

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. Требования к качеству холодных соусов.
2. Оформление и декорирование горячих соусов и заправок

1. Требования к качеству холодных соусов

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу и аромату. При оценке качества соусов с наполнителями (соус с корнишонами, др.) учитывают форму нарезки и количество наполнителя.

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезанными, равномерно распределенными в соусе, мягкими.

Соусы должны иметь характерные для каждой группы консистенцию, цвет, вкус и аромат.

Овощи в маринадах должны быть аккуратно нарезанными, мягкими; хрен для соуса — мелко натерт.

Цвет соусов маринада с томатом - оранжево-красный, майонеза – белый с желтым оттенком, грибного - 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.

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

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 °С до 45 дней, а при температуре 5 °С — 3 мес.

Соус майонез, приготовленный на предприятии общественного питания, его производные соусы, а также салатные заправки хранят 1 ... 2 сут при температуре 10 ... 15 °С в неокисляющейся посуде (эмалированной или из керамики), заправки — в бутылках.

Маринады и соус хрен с уксусом хранят в охлажденном виде в течение 2 ... 3 сут в такой же посуде с закрытой крышкой.

Правила подачи соусов к блюдам

Как плохой соус может испортить самое изысканное блюдо, так и неправильное обращение с ним (вылизывание соусника, брызги на скатерть) способно погубить репутацию. Ну а чтобы избежать катастрофы, надо просто соблюдать правила соусного этикета.

Куда поставить соусник?

Соус принято подавать на стол в соуснике —небольшой и очень изящной продолговатой чашке с носиком и одной ручкой. Ставят ее не на скатерть, которую можно нечаянно испачкать каплями, а на блюдце, покрытое салфеткой.

Если соус предназначен индивидуально каждому гостю, тогда крохотную чашечку размещают слева, над тарелочкой для пирожков.

При этом носик сосуда должен быть направлен вправо. Туда же смотрит и ручка чайной или десертной ложки, которая лежит на блюде: она нужна для зачерпывания ароматной вкусной жидкости.

Если же соус наливают не в индивидуальные чаши, а в общие, тогда их ставят рядом с кушаньем. И ложки используют специальные. Они несколько крупнее и глубже чайных, а также снабжены небольшим носиком.

Не лей на гарнир

Желательно, чтобы соус из общей чаши разливала хозяйка или официант, – так будет безопаснее для всех.

Впрочем, нередко гости решают справиться с этой задачей своими силами и пускают прибор по кругу.

В этом случае осторожно возьмите блюдо с чашей и аккуратно зачерпните соус ложкой.

Постарайтесь наливать его на основное кушанье, а не на гарнир.

Считается, что вкус заправки создан для того, чтобы оттенить и подчеркнуть достоинства главного блюда, а картофельное пюре или овощи, залитые густой жидкостью, становятся некрасивыми и неаппетитными.

Если же вы не успели вовремя обмакнуть рыбу в соус и решили полить его на весу прямо на вилке, остановитесь: так делать нельзя. Лучше съесть сухой кусочек, чем прослыть невоспитанным человеком.

Облизывать и обмакивать не положено

Наливайте соус осторожно, чтобы не капнуть на скатерть.

Соуса должно хватить всем собравшимся, поэтому не жадничайте, когда накладываете его в тарелку.

И старайтесь рассчитать количество таким образом, чтобы доесть его вместе с остальной пищей.

Если же глазомер подвел, ничего не поделаешь – на торжественном обеде даже самую вкусную заправку придется оставить на блюде. Вы ведь не настолько голодны, чтобы вылизывать тарелку.

Также неприлично водить кусочками хлеба в соусных лужицах, а потом смачно их обсасывать.

В крайнем случае и только в неофициальной обстановке можно положить мякиш в соус и затем достать его из тарелки при помощи вилки.

Гибрид ножа и ложки

Если вам подали блюдо, в котором соус уже лежит на тарелке, правила дегустации будут несколько другими.

К персональным вилкам и ножам добавляется специальная ложка.

Чаще всего она похожа на десертную ложку, но более плоская, чтобы было сподручно вычерпывать подливу.

К рыбным блюдам могут подать еще более причудливый прибор, похожий на гибрид ножа и ложки. Им хорошо отделять кусочки филе и тут же поливать их соусом.

Дип-тонкости

Существуют продукты, которые принято обмакивать в соус. Например, так расправляются с моллюсками: сначала с помощью специальной вилки их извлекают из раковин, затем осторожно погружают в индивидуальный соусник и только потом съедают.

Для обмакивания также предназначены густые соусы-дипы.

Обычно их ставят в центр, а вокруг раскладывают брусочки свежих овощей.

Надо взять огурец (морковку, сельдерей, листья артишоков) руками, погрузить его в пиалу и съесть.

Если вы откусили кусочек, больше не окунайте овощ в общий соусник – это неприлично и не гигиенично.

2. Оформление и декорирование горячих соусов и заправок

Какой способ подачи - вместе с блюдом или «особо» - сегодня считается верным? Незыблемое правило прежних времен - не в коем случае не поливать соусом гарнир - сейчас то и дело нарушается, если требуется реализовать какую - либо дизайнерскую фантазию.

Нынешние соусные церемонии не так регламентированы, и оставляют достаточно простора для повара.

Подача соуса отдельно от основного блюда.

Это способ, который считается классическим способом прошлых времен. Он практичен и рационален:

- Соус подается отдельно в соуснике, имеющем для удобства продолговатую форму и ручку.

- Соусник устанавливается на небольшом блюде, покрытом салфеткой.

- Соусник - за некоторыми исключениями - подается на одну персону.

- Количество соуса на одного человека должно составлять 70-100 г.

Подавать соус отдельно рекомендуется особенно тогда, когда он имеет какой - либо слишком выраженный вкус.

В ресторанах используются самые различные соусники: фарфоровые, мельхиоровые, керамические, глиняные. Красивый соусник весьма эффектно смотрится на столе.

Одним из вариантов «особой» сервировки соуса является подача в небольших розетках круглой формы - для обмакивания.

Подача под соусом.

Основной принцип этой подачи - красиво и вкусно. Является более ответственным, т.к. повар не оставляет гостю возможности выбора.

Фирменные или тематические блюда вот самая плодотворная область применения способа подачи «под соусом». Такие блюда нередко требуют нестандартной презентации, в которой соус играет ключевую роль.

Дизайн соусов.

Одна из самых важных соусных наук с учетом интереса публики к оформлению блюда. Соус может образовывать на блюде причудливые фигуры и формировать необычный цветовой рисунок.

На кухне любого ресторана, который заботится о дизайне блюда, имеется своеобразные заготовки, составляющие цветовую палитру повара. Темно- красный цвет можно получить при помощи выпаривания 2/3 винного уксуса - до состояния густой патоки. Соевый соус - носитель черного цвета. Оливковое масло с куркумой ярко - желтый.

Десертные соусы требуют иных заготовок: сок манго, выпаренный апельсиновый сок, малиновый сироп и т.д.

Цветовая гамма повара практически ничем не ограничена. Важно только не увлекаться и помнить, что блюдо должно быть оформлено соусом аккуратно и без чрезмерных завитушек. Мясные и рыбные десерты не стоит расписывать столь изысканно, как десерты. У десертов легкий и веселый характер, основные же блюда должны смотреться под соусом солидно и основательно.

В последнее время часто стали использовать комбинации соусов, когда блюдо подается под двумя соусами, а то тремя разных цветов. Вкус соусов при этом может быть идентичным.

Положение соуса на тарелке и относительно блюда также немало важно для гармонии. Сейчас наблюдается некоторое усложнение соусного дизайна, появляется тяга к многослойным композициям, основанным на контрасте. Соус подливается под блюдо, устраиваются произвольные разводы или даже эффектные узоры из соуса - все это делает блюдо запоминающимся.

Домашнее задание: Написать сообщение на тему: Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента

Контрольные вопросы

1. Требования к качеству холодных соусов
2. Правила подачи соусов к блюдам.
3. Выбор посуды для отпуска соусов.

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