

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СОУСІВ

ТЕМА №1

Соус — це додатковий компонент страви, який використовують у процесі її приготування або подають до готової страви для поліпшення смаку, аромату й зовнішнього вигляду.

Соусом поливають основний продукт, заправляють перші страви або подають до страв окремо в металевих чи фарфорових соусниках, які ставлять поряд із стравою на тарілочці. На порцію страви подають 50, 75, 100 г соусу (інколи 25 г).

Підбирати соуси до окремих страв треба вміло. Бідні на жири страви (з відварної тріски, судака) слід подавати з соусом польським, який збагачує страву жирами; соус сухарний підвищує енергетичну цінність страв з відварної капусти більш ніж у 2 рази. Соуси, до складу яких входять хрін, гірчиця й цибуля, подають до страв не дуже гострих, таких як відварна яловичина, свинина, а соуси з грибів — до рисових, картопляних котлет, бабок.

Тушкування м'яса з гострими соусами сприяє переходу колагену в **глютині** розм'якшенню м'яса.

Класифікація соусів. За способом приготування соуси поділяють на дві групи: з загусниками, при виготовленні яких використовують пасероване борошно, крохмаль, і без загусників.

За температурою подавання їх поділяють на гарячі (температура подавання 65-70 °C) і холодні (10-12 °C).

За кольором розрізняють соуси червоні і білі.

Як рідку основу для соусів використовують бульйони (м'ясні, грибні, рибні), молоко, сметану, вершкове масло, олію, оцет.

Особлива група — солодкі соуси. Для дієтичного харчування соуси готують на воді, овочевих і круп'яних відварах.

За консистенцією розрізняють соуси рідкі для поливання і тушкування страв, середньої густини — для запікання і додавання в овочеві страви і начинки. Інколи готують густі соуси для фарширування і додавання як в'язку основу до деяких страв.

За технологією приготування розрізняють основні і похідні соуси. Соуси, приготовлені на певній рідкій основі з максимальною кількістю продуктів, називають *основними*. Якщо до основного соусу додати інші

продукти і приправи, дістають інші соуси цієї групи, які називають *похідними*. Швидко охолоджений, а потім розігрітий соус має кращий смак, ніж соус, який зберігають гарячим.

Охолоджені соуси є добрим середовищем для розвитку мікроорганізмів, тому їх треба зберігати у холодильній камері при температурі 0-5 °С в закритому фарфоровому, керамічному посуді або каструлі з нержавіючої сталі до трьох діб.

Основні гарячі соуси (крім молочних і сметанних) можна зберігати на водяній бані при температурі 80 °С від 3 до 4 год; молочні соуси рідкої консистенції — 1-1,5, сметанні — 2 год.

Приготування борошняних пасеровок і бульйонів для соусів

Більшість соусів готують із загусником. Як загусник використовують борошно, яке надає соусам густої консистенції. Щоб соус був однорідним, без грудочок, борошно попередньо пасерують (нагрівають до температури 120-150 °С). Для пасерування використовують борошно вищого або I сорту. В процесі пасерування воно набуває аромату смаженого горіха, білкові речовини зсідуються і частина крохмалю перетворюється на декстрини. Тому при розведенні гарячим бульйоном або молоком пасероване борошно не утворює клейкої маси. Залежно від способу приготування борошняну пасеровку поділяють на суху і жирову, за кольором — червону і білу.

Червону пасеровку можна приготувати без жиру і з жиром. При пасеруванні без жиру борошно просіюють, насипають на лист шаром не більш ніж 4 см і, безперервно помішуючи, обсмажують до світло-коричневого кольору при температурі 150-160 °С. У посуді з товстим дном розтоплюють жир, всипають борошно і пасерують до світло-коричневого кольору і розсипчастої консистенції, безперервно помішуючи.

Червону борошняну пасеровку використовують для приготування червоних соусів.

Білу пасеровку готують для білих соусів на м'ясному, рибному бульйоні, а також молочних і сметанних. У посуді розтоплюють маргарин або вершкове масло, всипають, безперервно помішуючи, просіяне борошно, яке нагрівають при температурі 120 °С до кремового відтінку, не допускаючи зміни забарвлення.

Холодну пасеровку використовують для швидкого приготування соусу. Просіяне борошно з'єднують із шматочками вершкового масла і

перемішують до однорідної консистенції. Готують у невеликій кількості (порціонно).

Білий м'ясний бульйон готують з харчових кісток звичайним способом (на 750 г кісток 1,4 л води) з додаванням або без додавання м'ясних продуктів і використовують для приготування білих соусів.

Рибний бульйон варять таким самим способом, як і для перших страв (на 750 г харчових рибних відходів 1,250 л води).

Грибний бульйон для соусів варять з сушених грибів, як і для перших страв.

Крім того для приготування соусів використовують бульйони, які дістають при варінні або припусканні птиці і риби. Вони багаті на екстрактивні речовини, і тому соуси, приготовлені на таких бульйонах, смачніші.

Бульйон коричневий готують з обсмажених до коричневого кольору харчових кісток і використовують для приготування червоних соусів.

Для приготування бульйону сирі яловичі, свинячі, баранячі кістки промивають, дрібно рубають (5-6 см завдовжки), викладають на лист і обсмажують у жаровій шафі протягом 1-1,5 год при температурі 160-170 °С. За 20-30 хв до закінчення обсмажування додають ріпчасту цибулю. Коли колір кісток стане світло-коричневим, обсмажування припиняють, а жир, що виділився, зливають. Обсмажені кістки з підпеченими овочами кладуть у казан, заливають холодною водою (на 1 кг 1,5-2,5 л) і варять 5-6 год при слабкому кипінні, періодично знімаючи жир і піну.

Щоб приготувати *концентрований бульйон (фюме)*, треба свіжоприготовлений коричневий бульйон уварити на 1/5 -1/10 початкового об'єму. На початку уварювання бульйон проціджують крізь серветку і знежирюють. Уварений бульйон при охолодженні застигає як міцний холодець, який добре зберігається при температурі 4-6 °С протягом 5-8 діб. Для утворення коричневого бульйону концентрат фюме розводять гарячою водою у співвідношенні 1 : 5. Використовують для приготування червоних соусів.

М'ясний сік. При обсмажуванні великих кусків м'яса або птиці на сковороді чи листі залишається м'ясний сік. Після закінчення смаження сік випарюють майже досуха, жир зливають, розводять

бульйоном або водою, доводять до кипіння і проціджують. М'ясний сік багатий на екстрактивні речовини і має приємні смак і аромат. Використовують для поливання м'ясних смажених страв або додають до соусів.

До цієї групи відносять соуси на бульйонах (м'ясному, рибному, грибному), молоці, сметані: основний червоний, основний білий, грибний, сметанный, молочний і похідні.

До складу більшості гарячих соусів входить борошняна пасеровка, яка надає їм відповідної консистенції. Крім того до соусів додають томатне пюре, цибулю, гриби, огірки, капарці, хрін, гірчицю, оцет, виноградне вино, а також прянощі — перець чорний і запашний, лавровий лист, часник, петрушку. Вино вливають у нагрітий посуд, закривають кришкою, дають закипіти і доливають до готового соусу. Як приправу використовують оцет, лимонну кислоту або лимонний сік, розсіл солоних огірків, томатів, квашені яблука.

** В и н а , які додають у соуси, поліпшують їх смак. Для білих соусів слід брати біле сухе вино, а для червоних — Портвейн або Мадеру.*

Соус червоний основний. Нарізані ріпчасту цибулю, моркву, петрушку пасерують з жиром, додають томатне пюре, пасерують ще 10-15 хв.

Охолоджену до температури 70-80 °С борошняну червону суху пасеровку розводять теплим бульйоном у співвідношенні 1:4, ретельно перемішують до утворення однорідної маси.

Коричневий бульйон, що залишився, доводять до кипіння і вливають у нього розведену пасеровку, кладуть пасеровані з томатним пюре овочі і варять протягом 1 год при слабкому кипінні, періодично помішуючи.

Під час варіння крохмаль борошна клейстеризується, соус стає в'язким. За 10-15 хв до закінчення варіння додають сіль, цукор, лавровий лист, мелений перець. Для поліпшення смаку можна додати соус Південний і м'ясний сік. Потім соус проціджують крізь сито і протирають розварені овочі, знову доводять до кипіння для стерилізації і збільшення терміну зберігання.

Вимоги до якості червоних соусів. Колір від світло-коричневого до коричневого з оксамитово-оранжевим відтінком. Консистенція однорідна, без грудочок бо-рошна, яке заварилося, і часточок непротертих овочів, напіврідка, злегка в'язка, еластична. Соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Соуси білі на м'ясному і рибному бульйонах Білі соуси готують на основі білої жирової борошняної пасеровки на м'ясному або рибному бульйоні з додаванням ріпчастої цибулі і білого коріння. Білі соуси містять менше екстрактивних речовин, ніж червоні. Для поліпшення смаку в білі соуси кладуть лимонну кислоту, яка сприяє кращому засвоєнню їжі.

Соус білий основний. Білу жирову борошняну пасеровку розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки і селери, цибулю і варять 25-30 хв. Наприкінці варіння додають сіль, перець чорний го-рошком, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння. Готовий соус використовують для приготування похідних і як самостійний. У цьому випадку його заправляють лимонною кислотою і жиром. Подають до страв з вареного і припущеного м'яса і птиці.

Соус паровий готують на бульйоні після припускання м'яса або птиці. Готують

спочатку соус білий основний, а потім додають лимонну кислоту, доводять до кипіння, потім вливають підготовлене біле вино. Для поліпшення смаку і підвищення вмісту екстрактивних речовин під час варіння можна вливати відвар з печериць або білих грибів (50 г на 1 кг соусу). Подають до відварних страв з м'яса і птиці, котлет з телятини, птиці, дичини.

Соус томатний. Дрібно нарізані цибулю, моркву і петрушку (корінь) пасерують до розм'якшення, додають томатне пюре і пасерують ще 15-20 хв. Пасеровані овочі й томатне пюре вводять у білий основний соус і варять 25-30 хв. Наприкінці варіння солять, заправляють цукром, перцем чорним. Готовий соус проціджують, овочі протирають і доводять до кипіння. Соус томатний використовують для приготування похідних і як самостійний, але при цьому заправляють лимонною кислотою (0,5 г) і жиром. Можна додати вино біле сухе.

Подають до страв з м'яса, субпродуктів, овочів.

Соуси білі на рибному бульйоні . Рибні соуси використовують тільки для рибних страв. Соус білий основний. Гарячу білу борошняну пасеровку розводять гарячим риб-ним бульйоном, додають нарізані соломкою біле коріння, ріпчасту цибулю і ва-рять 30 хв, знімаючи з поверхні піну, додають сіль, проціджують і доводять до кипіння. Соус заправляють лимонною кислотою, маргарином і додають до вареної або припущеної риби. Якщо соус використовують для запікання риби, коріння і цибулю не додають. Похідні соуси не заправляють лимонною кислотою і маргарином.

Соус білий паровий. Готують соус паровий на концентрованому рибному бульйоні так само, як і соус білий паровий на м'ясному бульйоні. Подають до припущених рибних страв.

Соус томатний готують на рибному бульйоні так само, як соус томатний на м'ясному бульйоні. Подають до припущених, смажених, запечених рибних страв. Томатний основний соус використовують для приготування похідних соусів (з вином, овочами, грибами

Соус томатний з овочами. Моркву, петрушку, цибулю нарізують дрібними кубиками і пасерують. Готують соус томатний, додають пасеровані овочі, перець чорний горошком, варять 10-15 хв. Потім вливають підготовлене вино, додають лимонну кислоту, заправляють маргарином або маслом вершковим. Можна готувати без вина. Подають до страв з вареної, припущеної, смаженої риби і рибної котлетної. Вимоги до якості білих соусів па м'ясному і рибному бульйонах. М'ясні білі соуси мають смак насиченого м'ясного або курячого бульйону з ніжним ароматом білого коріння і цибулі; паровий соус має приємний кислуватий смак. Колір білих соусів — від білого до світло-кремового, консистенція однорідна, без грудочок борошна. Овочі протерті. Томатний соус має чітко виражений кисло-солодкий смак., Не допускаються смак і запах сирого або підгорілого борошна, сирого томату, ,_ клейкість соусу, плівка на поверхні.

Соуси грибні -Для грибних соусів варять більш концентрований бульйон, ніж для перших страв. Зварені гриби добре промивають і шаткують соломкою або дрібно січуть. < Борошно пасерують на жирі. Соус грибний. Ріпчасту цибулю шаткують соломкою, пасерують, додають ва-рені нарізані гриби і смажать 3-5 хв. Жирову борошняну пасеровку розводять гарячим грибним бульйоном, варять 45-60 хв, солять, проціджують, потім додають пасеровану цибулю з грибами і варять 10-15 хв. Готовий соус заправляють маслом вершковим або маргарином столовим. Подають до страв з картопляної маси, а також використовують для приготу-вання похідних соусів.

Вимоги до якості грибних соусів. Соуси мають коричневий колір, грибний смак і запах, аромат пасерованої цибулі, у томатному — томату і пасерованої цибулі, у кисло-солодкому — кисло-солодкий з ароматом чорносливу.

Консистенція соусів однорідна, в'язка, еластична, грибів і цибулі — м'яка.