Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**08.12.2021. (6 час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер» Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

***Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов***

***1*** ***Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства***

 ***1)*** **Литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного пи Организац тания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

**Электронные издания:**

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98

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

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

 ***«Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов 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 помидоров или томатного пюре с добавлением сахара, уксуса, соли, лука,' чеснока и пряностей. Используют при изготовлении мясных,] рыбных и овощных блюд.

**Соус кубанский.** Вырабатывают его путем упаривания помидоров с сахаром, чесноком, солью, уксусом, пряностями.] Добавляют к мясным соусам и майонезам. Соус можно использовать при подаче мясных, рыбных и овощных блюд, а также! для заправки борщей и щей.

**Кетчупы.** Их также вырабатывают из помидоров 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, печени, растительного масла, специй, пряностей, лука, чеснока, изюма, уксуса и вина (мадеры). Подают к блюдам восточной кухни, добавляют в красные мясные соусы и майонез.

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

**Фруктовые соусы.** Готовят их из свежих зрелых яблок, абрикосов, персиков и других плодов. Используют при изготовлении и подаче крупяных и мучных блюд либо добавляют к соусу майонез.

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 добавляют масло сливочное. Сырьем для соусных концентратов служат сухое мясо, грибы, овощи, пассерованная мука, томатный порошок, сухое молоко, сахар, соль, лимонная кислота, пряности, глютамат натрия. Хранят их до 4 мес.

**Требования к качеству соусов. Сроки хранения**

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

Горячие соусы с мукой должны иметь ***консистенцию***жидкой сметаны (жидкие соусы), быть эластичными, однородными, без комков заварившейся муки и частиц непротертых овощей. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус для фарширования должен быть похож на вязкую манную кашу.

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, мягкие. На поверхности соуса не должно быть пленки.

Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесток жира.

В польском и сухарном соусах масло должно быть прозрачным. Яйца для польского соуса крупно нашинкованы.

На поверхности майонезов не должно выступать масло; консистенция однородная.

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

**Цвет соуса** должен быть характерным для каждой группы соусов: красного —от коричневого до коричневато-красного; белых — от белого до слегка сероватого; томатных — красного. Молочный и сметанный соусы — от белого до светло-кремового цвета, сметанный с томатом — розового, грибной — коричневого, маринад с томатом — оранжево-красного, майонез — белого с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологического процесса

**Вкус *и запах соуса***— основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

Красный соус основной и его производные должны иметь! мясной вкус с кисло-сладким привкусом и запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа.

Белые соусы на мясное бульоне должны иметь вкус бульонов с легким запахом белых кореньев и лука, с чуть кисловатым привкусом. Вкус томатного соуса —ярко выраженный кисло-сладкий.

Рыбные соусы должны иметь резкий специфический запах рыбы, белых кореньев и специй.

Грибные соусы — выраженный аромат грибов.

Молочные и сметанные соусы должны иметь вкус молока и сметаны. Нельзя использовать для их приготовления пригорелое молоко или очень кислую сметану.

Недопустимыми дефектами соусов с мукой являются: запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого, томатного пюре.

Яично-масляные соусы и соус сухарный имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла.

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.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80С от 3 до 4 ч. Основные соусы можно хранить до 3 сут. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0—5"С. Сметанные соусы хранят при температуре 75°С не более 2 ч с момента приготовления. Молочный жидкий соус — горячим при температуре 65—7 (ГС не более 1—1,5 ч, так как при длительном хранении он темнеет вследствие карамелизации молочного сахара. Густой молочный соус следует хранить охлажденным при температуре 5"С не более суток. Молочные соусы средней густоты хранению не подлежат, готовят их непосредственно перед использованием. Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч. Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения их заворачивают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Майонез промышленного изготовления хранят при температуре 5°С в течение 3 мес. Майонез собственного производства и салатные заправки хранят в холодильнике 1—2 сут, маринады и соус хрен — в охлажденное виде в течение 2—3 сут

**Выполните тест**

1. **Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:**

а)65-70º ; б) 75-80º ;в) 80-82º ;г)40-0ºС

1. **Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:**

а) 80-90ºС; б)50-60ºС; в)110-120º

г) 130-140º

1. **Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**

а) стерилизации;

б) защипывания;

в) бланширования;

г) процеживания.

1. **Соус красный основной доводят до вкуса:**

а) соль, сахар, уксус;

б) соль, сахар, специи

в) соль, сахар, лимонный сок

г) соль, специи, виноградное вино.

1. **Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:**

а) средней густоты;

б) густые;

в) жидкие;

г) вязкие.

**6 Основные горячие соусы хранят:**

а) от 3 до 4 ч;

б) от 1 до 2 ч;

в) от 2 до 3 ч;

г) от 4 до 5 ч.

7.**К жареной баранине подают соус:**

а) красный основной;

 б) майонез;

 в) молочный с луком;

 г) польский.

1. **Концентрат фюме добавляют в соусы для:**

а) улучшения консистенции;

б) улучшения вкуса;

 в) улучшения цвета;

г) снижения калорийности.

1. **При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:**

а) перемешивание

б) растирание

в) нагревание;

г) взбивание.

1. **К жирным продуктам подают соусы:**

а) нежные;

б) кислые;

в) острые;

г) неострые.

1. **Определите основное назначение соусов:**

а) ухудшают внешний вид блюд; б) повышают усвояемость пищи;

в) улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;

г) понижают калорийность блюд;

д) блюда приобретают большую сочность;

е) повышают питательную ценность блюд.

**12.Для красных соусов чаще используют мучную пассировку**

а) красную сухую

б) красную жировую

в) белую сухую

г) белую жировую

**13.Для приготовления белых соусов используют**

а) коричневый бульон

б) белый бульон

в) грибной бульон

**14.При приготовлении соуса парового дополнительным является ингредиент**

а) томатное пюре

б) огуречный рассол

в) сухое вино

1. **Основой томатного соуса является** а) белый соус (основной)

б) красный (основной)

в) сметанный соус

**16.Соус красный основной используют для подачи к блюдам**

а) к блюдам из рыбы

б) к блюдам из мяса

в) к блюдам из овощей

г) к блюдам из круп

**17.При приготовлении соуса лукового с горчицей, лук необходимо**

а) припустить

б) пассировать

в) проварить с уксусом

г) использовать без обработки