Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**10.04.2021. (3час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**Начинаем изучение темы:  *Тема 2.1.***

***Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок***

***1)Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок***

***Список литературы:***

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400

2. Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Москва. Издательский центр «Академия», 2018

3. Анфимова Н.А. Кулинария. Москва. Издательский центр «Академия», 2015

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** [***marina.lysova.78@mail.ru***](mailto:marina.lysova.78@mail.ru) **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

**Холодные сложные соусы.**

***Соусы на растительном масле***

Растительные масла являются важнейшим источником непредельных жирных кислот (олеиновой, линолевой, линоленовой и др.), играющих важную роль в питании человека. При изготовлении холодных соусов и заправок на растительном масле биологическая ценность последнего не снижается; масло эмульгирует и поэтому легко усваивается.

К этой группе соусов относятся майонез и его производные, а также заправки для салатов, сельди.

Подают их к холодным блюдам и закускам из рыбы, нерыбных продуктов моря, а также из мяса, птицы, дичи и овощей.

**Соус майонез (провансаль)*.***Майонезы готовят из рафинированного растительного масла, горчицы, сырых яичные желтков и уксуса. Яичные желтки растирают с солью и горчицей. Для эмульгирования масло вливают в растертые желтки постепенно, тонкой струйкой, при непрерывном размешивании. Уксус можно добавлять во время эмульгирования, чередуя его с маслом, или в конце, когда все масло эмульгировано.

Дисперсионной средой для масла служит вода желтков и уксуса, а эмульгатором — фосфатиды желтка ибелки горчицы. Они адсорбируются на поверхности жировых шариков и образуют вокруг них защитный слой, что обеспечивает прочность эмульсии.

Для эмульгирования масла применяют механическую взбивалку, миксер, а иногда взбивают вручную. При механическом взбивании размер шариков колеблется от 1 до 4 мкм, при ручном — от 15 до 20 мкм. Чем мельче шарики, тем прочнее эмульсия.

Натуральный майонез, который производят на предприятиях общественного питания, содержит 77 % жира (с учетом жира желтков). Пищевая промышленность выпускает майонезы с содержанием жира 25 ... 67 %. Для сохранения консистенции и устойчивости эмульсии в майонез вводят специальные загустители и стабилизаторы эмульсии (модифицированные крахмалы, продукты переработки сои, альгинаты и т. д.). В кулинарной практике майонез для уменьшения жирности иногда готовят с белым соусом. Для этого муку пассеруют без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, разводят смесью холодного бульона с уксусом, доводят до кипения, охлаждают, а затем с этим соусом соединяют майонез. При изготовлении и хранении майонезов возможно разрушение эмульсии, сопровождающееся выделением масла. Для восстановления эмульсии растирают новую порцию желтков и горчицы и вводят в нее при постоянном перемешивании расслоившийся майонез.

На расслоение майонеза влияет температура растительного масла. Если масло теплое, то расслоение может наступить уже в процессе взбивания. Если масло очень холодное, то на эмульгирование затрачивается много энергии. Оптимальная температура масла для эмульгирования 16 ... 18 °С.

При хранении майонеза в открытой посуде поверхность его высыхает. Происходят дегидратация эмульгатора и разрушение эмульсии. Под действием яркого света жиры окисляются, что тоже приводит к расслоению эмульсии. Расслоение происходит также, если майонез хранится при повышенной (20 ... 30 °С) и низкой (ниже —15 °С) температуре.

Из основного соуса «майонез» готовят ряд его разновидностей.

**Майонез со сметаной.**Вготовый майонез добавляют сметану (от 350 до 775 г на 1 кг соуса).

**Майонез с корнишонами (тартар).**Огурцы маринованные (корнишоны) мелко режут, соединяют с майонезом, добавляют соус «Южный» и перемешивают.

**Майонез с зеленью (равигот). В**майонез добавляют пюре шпината, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, эстрагона и соус «Южный». Зелень эстрагона предварительно ошпаривают.

**Майонез с хреном.**Вмайонез добавляют тертый хрен.

**Майонез с томатом (шарон).**Лук мелко рубят, пассеруют **с**растительным маслом, добавляют томатное пюре, пассеруют все вместе, охлаждают и вводят в майонез. Отдельно рубят зелень петрушки и предварительно ошпаренного и охлажденного эстрагона, вводят в соус.

**Майонез с желе (банкетный).**Вполузастывшее рыбное или мясное желе добавляют майонез и взбивают на холоде.

***Заправки на растительном масле***

Заправки получают взбиванием растительного масла с уксусом. В них добавляют сахар, соль, перец, иногда горчицу. Они представляют собой нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса. Эмульгаторами в них служат молотый перец (порошкообразный эмульгатор) и горчица. Стабилизирующее действие этих эмульгаторов объясняется двумя причинами: во-первых, мельчайшие частицы их, смачиваясь водой, не смачиваются жиром и поэтому, адсорбируясь на поверхности жировых шариков, образуют защитные пленки; во-вторых, содержащиеся в них вещества снижают поверхностное натяжение, облегчают эмульгирование и уменьшают возможность расслоения эмульсии.

Заправки представляют собой временные нестойкие эмульсии, поэтому их перед использованием взбалтывают

**Заправка для салатов.**В3 %-м уксусе растворяют соль, сахар. Затем добавляют молотый перец, растительное масло и хорошо перемешивают.

**Заправка горчичная для салатов.**Горчицу, соль, сахар, молотый перец и желтки вареных яиц хорошо растирают. Затем при непрерывном помешивании постепенно вводят растительное масло. Перед окончанием взбивания добавляют уксус.

**Заправка горчичная для сельди.**Готовят ее так же, как и горчичную заправку для салатов, но без желтков.

**Соус винегрет.**Желтки вареных яиц, соль, сахар, молотый перец растирают. Затем при непрерывном помешивании постепенно вводят растительное масло. В подготовленную массу добавляют мелко нарубленные каперсы, корнишоны, зеленый лук, зелень петрушки и эстрагона, соус «Южный» и все хорошо перемешивают.

**Столовая горчица. В**горячую воду добавляют сахар, соль, корицу, гвоздику, лавровый лист и варят до полного растворения сахара и соли. Отвар процеживают, охлаждают, вводят уксус. Горчичный порошок просеивают, смешивают с отваром (1 : 1) и тщательно растирают. Затем вводят остальной отвар и растительное масло. Допускается приготовление горчицы без корицы и гвоздики. Для созревания горчицу выдерживают в течение суток

***Соусы на уксусе***

Соусы на уксусе обладают острым вкусом. Используют их для приготовления холодных закусок. Уксус лучше употреблять винный или плодово-ягодный. К этой группе соусов относятся овощные маринады с томатом и без него и соус хрен.

**Маринад овощной с томатом.**Морковь, лук репчатый, белые коренья нарезают соломкой и пассеруют на растительном масле, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать еще 7 ... 10 мин. После этого вводят рыбный бульон или воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15 ... 20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар. Горячим маринадом заливают жареную рыбу.

**Маринад овощной без томата.**Нарезанные соломкой морковь, лук, белые коренья пассеруют на растительном масле до полной мягкости. Затем добавляют уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15 ... 20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар, крахмал (или муку), разведенный водой, и доводят до кипения. Можно готовить маринад овощной без загустителя. В этом случае нашинкованные соломкой или фигурно нарезанные (карбованные) морковь и белые коренья припускают в рыбном бульоне. В уксус добавляют сахар, соль, гвоздику, перец горошком, лавровый лист, кипятят и процеживают. Затем кладут припущенные овощи, репчатый лук, нарезанный кольцами, кипятят и заправляют по вкусу. Горячим маринадом заливают жареную рыбу (например, корюшку) и выдерживают несколько часов.

**Соус хрен.**Натертый хрен заваривают кипятком, закрывают крышкой и дают остыть, затем заправляют солью, сахаром и уксусом. Соус выдерживают несколько часов на холоде. Для смягчения вкуса можно добавить натертую на терке вареную свеклу.

Для приготовления со сметаной хрен не заваривают кипятком, так как сметана маскирует его резкий вкус.

***Масляные смеси***

Масляные смеси используют для гарнирования мясных и рыбных блюд, а также для приготовления бутербродов. Готовят их путем растирания сливочного масла с разными продуктами.

**Масло зеленое.**Зелень петрушки перебрать (удалить стебли), промыть в холодной воде, просушить и мелко изрубить. Подготовленную зелень положить в размягченное сливочное масло, добавить лимонный сок или лимонную кислоту и смешать так, чтобы зелень равномерно распределилось в масле (для остроты можно добавить красный острый перец или соус «Южный»). Готовое масло формуют в виде батона диаметром 3 см весом 250-300 г, кладут в холодную воду со льдом и ставят в холодильник. При отпуске нарезают кружочками (толщиной 0,5 см) весом по 15-20 г. Подается к бифштексам, антрекотам и жареной рыбе в сухарях.

**Масло килечное.**Филе килек протирают, тщательно перемешивают со сливочным маслом, формуют и охлаждают.

**Масло селедочное.**Филе сельди протирают и взбивают со сливочным маслом и горчицей.

Подается к отварному картофелю, используется для приготовления бутербродов.

**Анчоусное масло.**Порубить каперсы и корнишоны, анчоусы и желтки сваренных яиц и все истолочь в ступке, протереть через сито. В кастрюлю положить размягченное масло, добавить протертую анчоусную смесь и выбить лопаткой. Затем в масло добавить уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо выбить. Подают к холодным блюдам из мяса, птицы, дичи, для оформления бутербродов.

**Масло сырное.**Размягченное масло взбивают с тертым сыром рокфор. Отличается это масло приятным вкусом и ароматом. Используется для приготовления бутербродов.

**Масло с горчицей.**Сливочное масло взбивают с горчицей столовой.

***Соусы промышленного производства***

Пищевая промышленность вырабатывает различные соусы, причем многие из них обладают очень острым вкусом (ткемали, соус «Южный», карри, охотничий и др.). Подают их в небольших количествах к таким блюдам, как шашлыки, люля-кебаб и т. д., или используют в качестве добавок при изготовлении кулинарных соусов.

Использование соусов промышленного производства позволяет расширить ассортимент соусов, применяемых в общественном питании.

**Майонезы.**Их употребляют для приготовления салатов и других блюд или готовят на их основе производные.

**Соус томатный острый.**Готовят его из свежих томатов или томатного пюре с добавлением сахара, уксуса, соли, лука, чеснока и пряностей.

**Соус кубанский.**Вырабатывают его путем упаривания томатов с сахаром, чесноком, солью, уксусом, пряностями. Добавляют к мясным соусам и майонезам.

**Кетчупы.**Их также вырабатывают из томатов или томатного пюре с различными добавками, однако содержание томата в них ниже. Для придания необходимой консистенции в кетчупы вводят загустители (модифицированные крахмалы и др.).

**Соус «Южный».**Он отличается очень острым вкусом и сильным пряным ароматом. Готовят соус из соевого ферментированного гидролизата с добавлением яблочного пюре, томатной пасты, растительного масла, специй, пряностей, лука, чеснока, изюма, уксуса и вина (мадеры).

**Соус ткемали.**Приготовляют его из пюре слив ткемали с добавлением базилика, кинзы, чеснока и красного жгучего перца. Обладает острым кислым вкусом.

**Фруктовые соусы.**Готовят их из свежих зрелых яблок, абрикосов, персиков и других плодов.

Кроме готовых к употреблению соусов пищевая промышленность выпускает концентраты соусов белых, грибных и их производных. Они представляют собой порошок, который перед употреблением разводят водой в нужном количестве, и проваривают 2 ... 3 мин, затем добваляют масло сливочное. Сырьем для соусных концентратов служат сухое мясо, грибы, овощи, пассерованная мука, томатный порсщюк, сухое молоко, сахар, соль, лимонная кислота, пряности, глютамат натрия. Хранят их до 4 мес.

***Ассортимент и принципы сочетания соусов с разными блюдами***

Для приготовления соусов используют различные продукты, в том числе много вкусовых приправ. С помощью соусов можно подчеркнуть вкусовые достоинства основного продукта (например, курица отварная с рисом и соусом паровым) или замаскировать нежелательные оттенки запаха (соус рассол к блюдам из рыбы).

При выборе соусов следует учитывать как вкусовые особенности основного продукта, так и способ тепловой обработки его (жаренье, варка и т. п.), так как острота вкуса будет различной. Учитывают также вкусовые особенности гарниров.

Соусы

Блюда и изделия, с которыми рекомендуется отпускать соусы

Масляные смеси

Масло зеленое

Рыба жареная, антрекот, бифштекс

Масло килечное, селедочное

Жареная рыба, отварной картофель, блины и для бутербродов

Масло раковое

Раковый суп

Масло сырное

Для бутербродов и оформления блюд

Масло с горчицей

Для бутербродов

Соусы на уксусе

Маринад овощной

Рыба жареная и в холодном виде

Хрен с уксусом

Холодные и горячие мясные и рыбные блюда (заливные, ассорти и др.)

Соусы на растительном масле

Майонез

Заправка для салатов. Холодные мясные и рыбные закуски и закуски из птицы

Майонез с корнишонами (тартар)

Рыбные и овощные холодные блюда и рыба, жаренная во фритюре

Майонез со сметаной

Мясные и рыбные холодные блюда, для заправки салатов

Майонез с зеленью (равигот)

Холодные и горячие блюда из мяса и рыбы

Майонез с хреном

Блюда из рыбы, студень, отварное мясо

Майонез с томатом (шарон)

Блюда из жареной рыбы и отварной холодной рыбы

Майонез с желе (банкетный)

Для оформления блюд из рыбы, мяса и птицы

Заправка для салатов

Салаты и винегреты

Заправка горчичная для салата

Салаты и винегреты

Заправка горчичная для сельди

Сельдь

Соус винегрет

Блюда из субпродуктов

Соусы промышленного производства

Майонезы

Салаты, блюда и для приготовления производственных соусов

Соус томатный острый

При изготовлении мясных, рыбных и овощных блюд

Соус кубанский

Мясные, рыбные и овощные блюда, для заправки борщей и щей

Кетчупы

Мясные, овощные блюда и блюда из макаронных изделий

Соус «Южный»

***Задание:***

**Тест**

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;

б) сметана, бульон и растительное масло;

в) сливки, сметана и уксус;

г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

а) заправки, маринады и сливки;

б) майонез, маринады и заправки;

в) красный, майонез и молочный;

г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

а) до 2 часов;

б) 4 часа;

в) 1 час;

г) 30 минут.

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки;

б) эмульгаторы – молочные продукты;

в) содержание жира;

г) содержание яиц?

5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;

б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;

в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;

г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло;

б) уксус столовый;

в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

7. Что собой представляют масляные смеси:

а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;

б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;

в) смесь растительного масла с уксусом;

г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;

б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;

в) растительное  масло, сельдерей, лимонный сок;

г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;

б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;

в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;

г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

а) 20-35%;    б) 45-65%;

в) 25-67%;    г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

а) 80оС;   б) 85оС;   в) 90оС;     г) 95оС?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

а) к закускам из овощей;

б) к закускам из сельди;

в) к закускам из языка;

г) к рыбным закускам?

13.К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

а) соус «Голландский» с горчицей;

б) соус «Голландский» с уксусом;

в) соус «Голландский» с каперсами;

г) соус «Голландский»  со сливками.

14.Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

а) соус «Сладкий»;

б) соус «Сливочный»;

в) соус «Ариадна»;

г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

а) «Пикантный»;

б) «Миронтон»;

в)  «Робер»;

г) «Охотничий»