакомьтесь с планом изучения темы и структурой хода занятия	Лекционный материал	устно
	Изучите теоретический материал лекции (вопросы плана 1- 4)	Лекционный материал	устно
	Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-4), используя лекционный материал	Лекционный материал	письменно
	Дайте ответы на контрольные вопросы (у себя в конспекте)	Лекционный материал	письменно

Литература:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария». – М., 2020.
2. Сопина Л.Н. «Пособие для повара». – М., 2019.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб., 2021.

Тема : Приготовление, оформление, отпуск соусов грибного, молочного, сметанного и их производных

Цель: Сформировать у учащихся систему знаний о технологии приготовления, требованиях к качеству, способах оформления и правилах отпуска грибных, молочных, сметанных соусов и их производных. Развивать технологическое мышление, умение анализировать последовательность операций, выбирать оптимальные режимы приготовления.

План

1. Грибные соусы
2. Молочные соусы
3. Сметанные соусы
4. Возможные дефекты и меры их предупреждения

Ход занятия

I. Лекционный материал

Соус (от франц. sauce – подливка, полива) – это дополнительный компонент блюда, имеющий полужидкую консистенцию, который подается к готовому кулинарному изделию для улучшения его вкусовых и ароматических качеств, а также для повышения пищевой ценности и сочности. Сегодня мы рассмотрим три основные группы горячих соусов на безмучной основе или основе с небольшим количеством пассерованной муки: грибные, молочные и сметанные. Эти соусы широко используются в русской, европейской и авторской кухне.

1. Грибные соусы

Общая характеристика: Основой для этих соусов служит грибной отвар, который получают при варке свежих или сушеных грибов. Соусы обладают выраженным ароматом и вкусом грибов.

Сырье:

- Основное: свежие (белые, шампиньоны) или сушеные грибы, грибной отвар.
- Дополнительное: лук репчатый, коренья (петрушка, сельдерей), мука пшеничная, жир (масло сливочное или растительное), сметана, томатная паста, зелень, специи (соль, перец черный горошком, лавровый лист).

Технологическая схема приготовления базового грибного соуса:

Подготовка грибов: *Свежие грибы:* очистить, промыть, нарезать ломтиками или мелкими кубиками. *Сушеные грибы:* перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 3-4 часа, затем варить в этой же воде до мягкости. Отвар процедить и использовать для соуса. → **Приготовление основы:** Грибы отваривают до готовности. Грибной отвар сливают и используют для приготовления соуса. → **Пассерование муки:** Муку пассеруют без жира (сухая пассеровка) или с жиром до светло-кремового цвета. → **Соединение и варка:** Пассерованную муку разводят горячим грибным отваром, тщательно размешивая до однородности. Добавляют пассерованные на жире лук и коренья, вареные грибы. → **Томление:** Соус варят при слабом кипении 25-30 минут. → **Заправка:** В конце варки добавляют соль, перец, лавровый лист. Для придания более нежного вкуса можно заправить сливочным маслом или сметаной. → **Финишная обработка:** Готовый соус протирают или нет (в зависимости от рецептуры) и доводят до кипения.

Производные соусы от грибного:

- ❖ **Соус грибной со сметаной:** В базовый грибной соус перед окончанием варки вводят сметану и проваривают 3-5 минут.
- ❖ **Соус грибной с томатом:** К грибному соусу добавляют пассерованную томатную пасту.
- ❖ **Соус луковый с грибами:** В основе – пассерованный репчатый лук, к которому добавляют грибной отвар и вареные грибы.

Требования к качеству:

- **Внешний вид:** Консистенция однородная, жидкая, как у сметаны. Допускаются частицы грибов, лука и зелени.
- **Цвет:** От серовато-коричневого до кремового, в зависимости от вида грибов.
- **Вкус и запах:** Ярko выраженные грибные, с ароматом пассерованных овощей и специй. Без горького привкуса недоваренных грибов.

Оформление и отпуск: Подают к блюдам из мяса, птицы, круп, картофельным зразам, котлетам. Отпускают в соуснике (порционно) или поливают блюдо непосредственно на тарелке.

2. Молочные соусы

Общая характеристика: Это группа соусов на основе молока и пассерованной муки. Являются основой для многих производных соусов и используются в блюдах из творога, круп, а также для запекания.

Сырье:

- Основное: молоко, мука пшеничная, масло сливочное.
- Дополнительное: сахар, ванилин, соль.

Технологическая схема приготовления базового молочного соуса (для вторых блюд):

Приготовление белой пассеровки: Муку пассеруют без изменения цвета с небольшим количеством сливочного масла. → **Соединение:** Пассерованную муку охлаждают до 60-70°C и постепенно, небольшими порциями, вливают горячее молоко, интенсивно помешивая венчиком для предотвращения образования комков. → **Варка:** Смесь доводят до кипения и варят 10-15 минут при слабом кипении. → **Заправка:** В конце варки добавляют соль, оставшееся сливочное масло. Соус процеживают (если необходима идеально гладкая консистенция).

Производные соусы от молочного:

- ❖ **Соус молочный сладкий:** В базовый молочный соус добавляют сахар и ванилин. Подают к пудингам, запеканкам, блинчикам.
- ❖ **Соус сметанный (на мучной пассеровке):** Готовят аналогично молочному, но на 50% молока берут 50% сметаны. Сметану вводят в конце варки.
- ❖ **Соус луковый на молочном:** В готовый молочный соус добавляют пассерованный до мягкости репчатый лук.

Требования к качеству:

- **Внешний вид:** Консистенция однородная, без комков, жидкая или средней густоты (в зависимости от назначения).
- **Цвет:** Белый, с легким кремовым или желтоватым оттенком.
- **Вкус и запах:** Нежный, молочный, слегка сладковатый. Без привкуса сырой муки.

Оформление и отпуск: Подают к овощным, крупяным и творожным блюдам. Отпускают в соуснике или поливают блюдо.

3. Сметанные соусы

Общая характеристика: Соусы на основе сметаны. Могут быть приготовлены с мучной пассеровкой (как производные от молочного) или без нее (натуральные).

Сырье:

- Основное: сметана.
- Дополнительное: мука (для соусов с пассеровкой), бульон (мясной, грибной), лук, томатная паста, зелень, специи.

Технологическая схема приготовления сметанного соуса (натурального, без муки):

Подготовка основы: Сметану доводят до кипения. → **Варка:** Кипятят 3-5 минут. Для стабилизации иногда добавляют небольшое количество крахмала, разведенного в воде. → **Заправка:** Добавляют соль, перец, лимонную кислоту по необходимости.

Технологическая схема приготовления сметанного соуса (с мучной пассеровкой):

Аналогична приготовлению молочного соуса, но молоко полностью или частично заменяют сметаной.

Производные соусы от сметанного:

- ❖ **Соус сметанный с луком:** В сметанный соус добавляют пассерованный репчатый лук.
- ❖ **Соус сметанный с томатом:** В сметанный соус вводят пассерованную томатную пасту.
- ❖ **Соус сметанный с грибами:** В сметанный соус добавляют вареные или тушеные грибы.
- ❖ **Соус сметанный с хреном:** В сметанный соус добавляют тертый подготовленный хрен.

Требования к качеству:

- **Внешний вид:** Консистенция однородная, умеренно густая.
- **Цвет:** Белый, с кремовым оттенком. Для производных – цвет зависит от добавок (розоватый с томатом, коричневатый с грибами).
- **Вкус и запах:** Кисломолочный, в меру кислый, с ароматом добавленных компонентов.

Оформление и отпуск: Классический соус для русской кухни. Подают к голубцам, тефтелям, биточкам, крупяным котлетам, пельменям, овощным блюдам. Отпускают в соуснике или поливают блюдо. Посыпают рубленой зеленью.

4. Возможные дефекты и меры их предупреждения

Дефект	Причина	Меры предупреждения
Комковатость	Неправильное соединение пассеровки и жидкости (холодная мука + горячая жидкость или наоборот).	Муку охладить, жидкость вливать постепенно, интенсивно помешивая. Использовать венчик.
Привкус сырой муки	Недостаточная продолжительность варки соуса.	Варить соус не менее 10-15 минут после закипания.
Подгорание	Приготовление в посуде с тонким дном без контроля нагрева.	Использовать посуду с толстым дном, готовить на водяной бане или при слабом нагреве.
Отслоение жира (опадание)	Резкий перегрев или несвоевременное введение жира.	Заправлять соус сливочным маслом в конце приготовления, не перегревать.
Несоответствующая консистенция	Неправильное соотношение муки и жидкости.	Соблюдать нормы закладки по Сборнику рецептур. Густой соус можно разбавить горячим молоком или отваром, жидкий – прогреть с добавлением пассеровки.

Грибные, молочные и сметанные соусы – это обширная и важная группа горячих соусов, владение технологией которых является обязательным для профессионального повара.

Ключевыми моментами в их приготовлении являются:

- ☞ *Правильная пассеровка муки.*
- ☞ *Технологически верное соединение компонентов для предотвращения комкования.*
- ☞ *Соблюдение времени варки для устранения вкуса сырой муки.*
- ☞ *Творческий подход при создании производных соусов, позволяющий разнообразить ассортимент блюд.*

Контрольные вопросы:

- 1) В чем заключается основное различие в технологии приготовления молочного и сметанного соуса?
- 2) Почему грибной отвар после варки сушеных грибов необходимо процеживать?
- 3) Назовите основные производные соусы от сметанного и укажите, к каким блюдам их подают.
- 4) Каковы причины появления комков в соусе и как их избежать?
- 5) Почему молочные и сметанные соусы после приготовления рекомендуется сразу использовать?