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. (4 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*** ***Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов***

 ***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***

Значение соусов в питании

В профессиональной русской кухне соусы использовали давно, но ассортимент их был невелик. Эти соусы назывались взвары (взвар клюквенный, капустный, луковый). Соусы в современном понимании получили распространение в России в XIX в., и поскольку многие из них были заимствованы из французской кухни, названия их сохранились.

Основное назначение соусов — улучшать вкус и аромат готовых блюд, их внешний вид, придавать им сочность, повышать пищевую ценность и дополнять химический состав. Кроме того, их используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу, мясо и овощи, применяют их при приготовлении фаршей.

В современной кулинарии ассортимент соусов очень разнообразен. По температуре подачи они бывают горячие и холодные. По жидкой основе различают соусы на бульонах (костном, мясо-костном, рыбном, грибном), на сметане, молоке, растопленном сливочном масле, растительном масле и уксусе (главным образом, холодные соусы). К соусам относятся также масляные смеси и сладкие соусы. Сладкие соусы по вкусу и способам приготовления отличаются от мясных, рыбных, яично-масляных.

Все соусы можно разделить на две группы:

* • с загустителями;
* • без загустителей.

В качестве загустителей в современной отечественной кухне используют в основном муку, крахмал, в том числе модифицированный. Для загущения соусов широко применяют метод сильного выпаривания основ (бульона, сливок). В последнее время в мировой практике для придания соусам необходимой консистенции и устойчивости при хранении используют овощные и фруктово-ягодные пюре. Высокой эмульгирующей и стабилизирующей способностью обладают пюре из моркови, свеклы, белокочанной капусты, красной смородины.

По консистенции соусы подразделяют на жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). По цвету соусы подразделяют на красные и белые (мясные соусы). По технологии приготовления различают соусы основные и производные (разновидности основного).

**Классификация соусов**

Европейские соусы делится на следующие группы:

* + - • соусы, приготовленные на основе бульона; в эту группу входят красный соус (эспаньол) и его производные, а также белый соус на основе бульона (велюте) и его производные;
		- • яично-масляные соусы (к этой группе можно отнести голландский соус и его производные);
		- • соусы, приготовленные на основе молока (в том числе бешамель), сливок, сметаны и других кисломолочных продуктов;
		- • соусы на растительной основе, как холодного, так и горячего приготовления;
		- • соусы на основе овощных соков и пюре, пюре из бобовых;
		- • соусы на основе фруктов и ягод;
		- • соусы, приготовленные с использованием мясного сочка (к этой группе относятся «быстрые» соусы);
		- • соусы для паст и др.

По температуре подачи соусы могут быть не только холодными и горячими, но и теплыми. Таковыми являются, например, масляные соусы.

По температуре подачи соусы могут быть не только холодными и горячими, но и теплыми. Таковыми являются, например, масляные соусы.

 Значение соусов в питании человека

В старинной русской кухне отдельно приготовленные соусы использовали мало. Обычно жидкость, оставшуюся после тушения и припускания блюд, заправляли мукой. Такие подливки назывались «муковники». В профессиональной русской кухне соусы использовали, но ассортимент их был невелик. Эти соусы назывались взвары (взвар клюквенный, капустный, луковый ). Соусы в современном понимании получили распространение в России в XIX в., и поскольку многие из них были заимствованы из французской кухни, названия их сохранились.

Соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают им сочность, повышают пищевую ценность и дополняют химический состав. Так же улучшают внешний вид блюд. Кроме того, их используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу, мясо и овощи, применяют их при приготовлении фаршей.

В современной кулинарии ассортимент соусов очень разнообразен. По температуре подачи они бывают горячие и холодные. По жидкой основе различают соусы на бульонах (костном, мясо-костном, рыбном, грибном), на сметане, молоке, растопленном сливочном масле, растительном масле и уксусе (главным образом, холодные соусы). К соусам относятся также масляные смеси и сладкие соусы. Сладкие соусы по вкусу и способам приготовления отличаются от мясных, рыбных, яично-масляных. Все соусы можно разделить на две группы: с загустителями и без загустителей. В качестве загустителей в современной отечественной кухне используют в основном муку, крахмал.

При пассеровании крахмала происходит его деструкция. Под деструкцией крахмала понимают как разрушение крахмального зерна, так и деполимеризация содержащихся в нем полисахаридов. При кулинарной обработке крахмалосодержащих продуктов деструкция крахмала происходит при температуре выше 100°. Кроме того крахмал может подвергаться деструкции под действием аминолитических ферментов изменение крахмала при сухом нагреве называется деструкцией. В результате деструкции способность к набуханию снижается. В кулинарной практике чаще всего приходиться иметь дело с карамелизацией сахарозы. Продукты гидролиза сахарозы имеют более сладкий вкус, чем исходный продукт , поэтому при запекании вкус меняется на более сладкий.

Характеристика производственных помещений для приготовления сложных горячих соусов

В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, приготовляют супы, соусы гарнир, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия, а также выполняют тепловую обработку продуктов для холодных и сладких блюд. Полуфабрикаты направляют в горячий цех из всех заготовочных цехов предприятия, поэтому он имеет удобное сообщение с холодным цехом, примыкает к раздаче, а также к моечной столовой и кухонной посуды.

В цехе оборудование устанавливают двумя параллельными линиями, имеет достаточное естественное освещение, централизованное снабжение холодной и горячей водой.

Для поддержки необходимой температуры и влажности воздуха оборудована приточно-вытяжная система вентиляции, кроме того над тепловым оборудованием монтируется местная вытяжка.

Выделены линии: теплового оборудования: плита электрическая, сковорода, фритюрница, жарочный шкаф, немеханического оборудования: столы производственные, холодильный шкаф, стеллажи.

Производственные помещения необходимо располагать в наземных этажах, обеспечивающих нормальное естественное освещение цехов. Площадь производственных помещений по санитарным нормам должна включать площадь, свободную от оборудования, которая составляет 5,5м2 на одного работающего. Высота помещений не менее 3-3,3м.

На предприятиях, работающих на сырье, все заготовочные цехи размещают между складскими помещениями и горячим цехом. Это способствует соблюдению поточности технологического процесса, обеспечению кратчайшего пути передвижения сырья и полуфабрикатов и снижению возможности дополнительного обсеменения продукции микробами.

Отделка помещений предприятий общественного питания имеет большое гигиеническое значение и должна отвечать определенным требования. Внутренняя отделка помещений должна быть без лишних архитектурных деталей во избежание накопления пыли.

Для отделки производственных, складских и бытовых помещений используют материалы светлых тонов, водонепроницаемые с гладкой легкомоющейся поверхностью. Потолки обычно покрывают клеевой побелкой, стены на высоте 1,8м выкладывают керамической плиткой или синтетическими материалами или покрывают масляной краской светлых тонов. Полы выстилают метлахской плиткой.

***Задание 1:***

Составить таблицу:»Ассортимент горячих соусов»