

Урок УП 02

Группа 23ПК, Курс 2

Дата проведения: 29.01.2022г

Тема урока: Технология приготовления производных соусов на основе красного основного: соус луковый; соус с луком и огурцами.
Сервировка, оформление, подача, оценка качества готового блюда.

Задание для обучающихся:

1. Запишите дату и тему урока.
2. Изучите самостоятельно, используя интернет ресурсы технологию приготовления производных соусов с мукой.
3. Приготовьте самостоятельно 2 порции любого производного соуса по выбору.
4. Произведите расчет продуктов для приготовления 10 литров соуса который вы приготовили. Результаты запишите в технологическую карту, которую вы разработаете:

№п/п	Сырье	Масса на 1000, г М (брутто)	Масса на 10 л, кг М (брутто)
1			

5. Опишите правила подачи и требования к качеству изделия темы урока. Результат запишите в таблицу:

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
1. Соус луковый; 2. Соус с луком и огурцами				

Лекция.

Как уже отмечалось, жирную пассеровку можно разводить горячим бульоном, сухую - бульоном, охлажденным до 50°C.

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 часа.

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 красные соусы можно добавить фюме, бульонные кубики.

Из основного красного соуса можно приготовить следующие производные соусы.

Соус красный с вином (соус мадера).

В готовый основной красный соус добавляют подготовленное вино (мADERУ, мускат, портвейн), доводят до кипения и заправляют маргарином или маслом.

Подают соус к блюдам из жареного мяса, птицы и дичи.

Соус луковый (миронтон).

Мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют перец горошком, лавровый лист, заливают уксусом.

Затем выпаривают почти досуха.

Жир экстрагирует ароматические вещества лука, а уксус - перца и лаврового листа.

Подготовленный лук кладут в основной красный соус, заправляют по вкусу солью и сахаром, доводят до кипения.

Готовый соус заправляют маслом или маргарином.

Подают к биточкам, котлетам, жареной и отварной свинине и другим мясным блюдам.

Кроме того, соус используют для запекания мясных блюд.

Соус красный с луком и огурцами (пикантный).

В соус луковый добавляют мелко нарубленные корнишоны, соус томатный, доводят до кипения и заправляют маслом или маргарином.

Корнишоны можно заменить солеными огурцами.

Для этого их очищают от кожи и семян, мелко рубят, припускают с водой или бульоном и вводят в соус.

Подают соус к филе, лангетам, биточкам, котлетам.

Соус луковый с горчицей (робер).

В соус луковый добавляют готовую горчицу.

Соус не следует кипятить, так как при этом свертываются белки горчицы и улетучивается ее специфический запах.

Соус подают к блюдам из свинины, жареной колбасе и сосискам.

Соус красный с луком и грибами (охотничий).

Мелко нарезанный репчатый лук пассеруют на масле или маргарине, добавляют нарезанные мелкой соломкой вареные грибы и пассеруют вместе еще 3-5 мин.

Затем лук и грибы кладут в красный соус, добавляют перец горошком, лавровый лист и варят 10-15 мин.

В конце варки в соус добавляют подготовленное белое сухое вино, нарезанную зелень эстрагона, петрушки.

Можно готовить соус без вина.

Подают соус к жареной дичи, натуральным жареным котлетам и другим блюдам из жареного мяса.

Соус красный с кореньями (для тушеного мяса).

Морковь, репу или брюкву, белые коренья и лук нарезают дольками или брусочками, пассеруют, соединяют с соусом красным, добавляют душистый перец горошком и варят 10-15 мин.

В конце варки кладут зеленый горошек, нарезанные стручки фасоли.

Соус доводят до кипения и добавляют подготовленное вино.

Соус можно готовить и без вина.

Соус красный с овощами для тефтелей (греческий).

Морковь, лук, белые коренья, перец сладкий свежий нарезают тонкой соломкой, пассеруют, вводят в красный соус, добавляют душистый перец горошком и варят 10-15 мин. В конце варки вводят подготовленное вино (типа муската, портвейна, мадеры).

Соус можно готовить и без вина.

Соус красный с эстрагоном.

Стебли эстрагона нарезают на кусочки, кладут в основной красный соус, добавляют фюме и варят 25-30 мин.

Процеживают.

Листики эстрагона заливают сухим белым вином, доводят до кипения и вводят в процеженный соус. Подают к жареному мясу, натуральным котлетам из телятины, свинины, баранины, к жареным курам и цыплятам, к блюдам из яиц.

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 соус красный с луком и огурцами

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1000 г		10л кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 364	-	800		
маргарин	45	45		
Уксус 9%	75	75		
Соус южный	50	50		
Маргарин	30	30		
Лук репчатый	357	300		
Огурцы маринованные	182	100		
маргарин	20	20		
Выход		1000		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 соус луковый

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1000 г		10л кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной №364	-	900		
маргарин	30	30		
Уксус 9%	65	65		
Маргарин	30	30		
Лук репчатый	238	200		
Маргарин столовый	20	20		
Выход		1000		

Задания высылать на электронную почту мастера производственного обучения Егоркиной С.В.- cdtn1967@yandex.ru