

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГАОУ ВО «МГТУ»)

Кафедра технологий  
пищевых производств

## **СУПЫ. СОУСЫ**

### ***Часть 1***

*Методические указания к выполнению лабораторных работ  
по дисциплине «Технология продуктов общественного питания»  
для студентов направления подготовки 19.03.04  
«Технология продукции и организация общественного питания»*

Мурманск  
2020

ОБЩИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ .....	3
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАНЯТИЙ В ЛАБОРАТОРИИ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ .....	4
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 1. ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ.....	8
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 2. КАРТОФЕЛЬНЫЕ, ПЮРЕОБРАЗНЫЕ, ПРОЗРАЧНЫЕ СУПЫ .....	18
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 3. СОУСЫ.....	25
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	34

## **ОБЩИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

Настоящие методические указания составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и предназначены для студентов всех форм обучения.

Основной целью изучения дисциплины «Технология продуктов общественного питания» является закрепление полученных в процессе лекционного курса знаний об изменениях составных частей пищевых продуктов и формирование практических навыков при работе с нормативно-технической документацией.

Своевременное и всестороннее изучение основных физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах в процессе кулинарной обработки дает возможность будущим технологам и рестораторам в области общественного питания выбирать наиболее рациональные режимы и способы обработки сырья с целью получения кулинарной продукции высокого качества с минимальными затратами сырьевых, материальных и трудовых ресурсов.

В методические указания включены основные разделы программы курса, а также вопросы для самопроверки.

Лабораторные работы составлены таким образом, чтобы максимально обеспечить студентам самостоятельное и глубокое изучение материала. Методики проведения занятий детально изложены, даны пояснения технологии приготовления, последовательности выполнения технологических операций, перечень инвентаря и посуды, представлены требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

Лабораторные работы, приведенные в данных методических указаниях, изложены в одинаковой последовательности. Указаны цель проведения той или иной работы, перечень кулинарных блюд и изделий, номер рецептов согласно Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, а также указано определение органолептических показателей качества и

структурно-механических свойств сырья при формировании структуры и вкусовых характеристик кулинарной продукции, длительность определенных операций.

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАНЯТИЙ В ЛАБОРАТОРИИ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**

Лаборатория должна размещаться в светлом, хорошо вентилируемом помещении и оснащена современным технологическим и холодильным оборудованием, иметь достаточное количество кухонной посуды (в основном емкостью 1–2 л) и разнообразного мелкого инвентаря, необходимого для приготовления кулинарных и кондитерских изделий.

На занятиях в лаборатории студенты должны соблюдать санитарные правила и правила личной гигиены: перед началом работы, после посещения туалета, при переходе к другой операции тщательно мыть руки с мылом; следить за чистотой санитарной одежды; убирать волосы под колпак или косынку. Нельзя принимать пищу в лаборатории, носить ювелирные украшения. Ногти следует стричь коротко, нельзя покрывать их лаком. По окончании занятия студенты должны убирать рабочее место, вымыть с моющими средствами стол, инвентарь, инструменты и посуду (последние, кроме того, ошпарить). Дежурные проверяют качество уборки рабочих мест.

В лаборатории студент обязан соблюдать правила внутреннего распорядка, правила техники безопасности и противопожарной техники, которые должны быть вывешены на видном месте, за соблюдением которых обязаны следить преподаватель и заведующий лабораторией.

Работа в лаборатории ведется по бригадам. Численность бригады 3–4 человека. За каждой бригадой закреплено постоянное рабочее место – стол и плита, посуда и инвентарь. Столы, посуда и инвентарь должны быть пронумерованы; это обеспечивает порядок и облегчает контроль преподавателя за работой бригад.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах, столовые приборы – в ящиках-кассетах, кухонную посуду – на стеллажах. Запрещается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, поврежденной эмалью. Алюминиевую посуду применяют только для приготовления и кратковременного хранения пищи, оцинкованную – только для воды.

Разделочные доски и ножи должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым продуктом и использоваться для отдельной обработки продуктов по видам, а также сырых и вареных: СМ – сырое мясо, ВМ – вареное мясо и т. д. После каждой операции доски очистить ножом, вымыть горячей водой с моющими средствами, ополоснуть, ошпарить и хранить в ящиках-кассетах.

Студенты должны являться на занятия подготовленными, изучив технологию приготовления блюд, над которыми им предстоит работать, и предварительно выписав в рабочую тетрадь рецептуры на эти блюда (табл. 1) по колонке указанной в задании Сборника рецептур из расчета на одну порцию и более (согласно заданию)<sup>1</sup>.

Таблица 1

**Расчет сырья рекомендуется производить по следующей форме:**

Наименование блюда, продукта	Количество сырья						Всего
	Блюдо №		Гарнир №		Соус №		
	На одну порцию	По условиям задания	На 1 кг	По условиям задания	На 1 кг	По условиям задания	

Расчет овощей следует производить с учетом сезона. Пересчитывать поступающее в лабораторию мясное и рыбное сырье нецелесообразно, так как его вид и кондиция заранее неизвестны.

В начале занятия преподаватель проверяет подготовленность студентов к выполнению работы путем опроса и просмотра рабочих тетрадей.

Затем студенты под руководством преподавателя составляют план работы данного занятия.

После этого преподаватель выдает каждой бригаде бланки требований-накладных (табл. 2). При этом он предлагает кому-нибудь из студентов зачитать рецептуры, выписанные при подготовке к занятию, и в случае надобности уточняет их.

Таблица 2

**Форма требования-накладной**

Наименование изделий. № рецептуры. Курс \_\_\_\_\_. Группа \_\_\_\_\_

..... Дата выдачи \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения, кг	Количество, кг

Подписи членов бригады

По заполненным и подписанным всеми членами бригады требованиям-накладным дежурные получают продукты, развешивают их и выдают каждой бригаде. Остальные студенты подготавливают для работы нужную посуду, инструменты и инвентарь, тщательно осматривают их, ополаскивают горячей водой и размещают в удобном для работы порядке. Особое внимание обращают на маркировку разделочных досок. Первичную обработку продуктов производят в отдельном помещении или на специально выделенных столах.

Во время работы необходимо следить за чистотой рабочего места и периодически убирать и мыть освобождающуюся посуду и инвентарь; горячую кухонную посуду брать только с помощью полотенца; немедленно удалять пролитую жидкость, жир, упавшие на пол продукты. Необходимо обращать внимание на правильный выбор посуды, инвентаря и инструмента, а также на технику их применения, особенно при использовании ножей.

Готовые изделия до момента их дегустации ставят на мармит для поддержания определенной температуры. Отпускают их в подогретой посуде.

Разделение труда в бригадах производят следующим образом: каждый член бригады выполняет операции, которые являются общими при изготовлении всех изделий, включенных в программу занятия. Кроме того, каждый из них отвечает за доведение до вкуса и оформление одного-двух изделий.

Каждая бригада имеет бракеражный журнал, куда студенты (до приема работы преподавателем) заносят показатели качества приготовления изделий, к которым относятся:

– внешний вид (соблюдение формы нарезки продуктов, правильность укладки основных продуктов и гарниров);

---

<sup>1</sup> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М., 1998; 2001.

- соответствие вкуса и запаха требованиям, предъявляемым к данному изделию (пересол, недосол, излишняя или недостаточная острота и др.);
- консистенция (густота, плотность и др.);
- температура (горячие супы и напитки должны иметь температуру не ниже 75 °С; вторые блюда – 65 °С; холодные супы, сладкие блюда, холодные блюда и закуски – не выше 14 °С);
- выход изделий и причины имеющих отклонений.

Таблица 3

### Форма бракеражного журнала

Изделие	Оценка качества	Замечания	Ответственный за приготовление

После проведения бракеража студенты подготавливают изделия к дегустации, которую производит преподаватель.

Изделия выставляют на столы в порядке очередности их дегустации: сначала – обладающие более нежным вкусом, затем – более острые. Рядом ставят посуду с горячей водой для ополаскивания приборов.

Дегустация проводится следующим образом: преподаватель обходит столы с изделиями, выставленными студентами, составляет предварительное мнение об общем уровне выполнения задания группой, а затем поочередно производит детальный разбор изделий, приготовленных каждой бригадой. Разбор и сравнительная оценка изделий производятся в присутствии всей группы.

При оценке работы студентов преподаватель принимает во внимание: вкус, запах, консистенцию изготовленных изделий, их форму, колер, способ укладки на тарелку, оформление (подача дополнительных гарниров к горячим вторым блюдам, отделка кремовых изделий, гарнирование и украшение холодных блюд и закусок), соблюдение норм выхода готовых изделий, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе приготовления и подачи изделий.

Демонстрацию сложных приемов технологического процесса приготовления полуфабрикатов, блюд и изделий производит преподаватель в присутствии всех студентов, выбрав для этого подходящее время.

## ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 1

### ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ

*Цель* – ознакомиться с классификацией заправочных супов, общими приемами приготовления, ассортиментом. Изучить в объеме программы технологию приготовления щей, борщей, рассольников, оформления и подачи, нормы выхода готовых блюд.

#### Теоретические сведения

Подают заправочные супы в тарелках суповых, порционных мисках по 250, 300, 500 г, супы-пюре – по 400 и 500 г на порцию, прозрачные супы в бульонных чашках – по 300 г и в тарелках – по 400 г.

По температуре подачи супы делятся на горячие – не ниже 75 °С и холодные – не выше 14 °С. В зависимости от жидкой основы различают супы на бульонах: костном, мясокостном, рыбном и из птицы; молоке и отварах – грибном, овощном, крупяном (горячие супы), а также на квасе, кисломолочных продуктах – кефире, простокваше, свекольных отварах, отварах с квасом (холодные супы). По способу приготовления супы делятся на: заправочные, пюреобразные (или протертые), прозрачные.

Особенностью заправочных супов является то, что в бульоне, грибном отваре или воде проваривают картофель, овощи, крупы, бобовые, макаронные изделия. При этом образуются новые вкусовые и ароматические вещества, определяющие качество супов. Эти супы часто заправляют пассерованными овощами. Во многие супы добавляют пассерованную муку и томат. Супы, приготовленные на грибном отваре или воде, называются *вегетарианскими*. Продукты, которые вводят в супы в процессе их приготовления, называют *гарнирами*. Существуют общие *правила варки заправочных супов*.

Все продукты закладываются в бульон или воду после закипания. Это способствует инактивации ферментов, окисляющих витамины, в результате последние лучше сохраняются. Доливать воду или бульон в процессе варки не следует.

Необходимо строго придерживаться сроков варки продуктов, закладывать их в котел в определенной последовательности, так как при длительной варке теряется значительная часть витаминов, снижаются вкусовые свойства супов, а картофель, овощи и другие продукты

перевариваются, теряют форму. Сроки варки различных продуктов приводятся в Сборнике рецептов.

При варке супов, в которые входят соленые огурцы, квашенная капуста, щавель, уксус, в первую очередь закладывают картофель. И только через некоторое время – продукты, содержащие кислоту. Обусловлено это тем, что в кислой среде превращение протопектина в пектин происходит медленно, овощи плохо размягчаются. Необходимо, чтобы после закладки каждого вида продукта бульон снова быстро закипал.

Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Жира для пассерования берут с расчетом 10–15 % от массы овощей. Температура его не должна превышать 110 °С.

При пассеровании моркови каротин растворяется в жире, благодаря чему лучше усваивается организмом, а суп приобретает красивую оранжевую окраску. Кроме каротина, в жире растворяются эфирные масла моркови. В таком состоянии они хорошо сохраняются при варке супов и придают им приятный вкусовой оттенок и аромат.

При пассеровании лука в жире растворяются эфирные масла, кроме того, из него удаляются дисульфиды – вещества, обладающие жгучим вкусом и слезоточивым действием.

Овощи рекомендуется пассеровать порознь. В небольшом количестве их можно пассеровать в одной посуде, причем сначала в течение 5 мин пассеруют лук, затем добавляют морковь и прогревают их вместе еще 15 мин. При пассеровании овощи доводят до полуготовности. Закладывают их в суп за 10–15 мин до окончания варки.

При пассеровании томатного пюре в жире растворяются каротин и ликопин (вещества из группы каротиноидов). Кроме того, снижается кислотность, удаляется запах сырости, образуются новые ароматические вещества. Томатное пюре пассеруют на жире отдельно в течение 15–20 мин или добавляют к овощам перед окончанием их пассерования.

Петрушку, сельдерей, пастернак кладут в суп сырыми за 20–25 мин до окончания варки, так как содержащиеся в них эфирные масла хорошо сохраняются при варке. Обработанные стручки сладкого перца мелко шинкуют и закладывают в суп в пассерованном, а также в сыром виде.

Во многие супы (кроме картофельных, с крупами и макаронными изделиями) вводят пшеничную муку. Ее пассеруют без жира до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят небольшим количеством холодного

бульона или воды, процеживают и вводят в суп за 5–10 мин до окончания варки. Мучная пассеровка придает супам нужную консистенцию и является стабилизатором витамина С.

Варят супы при слабом кипении, так как при бурном кипении овощи сильно развариваются и с парами улетучиваются ароматические вещества.

Пряности (лавровый лист, перец и т. д.), соль кладут в суп за 5–7 мин до его готовности. Избыток соли и пряностей ухудшает вкусовые и ароматические качества супа. На порцию (500 г) используют 3–5 г соли, перца горошком – 0,05 г, лаврового листа – 0,02 г.

Приготовленные супы оставляют без кипения на 10–15 мин для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и стал более прозрачным, а суп – ароматным.

### ***Борщи***

Основной составной частью борщей является свекла. Почти во все разновидности борщей входит капуста (свежая или квашеная), а во многие – картофель. Кроме того, при приготовлении борщей используют лук, морковь, белые коренья, томатное пюре. Такой набор овощей обеспечивает особый вкус и аромат блюд. Очень ценен минеральный состав борщей: соотношение соединений кальция и фосфора в них близко к оптимальному, а по содержанию микроэлементов они значительно превосходят другие заправочные супы.

Пигменты свеклы (бетацианы) не только придают блюдам красивую окраску, но и биологически активны. Важнейший из них – бетанин – неустойчив при нагревании и поэтому, чтобы он не разрушился при варке борщей, необходимо соблюдать ряд правил. Шинкованную свеклу перед закладкой в бульон тушат с небольшим количеством жидкости. Это обеспечивает высокую концентрацию бетанина и сохранение окраски продукта. Пигмент более устойчив в кислой среде, поэтому при тушении свеклы добавляют уксус, томатное пюре.

Если свекла слабо окрашена, то для того, чтобы сохранить окраску, ее варят целиком или запекают, а затем уже очищают, нарезают и закладывают в бульон. При таком способе подготовки свеклы пигмент имеет более высокую концентрацию и лучше сохраняется при тепловой обработке. Можно приготовить свекольную окраску: часть свеклы или хорошо промытые ее очистки измельчают, заливают водой, добавляют

уксус, доводят до кипения и настаивают около 30 мин. Краску процеживают и добавляют в борщ.

Тушение шинкованной свеклы с уксусом способствует сохранению окраски, но удлиняет сроки тепловой обработки. Объясняется это тем, что в кислой среде замедляется переход протопектина в пектин и, следовательно, размягчение овощей.

При массовом приготовлении, чтобы обеспечить подготовку борща по мере реализации и долго не хранить готовое блюдо на раздаче, обычно готовят *борщевые заправки*. Для этого свеклу моют, очищают от кожицы, еще раз промывают, шинкуют соломкой, добавляют бульон или воду (15–20 % массы свеклы), жир, томатное пюре и тушат в посуде с закрытой крышкой от 20–30 мин (молодая свекла) до 1–1,5 ч (зрелые корнеплоды). Перед окончанием тушения добавляют пассерованный лук, морковь, белые корни, уксус (рис. 1).

***Борщ с капустой и картофелем.*** В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками, варят 10–15 мин, добавляют борщевую заправку или пассерованные овощи и тушеную свеклу, после чего варят борщ до готовности. За 5–10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи по вкусу. Отпускают со сметаной и зеленью.

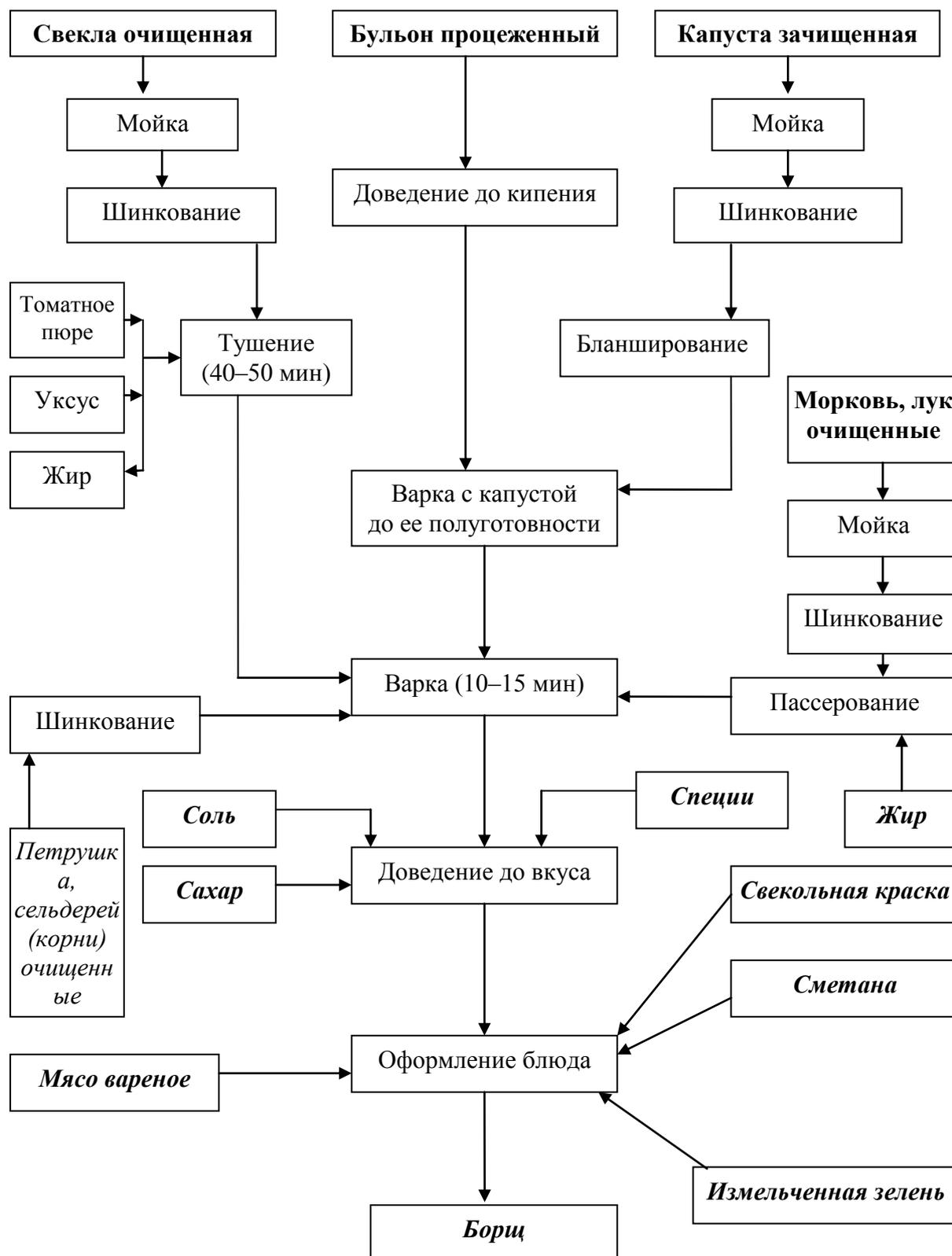


Рис. 1. Технологическая схема приготовления борща

**Щи**

Щи готовят из свежей и квашеной белокочанной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината. Их варят на костном, мясо-костном бульонах,

отварах (грибном, овощном, крупяном), отпускают с различными мясными продуктами, гусем, уткой, шпиком. Щи из квашеной капусты, кроме того, готовят на рыбном бульоне, подают со сметками, хамсой, тюлькой соленой.

Щи из квашеной капусты. В рецептуру щей входят: квашеная капуста, морковь, корень петрушки, репчатый лук, томатное пюре, мука пшеничная.

Квашеная капуста должна иметь кислотность не более 1,8 % молочной кислоты. Использовать капусту с большей кислотностью нежелательно, так как приходится ее отжимать и даже промывать, что приводит к большим потерям питательных веществ (особенно витамина С). Молочная кислота не только биологически активна, но и способствует нормализации кишечной микрофлоры. Она является сильным возбудителем секреции пищеварительных желез.

Квашеная капуста содержит в среднем около 20 мг % витамина С, при варке он сохраняется довольно хорошо. Однако следует помнить, что нарушения технологии могут привести к значительным потерям аскорбиновой кислоты. Так, при промывании капусты с повышенной кислотностью теряется до 60 % витамина С, а при хранении капусты без рассола

в течение 3 ч – до 30–35 %. Из-за замораживания и последующего оттаивания квашеной капусты содержание этого витамина снижается на 20–40 %.

Квашеную капусту для щей предварительно тушат. Для этого крупные куски ее дополнительно шинкуют или рубят, затем кладут в котел,

наливают бульон (20–30 % массы капусты), добавляют томатное пюре, жир и тушат 1,5–2 ч. Морковь, корень петрушки, лук шинкуют соломкой или нарезают мелкими кубиками (если капуста была рубленой), пассеруют и добавляют в капусту за 10–15 мин до окончания тушения. В кипящий бульон или воду кладут тушеную капусту с овощами, варят 25–30 мин, добавляя разведенную водой или бульоном мучную пассеровку, соль, специи по вкусу и варят еще 5–10 мин. Щи можно заправить сахаром и чесноком, растертым с солью. Отпускают их со сметаной, зеленью, кусочками мяса. Отдельно можно подать рассыпчатую гречневую кашу, крупеник, ватрушки с творогом из дрожжевого или слоеного теста.

Если щи готовят с картофелем, то его нарезают брусочками или кубиками и закладывают в бульон в первую очередь, варят 10–15 мин, затем добавляют тушеную капусту с овощами и варят еще 5–10 мин. Мучную пассеровку в этом случае не вводят.

Щи из квашеной капусты варят на мясном, рыбном бульонах и грибном отваре. Щи, сваренные на мясном бульоне, отпускают с мясом. В этом случае используют жирную говядину (грудинку), свинину. Щи, сваренные на рыбном бульоне, отпускают с кусками отварной рыбы, хрящами и мякотью с голов осетровых рыб, со сметками. При отпуске сметану в щи на рыбном бульоне не кладут. Щи на грибном бульоне отпускают с шинкованными грибами, иногда в них добавляют куски жареного мяса (щи невские или боярские).

### ***Рассольники***

Обязательная составная часть рассольников – соленые огурцы. Их нарезают соломкой или ромбиками и припускают в небольшом количестве воды или бульона в течение 15 мин. Предварительно очищают грубую кожу и удаляют крупные семена. Рассольники готовят на костном, мясо-костном, курином, рыбном бульонах, на грибном отваре. Отпускают с мясом, птицей, субпродуктами птицы (потрохами), почками, грибами, рыбой. Для большинства рассольников используют много белых кореньев. Картофель для рассольников нарезают брусочками или дольками; коренья, лук, капусту – соломкой.

Для придания рассольнику более острого вкуса добавляют за 5–10 мин до окончания варки процеженный и прокипяченный рассол. Рассольники, за исключением рассольника на рыбном бульоне, подают со сметаной.

К рассольникам на мясных бульонах можно подать ватрушки, а на рыбном – расстегаи.

***Рассольник ленинградский.*** В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные овощи, припущенные огурцы, пассерованное томатное пюре, соль, специи по вкусу, вливают огуречный прокипяченный рассол и варят до готовности. Рассольник можно готовить без томатного пюре. Перловую крупу предварительно

отваривают до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают. Отвар имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супу неприятный внешний вид. Можно перловую крупу сварить в виде рассыпчатой каши и положить в рассольник за 5–10 мин до готовности. Рисовую, пшеничную, овсяную крупу достаточно только перебрать и промыть. Отпускают рассольник со сметаной и зеленью.

### Задание 1

#### 1. Приготовить:

- |  |           |
|--|-----------|
| 1.1. Борщ с капустой и картофелем        | № 262     |
| 1.2. Щи из квашеной капусты с картофелем | № 290 (2) |
| 1.3. Рассольник ленинградский            | № 297 (2) |
| 1.4. Бульон костный (для супов)          | № 260 (2) |

#### 2. Определить:

- 2.1. Количество бульона на порцию супа.
- 2.2. Количество сырья массой брутто с учетом потерь при холодной обработке (%), в зависимости от сезона.
- 2.3. Массу очищенных овощей нетто и % отходов. Сравнить с нормативными.
- 2.4. Массу полуфабриката и время тепловой обработки.
- 2.5. Время варки супов.
- 2.6. Процессы, формирующие качество супов.
- 2.7. Фактический выход супов.
- 2.8. Качество блюд.

**Посуда, инвентарь:** кастрюли различной емкости; доски разделочные; сито; ножи поварской тройки; ложка; веселка; посуда мерная; марля; миски суповые; тарелки пирожковые и обычные; сковороды; лопатки металлические.

#### 3. Последовательность выполнения работы:

- 3.1. Получить продукты, распределить согласно рецептуре по блюдам.
- 3.2. Сварить костный бульон для супов (лаборант или дежурный).
- 3.3. Получить костный бульон (у дежурного или лаборанта), процедить, распределить согласно рецептуры по блюдам.

3.4. Для борща приготовить борщевую заправку. Стушить свеклу для борща. Свеклу нашинковать соломкой, добавить бульон или воду (15–20 % массы свеклы), жир, томатное пюре, уксус и тушить в закрытой посуде до 1–1,5 ч. Перед окончанием тушения добавить пассерованный лук, морковь, белые коренья.

3.5. Для приготовления щей подготовить компоненты:

3.5.1. Капусту для тушения положить в кастрюлю, налить бульон или воду (20–30 % массы капусты) добавить жир, томатное пюре и тушить 1,5–2 ч. За 10–15 мин до окончания тушения добавить пассерованный лук, морковь, белые коренья.

3.6. Сварить перловую крупу для рассольника. Промытую крупу, залить кипятком при соотношении 1:4 и варить на слабом огне до полуготовности, отвар слить, а крупу промыть кипятком.

3.6.1. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать соломкой или ромбиками и припустить в небольшом количестве воды или бульона в течение 15 мин.

3.6.2. Коренья и лук для рассольника спассеровать в течение 5–7 мин. Томатное пюре спассеровать отдельно и добавить к овощам перед окончанием их пассерования.

3.7. Подготовить картофель для супов, произвести нарезку согласно нарезке основного продукта и вида заправочного супа. Свежую капусту для борща нашинковать соломкой.

3.8. Произвести закладку продуктов в заправочные супы согласно рецептуры и сроков варки и варить супы при слабом кипении, за 5–7 мин до готовности супов положить пряности и соль согласно нормы.

3.9. До подачи все супы хранить на мармите при температуре 80–90 °С не менее 10–15 мин.

3.10. Оформить супы к подаче и сдать работу. Отпустить супы в подогретой тарелке: налить суп, положить сметану, посыпать мелко нарезанной зеленью.

3.11. Произвести бракераж и результаты записать в бракеражный журнал (табл. 3).

#### **4. Требования к качеству:**

4.1. **Борщ.** Цвет борща малиново-красный, все овощи нарезанные соломкой, должны быть мягкими, но не переваренными и не помятыми. Вкус – кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы, запах – костного бульона, тушеных овощей и специй. Сметана и зелень не размешаны с борщом.

4.2. **Щи из квашеной капусты.** Бульон – бесцветный или слегка коричневатый, с томатом, морковным оттенком. Квашеная капуста – шинкованная или рубленая. Овощи в готовых щах должны сохранить основную форму нарезки. Вкус щей – кисло-сладкий, без резкой кислотности. Запах – пассерованных овощей, томат-пюре и тушеной капусты.

4.3. **Рассольник ленинградский.** Бульон – бесцветный, блестки жира оранжевого или желтого цвета. Сметана не размешана. Овощи должны сохранить форму нарезки, иметь натуральный, свойственный им цвет. Огурцы – оливковые или темно-зеленые, без кожицы и грубых семян. Вкус – острый от огурцов, запах – свойственный овощам и специям.

### **Вопросы для самопроверки**

1. Какое значение имеют супы в питании? Классификация супов по температуре подачи, жидкой основе, способу приготовления.

2. Как приготовить бульоны для заправочных супов? Ассортимент бульонов. Указать пищевую ценность (переход азотистых и безазотистых экстрактивных веществ, белков, жиров, минеральных элементов).

3. Составьте технологические схемы производства, укажите ассортимент, отличительные особенности технологии. Требования к качеству. Правила реализации:

- борщей;
- щей;
- рассольников.

4. Почему при варке супов овощи закладывают в определенной последовательности, а не одновременно?

5. Что представляет собой пена, образующаяся при варке бульона? Можно ли ее использовать и для каких целей?

6. Целесообразно ли пассеровать лук, морковь, томат-пюре, муку при приготовлении заправочных супов? Обоснуйте Ваше решение.

7. Какова цель тушения свеклы и капусты при приготовлении борщей и щей? Назовите процессы, формирующие качество заправочных супов.

## **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 2**

### **КАРТОФЕЛЬНЫЕ, ПЮРЕОБРАЗНЫЕ, ПРОЗРАЧНЫЕ СУПЫ**

*Цель* – ознакомиться с классификацией супов, общими приемами приготовления каждой группы супов, ассортиментом. Изучить в объеме программы технологию приготовления супов указанной группы, оформления и подачи, нормы выхода готовых блюд.

#### **Теоретические сведения**

##### ***Супы с овощами и картофельные***

Ассортимент супов из картофеля и овощей очень разнообразен. Готовят их с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.

Можно приготовить картофельные и овощные супы вегетарианские и на бульонах, при этом используют говядину, баранину, свинину, птицу, консервы, пельмени, бульонные кубики, рыбу, грибы, морепродукты. В супы на овощных отварах можно добавить горячее молоко, которое вливают в тарелку при отпуске или в котел в конце варки.

Картофель и овощи нарезают брусочками, дольками, кубиками, ломтиками (кроме картофеля). Нарезка должна соответствовать основному продукту и быть однородной. Вместо томатного пюре лучше использовать свежие помидоры. При отпуске супы посыпают зеленью. Отдельно можно подать пирожки, кулебяку.

***Суп из овощей.*** Набор овощей для супа может меняться в зависимости от сезона: весной можно включать салат, шпинат, щавель, капустную рассаду, спаржу; летом – цветную капусту, кабачки, репу, зеленый горошек и фасоль; осенью – тыкву, брюссельскую капусту, кольраби, белокочанную капусту; зимой – свежемороженые и консервированные овощи.

Овощи подготавливают также, как и для всех заправочных супов. Нарезка овощей должна быть однородной. При приготовлении супов овощи закладываются в кипящий бульон или воду в такой последовательности, чтобы они были готовы одновременно. Пассерованные корни, лук кладут за 15–20 мин до готовности; соль,

специи – за 15–20 мин. Бульонные кубики кладут после окончания варки и прекращения нагрева. Супы отпускают с зеленью и сметаной.

***Суп картофельный.*** В рецептуру входят: картофель, морковь, корень петрушки, лук, томатное пюре. Готовят суп на мясном, рыбном бульонах, грибном отваре. Варят также, как суп из овощей. Отпускают с мясными продуктами, рыбой, нашинкованными и слегка обжаренными грибами.

### ***Пюреобразные супы***

Супы-пюре отличаются тем, что для их приготовления продукты после тепловой обработки протирают, поэтому они имеют однородную и нежную консистенцию.

Эти супы широко используются в детском и лечебном питании. В ресторанах их обычно включают в меню обеда для зарубежных туристов из западноевропейских стран.

В группу пюреобразных (протертых) супов входят:

- супы-пюре, заправленные белым соусом;
- супы-кремы, заправленные молочным соусом;
- супы-биски, приготовленные из ракообразных.

Протертые супы готовят из овощей, круп, бобовых, из птицы, дичи, говядины, грибов. Продукты, предназначенные для этих супов, подвергают различным видам тепловой обработки (в зависимости от вида продукта) – варке, припусканию, жарке (печень), тушению, затем их измельчают в протирочной машине (миксере, процессоре и др.). Трудно измельчаемые продукты предварительно пропускают через мясорубку, а затем протирают. Протертые продукты соединяют с белым соусом для того, чтобы измельченные частицы их были равномерно распределены по всей массе и находились во взвешенном состоянии, не оседали на дно. В супы-пюре из круп белый соус не вводят, так как содержащийся в крупах крахмал при варке клейстеризуется и придает супу необходимую вязкость. Иногда белый

соус в супах-пюре из овощей, мясных продуктов заменяют отваром риса (шлем) или перловой крупы.

Для белого соуса муку пассеруют с жиром или без него, а затем соединяют с бульоном, овощным отваром, молоком (молочный соус).

С целью повышения пищевой ценности и улучшения вкуса супы-пюре заправляют яично-молочной смесью. Исключение составляют супы-пюре

из бобовых. Во все супы добавляют сливочное масло. Вместо яично-молочной смеси (льезона) можно использовать горячее молоко или сливки.

Протертые супы готовят вегетарианскими, на костном бульоне, на отварах и бульонах, получаемых при варке или припускании продуктов, входящих в рецептуру супов, а также на цельном молоке или смеси молока и воды.

Готовые супы хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре не выше 70 °С, иначе может свернуться белок яиц.

При отпуске в супы-пюре можно положить в качестве гарнира часть непротертых продуктов (зеленый горошек, например, нарезанное соломкой филе птицы, отварной рис в суп-пюре из моркови и т. д.). Ко всем супам можно отдельно подать гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками и подсушенного, кукурузные или пшеничные хлопья, пирожки.

***Суп-пюре из картофеля.*** Морковь, лук, петрушку шинкуют, пассеруют на сливочном масле. Картофель заливают горячей водой или бульоном, варят до полуготовности, затем кладут пассерованные корни, лук. Варят до готовности. Овощи протирают вместе с отваром, соединяют с белым соусом, разводят бульоном, добавляют соль по вкусу и проваривают. Суп заправляют льезоном или горячим молоком и сливочным маслом. При отпуске можно положить в тарелку пассерованный лук-порей. Отдельно подают гренки.

### ***Прозрачные супы***

К этой группе относятся супы, состоящие из осветленного бульона (прозрачного бульона) и гарниров, которые готовят отдельно. Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления (оттягивания) и насыщения экстрактивными веществами костных бульонов, бульонов из птицы, дичи и рыбы. Благодаря высокому содержанию экстрактивных веществ прозрачные супы обладают сильным сокогонным действием, хорошо возбуждают аппетит.

Хранят прозрачные супы на мармите не более 1–2 ч, при более длительном хранении они мутнеют, ухудшаются их вкус и аромат.

В качестве гарниров к прозрачным бульонам используют различные овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, крупы, а также гренки, пирожки, расстегаи, кулебяки и др.

При отпуске в тарелку или порционную миску кладут гарнир и наливают бульон или в бульонную чашку наливают бульон, а гарнир – гренки, пирожки, кулебяки, расстегаи – подают отдельно на пирожковой тарелке. Рекомендуемая порция бульона 300–400 г.

Прозрачные бульоны стали готовить в России в начале XIX в., позаимствовав их из Франции. В европейской кухне прозрачные бульоны называют *консоме* (от фр. *consomme* – улучшенный, доведенный до совершенства).

***Мясной прозрачный бульон.*** Из говяжьих костей, кроме позвоночных, которые придают мутность, варят бульон так же, как для заправочных супов. Готовый бульон процеживают и осветляют оттяжкой (рис. 2).

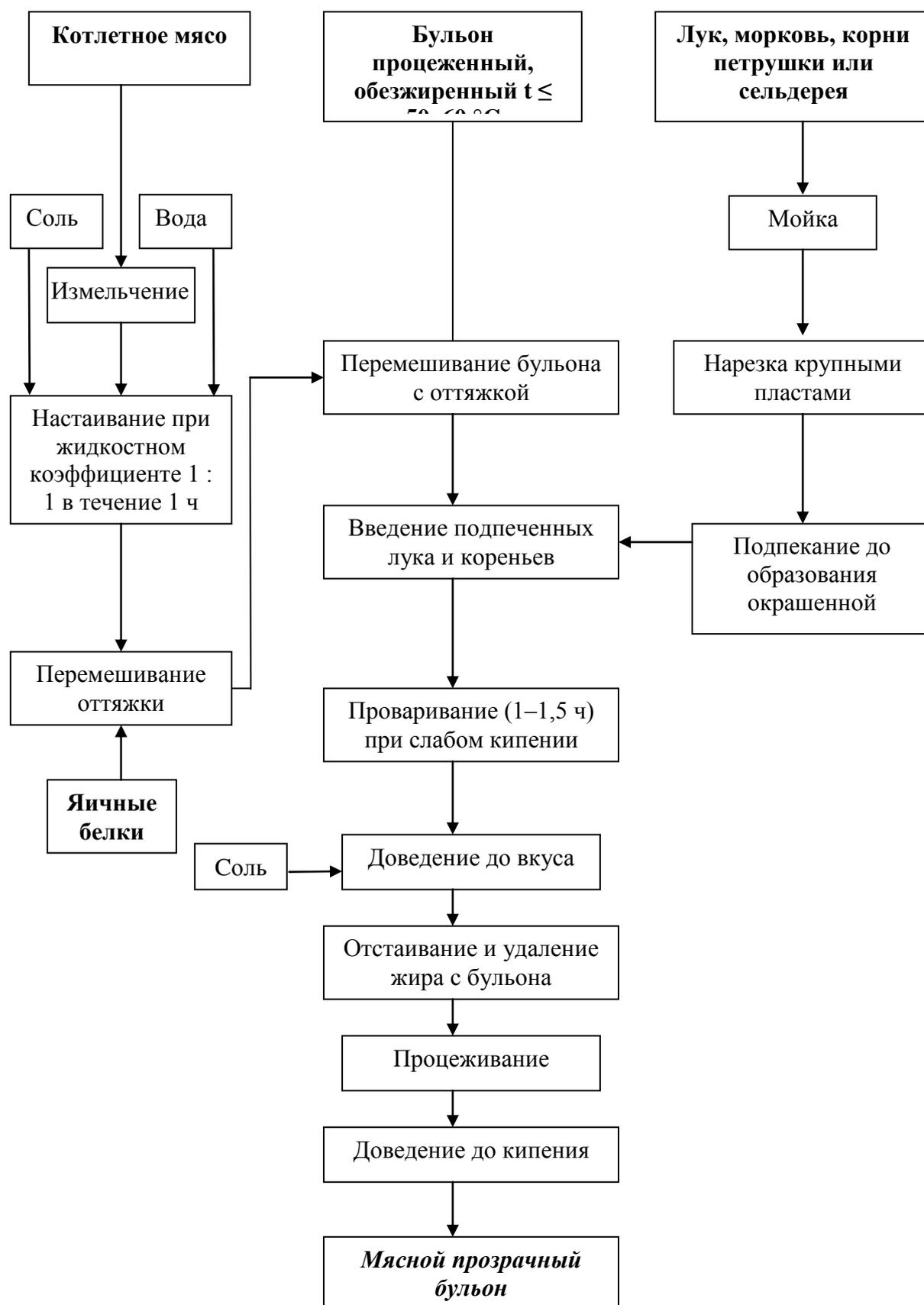


Рис. 2. Технологическая схема приготовления мясного прозрачного бульона

## Задание 2

### 1. Приготовить:

- |   |            |
|---|------------|
| 1.1. Суп картофельный с мясными фрикадельками | № 303 (2)  |
| 1.2. Суп-пюре из картофеля                    | № 374 (2)  |
| с гренками                                    | № 1365 (2) |
| 1.3. Бульон мясной прозрачный                 | № 378 (2)  |
| с омлетом паровым                             | № 384 (2)  |

### 2. Определить:

- 2.1. Количество бульона на одну порцию супа.
- 2.2. Вес полуфабриката и время тепловой обработки.
- 2.3. Время варки супа.
- 2.4. Фактический выход супов.
- 2.5. Процессы, формирующие качество супов и гарнира к прозрачным и пюреобразным супам.

2.6. Определить время варки оттяжки и выход бульона. Массы очищенных овощей и процент (%) отходов, сравнить с нормативными.

2.8. Качество блюд.

**Посуда, инвентарь:** кастрюли различной емкости; миксер; доска; ножи поварской тройки; ложка; вилка; посуда мерная; формочки для омлета; противень; сковорода; марля; миски суповые; тарелки пирожковая и глубокая.

### 3. Последовательность выполнения работы:

- 3.1. Получить продукты, распределить согласно рецептуре по блюдам.
- 3.2. Сварить костный бульон (лаборант или дежурный).
- 3.3. Приготовить мясную оттяжку. Зачистить мясо, нарезать и пропустить через мясорубку. Полученный фарш раздать бригадирам.

3.3.1. В полученный фарш добавить двукратное количество воды, соль, хорошо вымесить и поставить в холодильник на час. Перед окончанием настаивания добавить слегка взбитые белки, периодически помешивая.

3.3.2. Готовую оттяжку ввести в охлажденный до 50–60 °С бульон, хорошо перемешать, положить подпеченные без жира лук, морковь, довести до кипения. Варить при слабом нагреве 1–1,5 ч. Готовый бульон довести до кипения.

3.4. Для супа-пюре картофель залить горячей водой, добавить соль, варить до полуготовности, положить корень петрушки, пассерованные морковь, лук. Варить до готовности.

3.4.1. Готовые овощи протереть вместе с отваром, соединить с белым соусом, развести бульоном и проварить. Готовый суп заправить льезоном, хранить до отпуска при температуре не выше 70 °С.

3.4.2. Приготовить гренки для супа-пюре, хлеб пшеничный нарезать ломтиками, обжарить на масле.

3.5. Для супа картофельного овощи нарезать кубиками (картофель крупными кубиками), лук, морковь, петрушку корень мелкими кубиками.

3.5.1. В кипящий бульон положить картофель, довести до кипения, добавить пассерованные овощи за 15–20 мин до готовности, за 5–10 мин до окончания варки добавить пассерованный томат-пюре, специи, соль.

3.5.2. Фрикадельки припустить отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности. Для мясных фрикаделек мясо пропустить через мясорубку 2–3 раза (лаборант или дежурный). Фарш раздать бригадирам.

3.5.3. Фарш соединить с сырым мелко нарезанным луком, сырым яйцом, водой, черным молотым перцем, солью и хорошо размешать. Сформировать шарики массой 8–10 г.

3.6. Приготовить паровой омлет. Яйцо взбить с молоком, добавить соль, процедить, разлить в формы смазанные маслом, варить на водяной бане при температуре 85 °С.

3.7. До подачи суп-пюре и картофельный суп хранить на мармите при температуре 80–90 °С.

3.8. Оформить блюда к подаче, провести бракераж и результаты записать в бракеражный журнал (табл. 3).

3.8.2. Суп картофельный с фрикадельками налить в суповую миску, посыпать зеленью. Миски поставить на плоские тарелки.

3.8.3. Суп-пюре из картофеля налить в глубокую тарелку, а гренки подать отдельно на пирожковой тарелке.

3.8.4. Омлет выложить из формочки в глубокую тарелку и залить прозрачным бульоном.

3.9. Произвести бракераж и записать результаты в бракеражный журнал (табл. 3).

#### **4. Требования к качеству:**

4.1. **Суп картофельный.** Картофель должен быть без "глазков" и темных пятен. Овощи не разварены и не помяты. Жир – желтого или оранжевого цвета. Вкус и запах – картофеля и пассерованных овощей.

4.2. **Суп-пюре из картофеля.** Цвет – свойственный картофелю и кореньям, консистенция – густых сливок, масса – однородная. Суп не должен иметь вкус сырой муки, должен быть без комков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей. Вкус и запах – входящих овощей, бульона и яично-молочной смеси.

4.3. **Бульон прозрачный.** Цвет – желтый с коричневым оттенком на поверхности бульона. На поверхности бульона не должно быть блесков жира. Аромат бульона должен быть четко выраженный. Вкус и запах – мяса и ароматических кореньев (лука, петрушки, моркови).

4.4. **Омлет паровой.** Сохраняет форму омлета, без трещин, масса – однородная, цвет – светло-желтый, вкус – свойственный яйцам.

### **Вопросы для самопроверки**

1. Назовите особенности технологического процесса при приготовлении супов-пюре, их классификацию, ассортимент, требования к качеству. Правила подачи.

2. Как приготовить прозрачные бульоны? Ассортимент бульонов.

3. Составьте технологические схемы производства:

– супа-пюре из различных овощей;

– бульона-борщок.

4. Способ приготовления гарниров к прозрачным супам. Какие гарниры подают отдельно или соединяют с бульоном? Особенности подачи.

5. Каким образом можно повысить пищевую ценность и улучшить вкус супов-пюре? Какова роль белого соуса? Назовите физико-химические процессы, формирующие качество супов-пюре.

## **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 3 СОУСЫ**

*Цель* – ознакомиться с классификацией соусов каждой группы, сырьем и подготовкой полуфабрикатов для соусов, ассортиментом. Изучить в

объеме программы технологию приготовления основных и производных соусов, оформления и подачи, нормы выхода готовых блюд.

### **Теоретические сведения**

**Соус** – ароматический и вкусовой компонент блюда, консистенция которого в зависимости от набора сырья и технологии приготовления может быть от вязко-жидкой до пастообразной.

Применение соусов позволяет расширить ассортимент блюд. Их частично используют в качестве жидкой основы при тепловой обработке продуктов, для заправки супов и приготовления фаршей. Вследствие большого содержания экстрактивных веществ соусы усиливают секрецию пищеварительных желез и облегчают переваривание основного продукта. Правильно подобранный к блюду соус может улучшить внешний вид, аромат, вкус и сочность блюда, дополнить его химический состав, повысить биологическую и энергетическую ценность.

Соусы различают по температуре подачи (горячие и холодные) и по используемым продуктам (с мукой или крахмалом, а также без них).

Для приготовления горячих соусов с мукой используют разнообразные жидкие основы (коричневый, обычный костный или мясокостный и рыбный бульоны; грибной, овощной или крупяной отвар; молоко, сливки, сметану). Жидкой основой соусов без муки могут служить сливочное или растительное масло, смесь уксуса с растительным маслом или уксус. Соусы на сливочном масле, кроме масляных смесей, используют в горячем виде, а соусы на растительном масле и уксусе – в холодном.

Нормы вложения продуктов в действующих сборниках рецептуры даны на 1 кг готового соуса. Расход специй в рецептурах не указан и рекомендуется в следующих количествах: соль – 10 г; перец черный – 0,5 г; лавровый лист – 0,2 г; на овощные маринады – по 1 г гвоздики и корицы. В молочных соусах используют 8 г соли. Лимонную кислоту, если она указана в рецептуре, перед введением в соус растворяют в пятикратном количестве теплой воды; 1 г лимонной кислоты можно заменить 8 г лимонного сока, полученного из 20 г лимона.

По универсальности использования, набору сырья и сложности приготовления различают основные и производные соусы. Последние

получают из основных путем введения разнообразных компонентов, при этом предусмотрены потери основного соуса в размере 2,5 – 3,0 %.

Во избежание подгорания и укипания основные красные и белые соусы, а также их производные хранят на мармите при температуре 80 °С не более 4 ч. Соусы молочные (для подачи к блюду) и сладкие для предотвращения их потемнения хранят при температуре 65–70 °С не более 1,5 ч.

Основные красные и белые соусы можно хранить в охлажденном состоянии 1–2 сут при температуре 2–6 °С. Холодные соусы, содержащие уксус, хранят в стеклянной, керамической или эмалированной посуде при той же температуре.

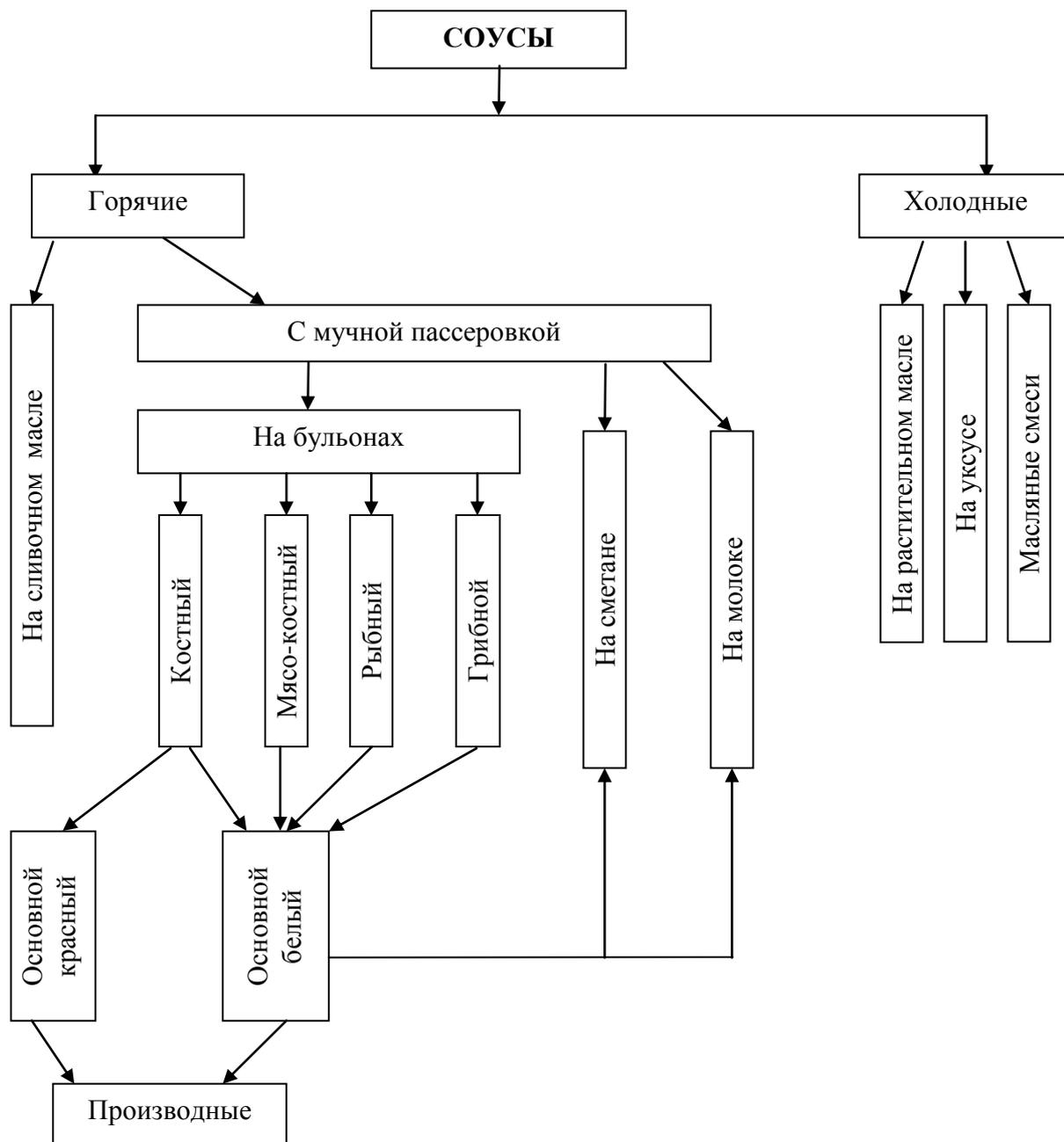


Рис. 3. Классификация соусов

### ***Основной красный соус и его производные***

Мучную красную пассеровку разводят коричневым бульоном. Как уже отмечалось, жирную пассеровку можно разводить горячим бульоном, сухую – бульоном, охлажденным до 50 °С. Для этого в котел всыпают пассерованную муку, вливают часть бульона, хорошо размешивают до однородной массы и процеживают. В разведенную мучную пассеровку вливают остальной бульон, добавляют пассерованные корни с томатным пюре, соль и варят от 45 мин до 1 ч.

Перед окончанием варки добавляют сахар, молотый перец, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Основной красный соус используют для приготовления производных соусов или, заправив сливочным маслом либо маргарином, подают к блюдам из котлетной массы, ветчине, сосискам, сарделькам и т. д.

Для улучшения вкуса в красный соус можно добавить соус "Южный", фюме, бульонные кубики.

**Соус кисло-сладкий.** Изюм и чернослив перебирают, моют. Чернослив отваривают в небольшом количестве воды и освобождают от косточек. Грецкие орехи очищают от скорлупы и оболочки и нарезают на кусочки. Подготовленный чернослив, изюм, орехи кладут в отвар от чернослива, добавляют перец душистый горошком и тушат 7–10 мин, затем соединяют с красным соусом, доводят до кипения, вводят подготовленное вино или уксус. Подают к блюдам из отварного, тушеного мяса и птицы.

### ***Основной белый соус и его производные***

Основное отличие белых соусов от красных в том, что почти все они менее острые и более нежного вкуса. Белые соусы обладают меньшим сокогонным свойством, чем красные. Для усиления выделения пищеварительных соков в эти соусы добавляют лимонную кислоту.

Для приготовления основного белого соуса белую жировую пассеровку разводят белым бульоном, добавляют мелко нарезанные, слегка спассерованные петрушку, лук репчатый, варят 25–30 мин. Затем соус заправляют лимонной кислотой или лимонным соком, солью, процеживают, протирая овощи, и снова доводят до кипения. Подают к бульонам из отварного мяса и припущенной птицы или используют для приготовления производных соусов. В этом случае основной соус заправлять по вкусу не надо.

### ***Сметанные соусы***

Используют сметанные соусы главным образом в русской кухне. В старину их готовили без мучной пассеровки: упаривали сметану в два-три раза, а теперь вводят белую мучную пассеровку (с жиром или без него). Готовят сметанные соусы натуральные на одной сметане в качестве жидкой основы или с добавлением бульона, овощного отвара, т. е. на основе белого (более экономный вариант).

**Соус сметанный (натуральный).** Пшеничную муку прогревают при температуре 110–120 °С без жира, охлаждают до 50–60 °С и перемешивают со сливочным маслом. Сметану доводят до кипения и постепенно вливают в мучную пассеровку, добавляют соль, перец по вкусу, кипятят в течение 3–5 мин, процеживают и вновь доводят до кипения.

**Соус сметанный (на основе белого).** Пшеничную муку подготавливают так же, как в предыдущем варианте, разводят бульоном и кипятят 10–15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, добавляют соль и проваривают 3–5 мин, процеживают и доводят до кипения. Количество сметаны колеблется от 250 до 750 г на 1 кг соуса. В зависимости от этого меняется количество муки и бульона. Подают сметанный соус к мясным и рыбным блюдам, используют для запекания и приготовления горячих закусок.

### ***Молочные соусы***

Молочные соусы обладают нежным вкусом и содержат белки, углеводы и жиры в легкоусвояемой форме. Готовят их на цельном молоке или молоке, разведенном бульоном, овощным отваром, водой. В зависимости от использования молочные соусы приготавливают различной густоты:

- жидкие – для подачи к блюдам (50 г муки на 1 л соуса);
- средней густоты – для запекания (в соус добавляют сырые яичные желтки) блюд из овощей, мяса и рыбы, а также заправки припущенных и отварных овощей (100–110 г муки на 1 кг соуса);
- густые – для формирования котлет из птицы и дичи, изделий из мясной рубки, для добавления в качестве связующей основы в морковные котлеты, сырники и другие блюда (130 г муки на 1 л соуса).

**Соус молочный (бешамель).** Белую жировую мучную пассеровку развести горячим молоком, варить 7–10 мин, добавить соль по вкусу, процедить, довести до кипения. Подавать к овощным (отварная капуста, фасоль, кукуруза, спаржа и др.) и крупяным (котлеты и биточки рисовые, пшеничные и др.) блюдам.

### Задание 3

#### **1. Приготовить:**

- |                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| 1.1. Соус красный кисло-сладкий | № 1022 (2) |
| 1.2. Соус белый с каперсами     | № 1028 (2) |
| 1.3. Соус сметанный             | № 1044 (2) |
| 1.4. Соус молочный              | № 1040 (2) |

#### **2. Определить:**

- 2.1. Количество бульона, сметаны, молока на 200 г соуса.
- 2.2. Время варки соусов.
- 2.3. Фактический выход соусов.
- 2.4. Процессы, формирующие качество соусов.
- 2.5. Массу наполнителей для производных соусов.
- 2.6. Качество соусов.

**Посуда и инвентарь:** кастрюли различной емкости (1–5 л); сковороды; ножи поварской тройки; сито; доски разделочные "ОС"; терка; ложка разливательная; посуда для подачи соусов; лопатки деревянные.

#### **3. Последовательность выполнения работы:**

- 3.1. Получить продукты и распределить их согласно рецептуре.
- 3.2. Сварить белый и коричневый бульоны (лаборант или дежурный).
- 3.3. Для красной мучной пассеровки муку пассеровать при 130–150 °С до светло-коричневого цвета периодически помешивая.
- 3.4. Пассеровать муку для белой мучной пассеровки при 120 °С практически без изменения цвета или кремовым оттенком, до образования орехового аромата.
- 3.5. Спассеровать овощи (лук, морковь, петрушку, сельдерей) для белого и красного соусов.
- 3.6. Томатное пюре протереть через сито и пассеровать в течение 25–30 мин.
- 3.7. Для красного кисло-сладкого соуса мучную красную пассеровку развести коричневым бульоном охлажденным до 50 °С (бульон вливать постепенно).
  - 3.7.1. В разведенную мучную пассеровку добавить пассерованные корни, томат пюре и варить от 45 мин до 1 ч.
  - 3.7.2. Перед окончанием варки добавить сахар, молотый перец, лавровый лист.

3.7.3. Соус процедить, протереть в него разварившиеся овощи и довести до кипения.

3.7.4. Изюм и чернослив перебрать, промыть.

3.7.5. Чернослив отварить в небольшом количестве воды и освободить от косточек, нарезать на кусочки.

3.7.6. Подготовленные сухофрукты положить в отвар от чернослива, добавить перец душистый горошком и тушить под крышкой 7–10 мин, соединить с соусом красным основным, довести до кипения.

4. Для соуса белого с каперсами в жировую белую мучную пассеровку охлажденную до 60–70 °С влить четвертую часть горячего бульона и вымешивать до образования однородной массы, постепенно добавлять оставшийся бульон.

4.1. Добавить пассерованный лук и белые коренья, варить 25–30 мин.

4.2. Заправить соус лимонной кислотой или лимонным соком, добавить соль, процедить, протирая овощи.

4.3. Соус довести до кипения, добавить протертые каперсы без рассола, заправить жиром.

5. Для соуса сметанного натурального (по 2-й колонке) муку пассеровать без жира, охладить до 50–60 °С.

5.1. Сметану довести до кипения и постепенно влить в мучную пассеровку, добавить соль и перец, варить 3–5 мин, процедить и довести до кипения.

6. Для молочного соуса жировую белую мучную пассеровку развести горячим молоком, соединенным с бульоном (по 2-й колонке).

6.1. Смесь варить 7–10 мин, добавить сахар и соль по вкусу, процедить, довести до кипения.

7. До подачи соусы хранить на мармите под крышкой при температуре 75–80 °С, молочный при температуре 65–70 °С (для предотвращения потемнения).

7.1. Для предотвращения образования пенки соусы "защипать" сливочным маслом или маргарином.

7.2. Подготовить соусы к подаче, произвести бракераж и результаты записать в бракеражный журнал (табл. 3).

#### **4. Требования к качеству:**

4.1. Соусы должны иметь консистенцию жидкой сметаны (жидкие соусы), быть эластичными и однородными, без комков заварившейся муки и частиц непротертых овощей (основные соусы).

4.2. Оовоши, сухофрукты и др., входящие в состав соуса в виде наполнителей, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, мягкие. На поверхности соуса не должно быть пленки.

4.3. *Соус красный кисло-сладкий* должен иметь мясной вкус с кисло-сладким привкусом и запах лука, моркови, перца, лаврового листа и наполнителей (изюма и чернослива). Цвет – от коричневого до коричневатого-красного.

4.4. *Соус белый с каперсами* должен иметь вкус мясного бульона с легким запахом белых кореньев и лука с чуть кисловатым привкусом. Цвет – от белого до слегка сероватого.

4.5. *Сметанный соус* должен иметь вкус сметаны (не очень кислый) без запаха сырой муки. Цвет – от белого до светло-коричневого.

4.6. *Молочный соус* должен иметь вкус молока (но без запаха пригорелого молока). Цвет – белый со слабым кремовым оттенком.

### Вопросы для самопроверки

1. Каково значение соусов в питании? Дайте классификацию соусов:
  - по температуре подачи;
  - жидкой основе;
  - консистенции;
  - цвету;
  - технологии приготовления.
2. Как подготовить сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов? Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке сырья.
3. Как приготовить основной красный соус и его производные. Особенности приготовления соусов. От чего зависит качество, вкус и цвет соусов?
4. Перечислите стадии технологического процесса приготовления белого основного соуса на мясном и рыбном бульонах. В чем отличия паровых соусов, их разновидности. Правила подачи.
5. Назовите основные факторы влияния на качество, вкус, аромат. С какой целью добавляют в белые соусы лимонную кислоту?

6. Особенности приготовления грибных соусов. К каким блюдам подают грибные соусы? В чем пищевая ценность грибных соусов?

7. Перечислите жидкую основу для молочных соусов. Как влияет густота соусов молочных на их использование? Особенности приготовления соуса бешамель, субиз и сладких молочных соусов.

8. В чем отличие приготовления сметанного соуса натурального и на основе белого, производных соусов, их ассортимент и использование.

9. Какие яично-масляные соусы эмульгированные и неэмульгированные, дайте классификацию, особенности приготовления и использования?

10. Какие соусы используют холодными. Особенности приготовления стойких эмульсий в соусе-майонез. Объясните причину отмасливания майонеза, укажите пути устранения недостатков.

### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М. : Деловая лит., 1999. – 480 с.

2. Мицък, В.Е. Рациональное питание и пищевые продукты / В.Е. Мицък, А.Ф. Невольниченко. – Киев : Урожай, 1994. – 334 с.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности производственного сырья и пищевых продуктов : СанПиН 2.3.6.959–00. – М. : Изд-во Минздрава России, 2000. – 64 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М. : Дело и Сервис, 1998. – 126 с.

5. Скурихин, И.М. Химический состав пищевых продуктов: справочник / И.М. Скурихин, М.Н. Волгарев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Агропромиздат, 1987. – 360 с.

6. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А.П. Антонов [и др.] – М. : Минторг РФ, 2000. – 664 с.

7. Технология продукции общественного питания : в 2 т. / А.С. Ратушный [и др.]. – М. : Мир, 2003. – 2 т.

8. Фурс, И.Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие / И.Н. Фурс. – Минск : Новое знание, 2002. – 545 с.