

Урок УП 02

Группа 23ПК, Курс 2

Дата проведения: 01.02.2022г

Тема урока: Технология приготовления яично - масляных смесей. Сервировка, оформление, подача, оценка качества готового блюда.

Задание для обучающихся:

1. Запишите дату и тему урока.
2. Изучите самостоятельно, используя интернет ресурсы технологию приготовления соусов.
3. Приготовьте самостоятельно 2 порции любого 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 польский 2. Соус голландский 3. Соус Сухарный				

Лекция к уроку - Яично-масляные соусы

Сливочное масло, являющееся основной составной частью этой группы соусов, не содержит органических кислот, экстрактивных и других веществ, возбуждающих аппетит. Поэтому для придания вкуса и возбуждения деятельности пищеварительных желез в яично-масляные соусы добавляют лимонную кислоту в количестве 1-2 г на 1 кг соуса или лимонный сок. Эти соусы хорошо обогащают состав блюд из нежирных продуктов: цветной и белокочанной капусты, тощих рыб (судака, трески и др.), нежирного мяса птицы.

Яично-масляные соусы бывают двух типов: *неэмульгированные* (польский, сухарный) и *эмульгированные* (соусы на основе голландского).

Неэмульгированные яично-масляные смеси включают следующие виды:

- — **соус польский** — в растопленное сливочное масло добавляют нашинкованные сваренные вкрутую яйца, соль, нашинкованную зелень петрушки или укропа, лимонный сок или разведенную лимонную кислоту. Подают соус к отварной рыбе, капусте цветной, белокочанной;
- — **соус сухарный** — сухари белого хлеба размалывают, просеивают и поджаривают при помешивании до золотистого цвета. Сливочное масло растапливают и нагревают до тех пор, пока оно не станет прозрачным и не образуется светло-коричневый осадок. Масло сливают с осадка, добавляют поджаренные сухари, соль, лимонную кислоту. Подают к отварным овощам — капусте брюссельской, белокочанной, цветной, брокколи, спарже, артишокам.

К эмульгированным яично-масляным смесям относятся:

- — **соус голландский** — желтки сырых яиц соединяют с холодной кипяченой водой, размешивают в посуде с толстым дном, вводят 1/3 часть сливочного масла кусочками, проваривают на водяной бане (при температуре 75-80 °С). После прекращения нагревания вливают тонкой струйкой оставшееся растопленное масло. Готовый соус заправляют солью, лимонной кислотой или лимонным соком и процеживают. Получается густая однородная эмульсия типа “масло в воде”, где эмульгатором являются желтки яиц. Несмотря на высокое содержание масла, соус не дает ощущения жирного и обладает нежным вкусом. Подают голландский соус к блюдам из отварной спаржи, цветной капусты и рыб нежирных пород;

- — **соус голландский с горчицей (мутар)** — в голландский соус добавляют готовую горчицу (примерно 50 г на 1 кг соуса). Подают к жареной рыбе осетровых пород;
- — **соус голландский с уксусом (беарнез)** — крупнодробленый перец, лавровый лист заливают уксусом (9 %-ным) и кипятят. Затем уксус процеживают и заправляют им соус голландский (вместо лимонной кислоты). Подают к жареному мясу (лангетам, филе), почкам;
- — **соус голландский со сливками (муслин)** — в готовый соус перед подачей добавляют взбитые сливки. Подают к отварной и припущенной рыбе, блюдам из десертных овощей;

— **соус голландский с каперсами** — в готовый соус вводят прогретые каперсы без рассола. Подают к блюдам из отварной, припущенной, жареной рыбы.

Яично-масляные соусы

Сливочное масло, являющееся основной составной частью этой группы соусов, не содержит органических кислот, экстрактивных и других веществ, возбуждающих аппетит. Поэтому для придания вкуса и возбуждения деятельности пищеварительных желез в яично-масляные соусы добавляют лимонную кислоту в количестве 1-2 г на 1 кг соуса или лимонный сок. Эти соусы хорошо обогащают состав блюд из нежирных продуктов: цветной и белокочанной капусты, тощих рыб (судака, трески и др.), нежирного мяса птицы.

Яично-масляные соусы бывают двух типов: *неэмульгированные* (польский, сухарный) и *эмульгированные* (соусы на основе голландского).

Неэмульгированные яично-масляные смеси включают следующие виды:

- — **соус польский** — в растопленное сливочное масло добавляют нашинкованные сваренные вкрутую яйца, соль, нашинкованную зелень

петрушки или укропа, лимонный сок или разведенную лимонную кислоту. Подают соус к отварной рыбе, капусте цветной, белокочанной;

- — **соус сухарный** — сухари белого хлеба размалывают, просеивают и поджаривают при помешивании до золотистого цвета. Сливочное масло растапливают и нагревают до тех пор, пока оно не станет прозрачным и не образуется светло-коричневый осадок. Масло сливают с осадка, добавляют поджаренные сухари, соль, лимонную кислоту. Подают к отварным овощам — капусте брюссельской, белокочанной, цветной, брокколи, спарже, артишокам.

К эмульгированным яично-масляным смесям относятся:

- — **соус голландский** — желтки сырых яиц соединяют с холодной кипяченой водой, размешивают в посуде с толстым дном, вводят 1/3 часть сливочного масла кусочками, проваривают на водяной бане (при температуре 75-80 °С). После прекращения нагревания вливают тонкой струйкой оставшееся растопленное масло. Готовый соус заправляют солью, лимонной кислотой или лимонным соком и процеживают. Получается густая однородная эмульсия типа “масло в воде”, где эмульгатором являются желтки яиц. Несмотря на высокое содержание масла, соус не дает ощущения жирного и обладает нежным вкусом. Подают голландский соус к блюдам из отварной спаржи, цветной капусты и рыб нежирных пород;
- — **соус голландский с горчицей (мутар)** — в голландский соус добавляют готовую горчицу (примерно 50 г на 1 кг соуса). Подают к жареной рыбе осетровых пород;
- — **соус голландский с уксусом (беарнез)** — крупнодробленый перец, лавровый лист заливают уксусом (9 %-ным) и кипятят. Затем уксус процеживают и заправляют им соус голландский (вместо лимонной кислоты). Подают к жареному мясу (лангетам, филе), почкам;

- — **соус голландский со сливками (муслин)** — в готовый соус перед подачей добавляют взбитые сливки. Подают к отварной и припущенной рыбе, блюдам из десертных овощей;

— **соус голландский с каперсами** — в готовый соус вводят прогретые каперсы без рассола. Подают к блюдам из отварной, припущенной, жареной рыбы.



ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _101_

Наименование блюда: **Соус польский**

Сборник рецептур
2013г.

№ по сборнику рецептур: **№ 806**

Наименование продукта	Закладка в граммах			Наименование операции	Последовательность
	i	ii	iii		

	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто		выполнения работ
							Организация рабочего места	Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.
Масло сливочное			325	325	215	215	Подготовка продуктов	Яйца куриные обработанные варят вкрутую, охлаждают, очищают, мелко рубят. Зелень петрушки перебирают, промывают, мелко шинкуют. Масло для этого соуса следует только растапливать, а не перекаливать, чтобы оно не потеряло характерный аромат, и не снизилась его пищевая ценность.
Яйца			6шт.	240	4шт.	160		
Петрушка (корень)	700	700					Приготовление соуса	Для приготовления соуса по 1 колонке в растопленное масло сливочное кладут нарезанные крутые яйца, зелень петрушки или укропа, соль, раствор 2%-ный кислоты лимонной, тщательно перемешивают, прогревают, помешивая, до температуры 80-85 °С. Для приготовления 100 мл раствора 2%-ного кислоты лимонной к 98 мл воды кипящей охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают. По 2 и 3 колонкам в приготовленный соус белый добавляют масло сливочное, мелко нарезанные крутые яйца, соль, кислоту лимонную и зелень. Белый соус: для этого на разогретую со сливочным маслом сковороду всыпают муку и пассеруют без изменения цвета. Мучную пассеровку
или укроп (зелень)	8шт.	320	27	20	27	20		
Кислота лимонная	27	20	2	2	2	2		
Бульон рыбный	-	-	450	450	650	650		
Масло сливочное	-	-	25	25	35	35		
Мука пшеничная	-	-	25	25	35	35		
Масса соуса белого			-	450	-	650		





ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование блюда: **Соус голландский (1 вариант)**

Сборник рецептов 2013г. № по сборнику рецептов: № 807

Наименование продукта	Закладка в граммах						Наименование операции	Последовательность выполнения работ
	i		ii		iii			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто		
1-й вариант							Организация рабочего места	Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.
Яйца (желтки)	12шт.	192	8шт.	128	4шт.	64	Подготовка продуктов	Яйца куриные обрабатывают. Лимон моют, выжимают сок.
Масло сливочное	100	100	400	400	200	200	Приготовление соуса	В желтки, смешанные с холодной кипяченой водой, кладут кусочки масла сливочного (1/3 часть) и проваривают смесь на водяной бане, непрерывно помешивая до загустения
Вода	-	800						
Масса соуса яично –	15	15	70	70	50	50		



**ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №
103__**
блюда: Соус голландский (2 вариант)

Наименование

Наименование продукта	Закладка в граммах		Наименование операции	Последовательность выполнения работ
	брутто	нетто		
2-й вариант Масло сливочное Яйца (желтки) Вода Лимон	800	800	Организация рабочего места	Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.
			Подготовка продуктов	Яйца куриные обрабатывают. Лимон моют, выжимают сок.
			Приготовление соуса	Приготовление соуса по 2-му варианту отличается от 1-го тем, что в него не вводится соус белый, вместо сока лимонного используют 50 г уксуса 9%-ного на 1000 г выхода готового соуса.
			Подача блюда	«Соус голландский без соуса белого» подают к цветной капусте, спарже, артишокам, к отварным рыбным блюдам. «Соус голландский с уксусом» подают к блюдам из жаренного мяса и рыбы.
			Требование к качеству	Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесок жира. Соус не подлежит хранению и готовится непосредственно перед употреблением.
Выход	-	1000		



ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

104

Наименование блюда: Соус голландский с

Наименование продукта	Закладка в граммах		Наименование операции	Последовательность выполнения работ
	брутто	нетто		
Соус (1 вариант) № 807 или соус (2 вариант) № 808	-	1000	Организация рабочего места	Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.
			Подготовка продуктов	Яйца куриные обрабатывают.
			Приготовление соуса	В готовый соус голландский или соус голландский с уксусом добавляют горчицу столовую.
			Подача блюда	Подают к блюдам из жаренной и отварной рыбы.
Горчица столовая	50	50	Требование к качеству	Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесок жира. Соус не подлежит хранению и готовится непосредственно перед употреблением.
Выход	-	1000		



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105

ИНСТРУКЦИОННО-

блюда: **Соус голландский с каперсами**
 сборник рецептов 2013г. № по сборнику рецептов: № 810

Наименование

Сборник

Наименование продукта	Закладка в граммах				Наименование операции	Последовательность выполнения работ
	i		ii			
	брутто	нетто	брутто	нетто		
Соус (1 вариант)	-	800	-	800	Приготовление соуса	В готовый «Голландский» соус кладут прогретые

№ 807 Каперсы консервированные	400	200	400	200		каперсы без рассола и перемешивают.
					Подача блюда	Подают соус к блюдам из припущенной, жареной и отварной рыбы.
					Требование к качеству	Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесок жира. Соус не подлежит хранению и готовится непосредственно перед употреблением.
Выход	-	1000	-	1000		



Наименование блюда: **Соус**

*голландский со сливками
рецептур 2013г. № по сборнику рецептур: № 811*

Сборник

Наименование	Закладка в граммах		
--------------	--------------------	--	--

продукта	i		ii		Наименование операции	Последовательность выполнения работ
	брутто	нетто	брутто	нетто		
Соус (1 вариант) № 807 Сливки 30%-ные	-	900	-	900	Приготовление соуса	В готовый «Голландский» соус перед подачей добавляют взбитые сливки и аккуратно перемешивают.
					Подача блюда	Подают соус к блюдам из десертных овощей - спаржи, артишоков, к цветной капусте, припущенной и отварной рыбе.
					Требование к качеству	Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесок жира. Соус не подлежит хранению и готовится непосредственно перед употреблением.
Выход	-	1000	-	1000		

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