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

**13.12.2021. (7 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)*** Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам

***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***

Правила подготовки сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления соусов

Для соусов используют разнообразное сырье: муку пшеничную высшего и 1-го сортов, кости, корнеплоды (морковь, петрушку, сельдерей), репчатый лук, томатное пюре или томатную пасту, соленые и маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло и маргарин, растительное масло, уксус, лимонную кислоту, специи, пряности, вино и др.

Уксус лучше использовать винный или фруктовый можно заменить лимонной кислотой или соком лимона. Вино пригодно только натуральное виноградное (красно и белое, сухое и полусухое). Прежде чем ввести в соус, вино необходимо подготовить. Для этого его наливают в хорошо разогретую сковороду (сотейник) и доводят до кипения, при этом винный спирт улетучивается, а остающиеся компоненты придают соусам специфические привкус и аромат. Большинство пряностей кладут в соус за 10-15 мин до готовности, лавровый лист - за 5 мин, а молотый перец - в готовый соус.

Готовые соусы хранят на мармите под крышкой при температуре 75-80·С. На поверхности соуса может образоваться пленка, которая снижает его качество. Для предотвращения этого нежелательного явления соусы "защипывают" сливочным маслом или маргарином, т. е. кладут на их поверхность небольшие кусочки жира. Полуфабрикатами для многих соусов служат бульоны, мучная пассеровка, пассерованные овощи и томатное пюре .

Особые требования предъявляются к бульонам для соусов. Для приготовления мясных соусов используют белый и коричневый бульоны. Белый бульон готовят из мясных и куриных костей так же, как для супов, но более концентрированным (1,5 л воды на 1 кг костей).

Коричневый бульон готовят следующим образом. Измельченные кости кладут на противни и обжаривают до темно-золотистой окраски при температуре 160-170 С в жарочном шкафу в течение 1-1,5 ч, периодически переворачивая. За 20-30 мин до окончания обжаривания к костям добавляют морковь, петрушку, лук репчатый, нарезанные на куски произвольной формы.

Обжаренные кости с подпеченными кореньями и луком кладут в котел, заливают горячей водой (2,5-3 л на 1 кг костей) и варят 5-6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. За час до окончания варки в бульон добавляют стебли укропа, мелкие корешки петрушки и сельдерея. Для получения коричневого концентрированного бульона - фюме - сваренный бульон выпаривают (в посуде при открытой крышке) до 1/8-1/10 объема. В охлажденном виде - фюме - представляет собой студнеобразную массу коричневого цвета. Он хорошо сохраняется при 4-6 С в течение 5-6 сут. Если концентрат развести в 8-10-кратном количестве воды, то получится обычный коричневый бульон.

Рыбный бульон варят концентрированным. Норма рыбных пищевых отходов для получения 1 л готового бульона колеблется от 0,5 до 1 кг. Кроме того, используют бульон от варки и припускания рыбы.

Также для приготовления соусов можно использовать грибной отвар. Грибной отвар - отвар из сухих белых грибов. Готовят его так же, как для супов.

Соусы с загустителями требуют для своего приготовления пассерования муки. Муку добавляют к соусам для придания определенной консистенции. Мука в сыром виде придает соусам неприятные клейкость и вкус. Поэтому муку пассеруют, т. е. подсушивают без изменения цвета при. 120 С или с изменением цвета до светло-коричневого при 150 С. При пассеровании муки происходит частичная (при 120·С) или практически полная (при 150·С) денатурация белков. Они теряют способность к набуханию и при соединении с бульоном (водой) не образуют клейковину.

Появление окрашенных продуктов и специфического запаха объясняется реакцией меланоидинообразования.

Пассеровать муку можно с жиром и без него. Для получения жировой пассеровки просеянную муку всыпают в растопленный жир и нагревают, непрерывно помешивая. Жир обеспечивает равномерный прогрев муки и при последующем разведении бульоном препятствует образованию комков. Жировую пассеровку обычно разводят горячим бульоном.

Сухую, или безжировую, пассеровку готовят путем прогревания про сеянной муки слоем не более 5 см. Соль препятствует образованию комков при разведении пассеровки бульоном. Сухую пассеровку разводят небольшим количеством бульона, охлажденного до 50 С во избежание преждевременной клейстеризации крахмала и образования комков.

В зависимости от цвета различают красную и белую пассеровку.

Красную пассеровку применяют для приготовления красных соусов, иногда грибных. Чаще ее готовят без жира. Муку пассеруют при 130-150·С до светло-коричневого цвета при периодическом помешивании.

Белую пассеровку используют для приготовления белых мясных соусов, соусов на рыбном, грибном бульонах, на молоке, сметане. Температура пассерования 120С. В процессе пассерования цвет муки практически не изменяется или приобретает кремовый оттенок. Готовность пассеровки определяют по образованию орехового аромат

**Пассерование овощей и томата**

В рецептуру мясных красных соусов входят морковь, сельдерей, петрушка, лук репчатый, а в рецептуру белых мясных и рыбных соусов - лук и белые коренья. При изготовлении большого количества соусов лук, морковь, томатное пюре пассеруют порознь. Если же соуса готовят мало, то сначала пассеруют с [жиром](https://unikons.pro/products/unikons-antioksidin) лук (3-4 мин), а затем кладут морковь и пассеруют еще 5-6 мин. Добавляют петрушку и сельдерей и пассеруют все вместе 5-6 мин. Общая продолжительность пассерования составляет 15-20 мин. Слой овощей должен быть не более 5 см.

Томатное пюре пассеруют в сотейниках с добавлением жира (в количестве 5-10% от массы томата). Томатное пюре протирают через сито, вводят в разогретый жир и пассеруют, помешивая, в течение 30-50 мин. При изготовлении небольшого количества соусов томатное пюре можно добавлять к овощам в конце их пассерования.

**Задание**

**Определите и отметьте знаком Х составные части данных соусов:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Составные части соусов*** | ***Соусы*** |
| ***Красный основной*** | ***Белый основной мясной*** | ***Белый основной рыбный*** | ***Томатный*** | ***Грибной***  | ***Сметанный***  | ***Молочный*** |
| Пассеровка мучная красная  |  |  |  |  |  |  |  |
| Пассеровка мучная белая  |  |  |  |  |  |  |  |
| Бульон мясной |  |  |  |  |  |  |  |
| Бульон коричневый |  |  |  |  |  |  |  |
| Бульон рыбный |  |  |  |  |  |  |  |
| Отвар грибной |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сметана  |  |  |  |  |  |  |  |
| Морковь пассерованная |  |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый пассерованный |  |  |  |  |  |  |  |
| Коренья белые |  |  |  |  |  |  |  |
| Пюре томатное |  |  |  |  |  |  |  |
| Соль  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сахар |  |  |  |  |  |  |  |
| Кислота лимонная  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |  |  |  |  |
| Грибы вареные |  |  |  |  |  |  |  |
| Специи  |  |  |  |  |  |  |  |