

## Урок УП 02

### Группа 23ПК, Курс 2

Дата проведения: 31.01.2022г

**Тема урока:** Технология приготовления молочных и сметанных соусов, их производных. 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 соуса по выбору.
4. Произведите расчет продуктов для приготовления 5 литров соуса который вы приготовили. Результаты запишите в технологическую карту, которую вы разработаете:

№ п/п	Сырье	Масса на 1000, г М (брутто)	Масса на 5 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 сметанный				
2. Соус молочный				

#### 6. Ответьте на контрольные вопросы –

1. Как в русской кухне назывался соус?
2. Как подразделяются соусы по температуре подачи? (горячие и холодные)
3. Как подразделяются соусы по цвету?
4. Соусы, какой консистенции используются для поливки и тушения блюд?
5. Каково использование густых соусов?
6. Что нужно ввести в соус для придания густой консистенции?
7. Какая мучная пассеровка приготавливается при температуре 150°C?
8. При какой температуре приготавливают белую мучную пассеровку?
9. Как подразделяют мучную пассеровку по способу приготовления?
10. Какой запах имеет красная сухая пассеровка?
11. Как называется пассеровка, которую готовят без нагревания?
12. Сколько времени может храниться охлажденная сухая пассеровка?
13. Какой бульон приготавливают из пищевых костей обычным способом?

14. Как обрабатывают пищевые кости для приготовления коричневого бульона?

### Технологические карты

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда: *Соус молочный (для подачи к блюду)*

Сборник рецептур 2013г.

№ по сборнику рецептур: № 794

Наименование продукта	Закладка в граммах						Наименование операции	Последовательность выполнения работ
	i		ii		iii			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто		
							Организация рабочего места	Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.
			750	750	500	500	Подготовка продуктов	Муку просеять. Молоко вскипятить.
Молоко								
Масло сливочное	1000	1000	50	50	55	55		Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением бульона или воды и варят 7—10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения. Для приготовления “Соуса
Мука пшеничная	50	50	50	50	55	55		
Бульон или вода	-	-	250	250	500	500	Приготовление соуса	
Сахар			10	10	10	10		

							<p>молочного с луком” лук репчатый пассеруют, соединяют с готовым соусом молочным (1000 г), варят 7—10 мин. Соус процеживают, протирая при этом лук, доводят до кипения и заправляют красным перцем (масса нетто лука репчатого 250, 200, 150 г и масла сливочного — 25, 20, 15 г соответственно по I, II, III колонкам на 1000 г выхода соуса).</p>
						<p>Подача блюда</p>	<p>Подают соус к котлетам натуральным и к жареному мясу.</p>
						<p>Требование к качеству</p>	<p>Внешний вид соуса молочного - однородная масса с гладкой поверхностью. Цвет - от белого до светло-кремового. Вкус - нежный, умеренно соленый. Запах – кипячёного молока.</p>

								Консистенция - густой сметаны
Выход	-	100 0	-	100 0	-	1000		



**ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2**

*Наименование блюда: Соус молочный сладкий*

*Сборник рецептов 2013г.*

*№ по сборнику рецептов: № 795*

Наименование продукта	Закладка граммах	в	Наименование операции	Последовательность
--------------------------	---------------------	---	--------------------------	--------------------

	брутто	нетто		выполнения работ
			Организация рабочего места	Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.
			Подготовка продуктов	Муку просеять. Молоко вскипятить, ванилин растворяют в горячей кипяченой воде.
Молоко	500	500	Приготовление соуса	Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением бульона или воды и варят 7—10 мин при слабом кипении. Затем добавляют сахар и подготовленный ванилин, прогревают соус, помешивая, до температуры 80-85 °С, но не кипятят.
Масло сливочное	45	45		
Мука пшеничная	45	45		
Вода	500	500	Подача блюда	Подают соус молочный (сладкий) к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.
Сахар	80	80		
Ванилин	0,05	0,05		
			Требование к качеству	Соус молочный сладкий: внешний вид - однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира. Консистенция - полужидкая, эластичная, нежная. Цвет: кремовый. Вкус - нежный, сладкий, молочный. Запах - кипяченого молока, аромат ванилина
Выход		1000		



**ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3**

Наименование блюда: **Соус сметанный**

Сборник рецептур 2013г.

№ по сборнику рецептур: **№ 798**

Наименование продукта	Закладка в граммах						Наименование операции	Последовательность выполнения работ
	i		ii		iii			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто		
Сметана			500	500	250	250	Организация рабочего места	Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.
Масло сливочное	1000	1000	-	-	-	-	Подготовка продуктов	Муку просеять.
Мука пшеничная	50	50	50	50	75	75	Приготовление соуса	Для соуса сметанного натурального (по I колонке) муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до
Бульон или вода	-	-	500	500	750	750		
<b>Масса белого соуса</b>	-	-	-	500	-	750		

							<p>кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3—5 мин, процеживают и доводят до кипения. Для приготовления соуса сметанного с добавлением соуса белого (II и III колонки) в горячий соус белый кладут прокипяченную сметану, соль, варят 3—5 мин, процеживают и доводят до кипения.</p>
						<p>Подача блюда</p>	<p>Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам, или используют для приготовления грибных горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей.</p>
						<p>Требование к качеству</p>	<p>Сметанный соус должен иметь консистенцию жидкой сметаны, быть однородным, без комков не растворившейся муки. На</p>

								поверхности соуса не допускается пленка. Сметанный соус должен иметь вкус сметаны, цвет от белого до светло-кремового. для приготовления соуса очень кислую сметану. Сметанные соусы хранят при температуре 75 <sup>0</sup> С (на водяной бане) не более 2 ч с момента приготовления.
Выход	-	100 0	-	100 0	-	100 0		



**ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4**



Наименование блюда: *Соус сметанный с томатом*

Сборник рецептур 2013г.

№ по сборнику рецептур: № 799

Наименование продукта	Закладка в граммах						Наименование операции	Последовательность выполнения работ
	i		ii		iii			
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто		
Сметана			-	-	-	-	<p>Организация рабочего места</p> <p>Подготовка продуктов</p> <p>Приготовление соуса</p> <p>Для приготовления соуса по I колонке в пассерованную на масле муку добавляют томатное пюре и продолжают пассерование 7—10 мин. Готовую охлажденную до 70 °С пассеровку разводят горячей сметаной; по II и III колонкам томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом</p>	
Масло сливочное	1000	1000	-	-	-	-		
Мука пшеничная	50	50	-	-	-	-		
Томатное пюре	5	5	-	-	-	-		
Соус сметанный №798	100	100	100	100	100	100		
	-	-	-	1000	-	1000		

							<p>сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. “Соус сметанный с томатом острый” готовят с добавлением перца красного молотого (2 г на 1000 г).</p>
						<p>Подача блюда</p>	<p>Используют для приготовления блюд из овощей.</p>
						<p>Требование к качеству</p>	<p>Соус сметанный с томатом должен иметь консистенцию жидкой сметаны, быть однородным, без комков не растворившейся муки. На поверхности соуса не допускается пленка. Соус должен иметь вкус сметаны и продуктов, входящих в соус, умеренно солёный, цвет - светло-красный. Запах: сметаны с томатом. Для приготовления соуса нельзя использовать очень кислую сметану.</p>

								Сметанные соусы хранят при температуре 75 <sup>0</sup> С (на водяной бане) не более 2 ч с момента приготовления.
Выход	-	100 0	-	100 0	-	100 0		

**Лекция** -ы готовят на цельном молоке или молоке, разведенном водой или бульоном. Существуют три вида молочных соусов:

- жидкий – для поливки овощных, крупяных и др. блюд;
- средней густоты – для запекания блюд из рыбы, мяса, а также им заправляют припущенные и отварные овощи;
- густой – для фарширования котлет из птицы и дичи, изделий из мясной рубки, для добавления в качестве связывающей основы в морковные котлеты, сырники и др. блюда.

**Соус молочный.**Муку пассеруют на сливочном масле до светло-кремового цвета. Вливают постепенно горячее молоко, тщательно вымешивают до образования однородной массы, которую проваривают в течение 7-10мин., добавляя соль, сахар. Соус процеживают, доводят до кипения и зачищают кусочками сливочного масла. Подают к овощным и крупяным блюдам.

**Соус молочный сладкий.**В жидкий молочный соус добавляют сахар и ванилин, растворенный в горячей воде. Подают к сладким пудингам, блинчикам и запеканкам.

**Соус молочный с луком.**Лук репчатый мелко шинкуют, пассеруют с маслом, добавляют немного бульона и припускают. Бульон с луком добавляют в молочный соус средней густоты и варят 5-7мин, процеживают, протирая лук, добавляют красный перец и заправляют солью, сливочным маслом. Подают к жареным блюдам из мяса.

**Соусы сметанные** бывают натуральные и на белом соусе.

**Соус сметанный натуральный.** Сухую белую мучную пассеровку охлаждают до температуры 60-70<sup>0</sup>С и перемешивают с маслом. Сметану доводят до кипения и вливают постепенно в мучную пассеровку,

размешивают, заправляют солью, перцем и кипятят 3-5мин, процеживают и вновь доводят до кипения.

**Соус сметанный.**Белую сухую или жировую пассеровку разводят бульоном и кипятят 10-15мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и варят 3-5мин. Соус процеживают, доводят до кипения и зачищают маслом. Подают к мясным, овощным и рыбным блюдам, используют для запекания и приготовления горячих закусок.

**Соус сметанный с томатом.**Томатное пюре протирают через сито, упаривают до половины первоначального объема и кладут в заправленный сметанный соус. Используют соус для приготовления фаршированных блюд, тефтелей.

**Соус сметанный с луком.**Лук репчатый мелко шинкуют, пассеруют, не подрумянивая. Затем кладут в заправленный соус, добавляют соус «Южный», доводят до кипения. Подают к лангетам и блюдам из котлетной массы.

**Соус сметанный с луком и томатом.**Лук репчатый мелко рубят или шинкуют соломкой, пассеруют, добавляют томатное пюре и пассеруют вместе еще 5-7мин. Затем лук с томатом кладут в заправленный сметанный соус и доводят до кипения. Подают к жареному мясу, тефтелям, голубцам.

**Соус сметанный с хреном.**Корни хрена моют, очищают, измельчают на терке и слегка прогревают с маслом. Затем добавляют уксус, перец горошком, лавровый лист, кипятят 3-5мин и добавляют в сметанный соус. Подают соус к отварному языку и мясу.

### **Это интересно - Декорирование блюд**

- 1.Оформление блюд не должно быть чрезмерно сложным и трудоемким.
- 2.Простота. Очень часто для достижения наилучшего эффекта приходится ограничивать количество украшений.

Оформляя блюдо, желательнее исходить из того, что тарелка для повара — это как полотно для художника.

С этой точки зрения лучше всего использовать **однотонные тарелки.**

Выкладывая на ней блюдо, важно **не выходить за поля.** Во-первых, это выглядит презентабельнее. Во-вторых, тарелку со свободными краями удобнее (и гигиеничнее!) подавать.

Ну и наконец, большое количество еды на тарелке — это попросту немодно.

Самый популярный прием оформления — дрессинг.

Узоры соусом (паутинка, разводы, капельки) должны напоминать именно узоры, а не малоаппетитные потеки!

Большое значение имеет консистенция соуса: слишком жидкий может растечься, чересчур густой — «лечь» неэстетичной горкой.

Еще один секрет: безопаснее всего дрессинговать свободное пространство тарелки, а не само блюдо.

3. Не следует применять при оформлении бутафорские, несъедобные элементы: украшения из парафина, бараньего сала и сырого теста и т.д.

4. Правильное сочетание. Блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом.

5. Расположение отдельных элементов. Необходимо тщательно продумывать, где и как будут располагаться все элементы декора. Любое блюдо с украшением привлекает гораздо больше внимания, чем без него.

6. Четкость, точность и аккуратность. Украшения будут привлекательными, если они сделаны аккуратно.

7. Украшения для горячих блюд готовят заранее, поскольку их нужно как можно быстрее расположить пока кушанье не остыло, и не потеряло большую часть своих вкусовых качеств.

8. Иногда для создания базовых украшений используют сырые продукты, которые нельзя подвергать кулинарной обработке, поскольку они при этом теряют свои декоративные свойства. При этом совершенно недопустимо для придания блюдам привлекательного вида нарушать правила рациональной технологии и пищевой санитарии: применять непищевые красители, раскладывать руками холодные закуски и т.д.

9. Цветовая гармония. Чтобы выполненные украшения выглядели эффектнее, нужно создавать контрастные цветовые сочетания. Блюдо будет смотреться особенно красиво, если выбранные украшения будут сочетаться с основным блюдом и между собой по цвету.

10. Для усиления цвета и блеска холодных блюд и закусок их часто покрывают тонким слоем пищевого желатина. А блюда из рыбы, мяса, поджаренной на гриле или вертеле птицы можно пройти по ним слегка смоченной в растительном масле кисточкой перед подачей на стол.

Существует правило: **чем выше выложено блюдо** на тарелке, тем лучше.

Есть несколько способов сохранить объем и форму готового блюда — например, обернуть «башню» из салата поджаренными «лепестками» цуккини или обвязать перьями лука.

Можно также взять сыр «косичка», распустить его на тонкие ниточки и сформировать из них «гнездо», которое через час затвердеет и станет каркасом для сырного салата, например.

Однако в любом правиле есть исключения — существуют блюда, в оформлении которых объем неуместен. Карпаччо, например, принято выкладывать плоско.

Еще один распространенный способ украшения — **карвинг**.

Декорируя готовое блюдо фигурно вырезанными фруктами и овощами, можно из тривиального ужина сделать настоящий шедевр кулинарного искусства.

Иногда достаточно одной детали, чтобы готовое блюдо заиграло новыми красками. И чем неожиданнее способ кулинарного декорирования, тем ближе блюдо к высокой кухне.

Например, если кожуру от помидоров обжарить во фритюре, получится аппетитно хрустящее нечто, которое станет изысканным элементом декора и... кулинарной загадкой для гурманов. А высушенный утюгом (через пергамент) ломтик яблока или картофеля способен оживить банальное пюре или запеканку. Для десерта лучше использовать глазированную мяту — насыпать на листик сахар и пройти по нему горячим утюгом.

Интуитивно многие стремятся украсить блюдо свежей зеленью. Но не всегда это оправданно! Например, выкладывая кусок свежеподжаренной отбивной на лист салата, мы добьемся только того, что через минуту зелень завянет от высокой температуры.

В крайнем случае зелень можно положить на край тарелки, чтобы избежать контакта с горячим мясом. Оригинальный способ защитной прослойки... мороженое. Сейчас очень модны несладкие сорбеты и мороженое — томатное, имбирное, из чили, базилика, розмарина. При таянии происходит испарение, что в разы усиливает аромат блюда.

### **Взаимовлияние вкуса и цвета**

Контрастные цветовые соединения продуктов разной окраски придают блюдам привлекательный вид и возбуждают аппетит.

Блеклые тона сводят на нет даже высокое качество приготовленных блюд. Борщ, в котором свекла стала бледной, хотя и не будет уступать по своим вкусовым качествам отчетливо-красному, но не сможет в такой степени пробуждать аппетит.

Природная окраска приготовленных блюд наводит человека на мысль об их доброкачественном приготовлении и сохранении в них высокого количества питательных веществ.

Если фарш в голубцах отличается краснотой, это сразу отталкивает потребителя, поскольку ему кажется, что мясо в нем недостаточно проварено. Потемневшее пюре вызывает ассоциацию с гнилой картошкой, синеватые желтки яиц кажутся свидетельством истечения срока годности исходного продукта.

### **Соусы улучшают вкус и ароматность блюд, придают им сочности.**

Правильный подбор соусов повышает питательную ценность, а игра цветовых соединений усиливает привлекательность предлагаемого блюда, способствует лучшему ее усвоению. Темно-красные соусы, к примеру, отлично гармонируют по вкусовой и цветовой гамме с жареным мясом, нежно-розовый томатный и белые — с рыбой, белые — с птицей.

Широкий выбор при оформлении пищи дает зелень, при этом обогащая блюдо витаминами, минеральными добавками и другими полезными веществами. В этом плане частое применение имеет салат, поскольку диапазон его расцветки довольно значителен. Примерно такое же хождение имеют и стрелки лука, используемые как в целом виде, так и мелко нарезанными.

### **Натуральная цветовая палитра**

- зеленый — огурец, кресс-салат, лук-порей, петрушка;
- оранжевый — морковь, апельсин, абрикос;
- белый — редька, сваренные вкрутую яйца, банан, дыня;
- красный — помидор, клубника, гранат;
- фиолетовый — свекла, виноград;
- желтый — желток яйца, лимон;
- розовый — малина.

С помощью специальной приправы патрель (parrel) различные светлые овощи, в частности картофель, можно окрасить в коричневый цвет. Гармоничным сочетанием цветов является, например, следующее: темно-коричневое жареное мясо, желто-золотистый жареный картофель и темный соус с луком.

### **Оформление и декорирование горячих соусов и заправок**

Какой способ подачи - вместе с блюдом или «особо» - сегодня считается верным? Незыблемое правило прежних времен - не в коем случае не поливать соусом гарнир - сейчас то и дело нарушается, если требуется реализовать какую - либо дизайнерскую фантазию.

Нынешние соусные церемонии не так регламентированы, и оставляют достаточно простора для повара.

Подача соуса отдельно от основного блюда.

Это способ, который считается классическим способом прошлых времен. Он практичен и рационален:

-Соус подается отдельно в соуснике, имеющем для удобства продолговатую форму и ручку.

- Соусник устанавливается на небольшом блюде, покрытом салфеткой.

-Соусник - за некоторыми исключениями - подается на одну персону.

- Количество соуса на одного человека должно составлять 70-100 г.

Подавать соус отдельно рекомендуется особенно тогда, когда он имеет какой - либо слишком выраженный вкус.

В ресторанах используются самые различные соусники: фарфоровые, мельхиоровые, керамические, глиняные. Красивый соусник весьма эффектно смотрится на столе.

Одним из вариантов «особой» сервировки соуса является подача в небольших розетках круглой формы - для обмакивания.

Подача под соусом.

Основной принцип этой подачи - красиво и вкусно. Является более ответственным, т.к. повар не оставляет гостю возможности выбора.

Фирменные или тематические блюда вот самая плодотворная область применения способа подачи «под соусом». Такие блюда нередко требуют нестандартной презентации, в которой соус играет ключевую роль.

Дизайн соусов.

Одна из самых важных соусных наук с учетом интереса публики к оформлению блюда. Соус может образовывать на блюде причудливые фигуры и формировать необычный цветовой рисунок.

На кухне любого ресторана, который заботиться о дизайне блюда, имеется своеобразные заготовки, составляющие цветовую палитру повара. Темно-красный цвет можно получить при помощи выпаривания 2/3 винного уксуса - до состояния густой патоки. Соевый соус - носитель черного цвета. Оливковое масло с куркумой ярко - желтый.

Десертные соусы требуют иных заготовок: сок манго, выпаренный апельсиновый сок, малиновый сироп и т.д..

Цветовая гамма повара практически ничем не ограничена. Важно только не увлекаться и помнить, что блюдо должно быть оформлено соусом аккуратно и без чрезмерных завитушек. Мясные и рыбные десерты не стоит расписывать столь изысканно, как десерты. У десертов легкий и веселый характер, основные же блюда должны смотреться под соусом солидно и основательно.

В последнее время часто стали использовать комбинации соусов, когда блюдо подается под двумя соусами, а то тремя разных цветов. Вкус соусов при этом может быть идентичным.



Положение соуса на тарелке и относительно блюда также немало важно для гармонии. Сейчас наблюдается некоторое усложнение соусного дизайна, появляется тяга к многослойным композициям, основанным на контрасте. Соус подливается под блюдо, устраиваются произвольные разводы или даже эффектные узоры из соуса - все это делает блюдо запоминающимся.

## **Требования к качеству и безопасность горячих соусов и заправок**

Требования к качеству соусов. Сроки хранения

**Качество** соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. При оценке качества соусов с наполнителями (луковый, луковый с корнионами и др.) учитывают форму нарезки и количество наполнителя.

Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны (жидкие соусы), быть эластичными, однородными, без комков заварившейся муки и частиц непротертых овощей. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус для фарширования должен быть похож на вязкую манную кашу.

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, мягкие. На поверхности соуса не должно быть пленки.

Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесков жира.

В польском и сухарном соусах масло должно быть прозрачным. Яйца для польского соуса крупно нашинкованы.

Овощи в маринадах должны быть аккуратно нарезанными, мягкими; хрен для соуса -- мелко натерт.

Цвет соуса должен быть характерным для каждой группы соусов: красного -- от коричневого до коричневатого-красного; белых -- от белого до слегка сероватого; томатных -- красного. Молочный и сметанный соусы -- от белого до светло-кремового цвета, сметанный с томатом -- розового, грибной -- коричневого, маринад с томатом -- оранжево-красного, майонез -- белого с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологического процесса.

Вкус и запах соуса -- основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

Красный соус основной и его производные должны иметь мясной вкус с кисло-сладким привкусом и запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа.

Белые соусы на мясное бульоне должны иметь вкус бульонов с легким запахом белых кореньев и лука, с чуть кисловатым привкусом. Вкус томатного соуса -- ярко выраженный кисло-сладкий.

Рыбные соусы должны иметь резкий специфический запах рыбы, белых кореньев и специй.

Молочные и сметанные соусы должны иметь вкус молока и сметаны. Нельзя использовать для их приготовления пригорелое молоко или очень кислую сметану.

Недопустимыми дефектами соусов с мукой являются: запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре.

Яично-масляные соусы и соус сухарный имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла.

Маринады должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей и пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус.

Основные соусы можно хранить до 3 суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0--5°C. Сметанные соусы хранят при температуре 75°C не более 2 ч с момента приготовления. Молочный жидкий соус -- горячим при температуре 65--70°C не более 1--1,5 ч, так как при длительном хранении он темнеет вследствие карамелизации молочного сахара. Густой молочный соус следует хранить охлажденным при температуре 5°C не более суток. Молочные соусы средней густоты хранению не подлежат, готовят их непосредственно перед использованием. Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч. Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения их заворачивают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Майонез промышленного изготовления хранят при температуре 5°C в течение 3 мес. Салатные заправки хранят в холодильнике 1--2 сут, маринады и соус хрен -- в охлажденном виде в течение 2--3 суток.

### **Декорирование сложных десертов соусами**

Соус — это последний штрих, который может повлиять на вкус и внешний вид блюда. Кроме соуса можно использовать сливки, йогурт и творог, фруктовые подливки или заварной крем.

Придайте соусу необычные очертания, оживив вид десерта (рис. 5.2). Сделайте с помощью кондитерского мешка из шоколадного ганаша контуры формы, дайте застыть, затем влейте крем или другой соус внутрь контуров. Берете ли вы дополняющую подливку или контрастную — она должна подчеркивать вкус, аромат и внешний вид ваших десертов.



**Рис. 5.3. Соус как основа**



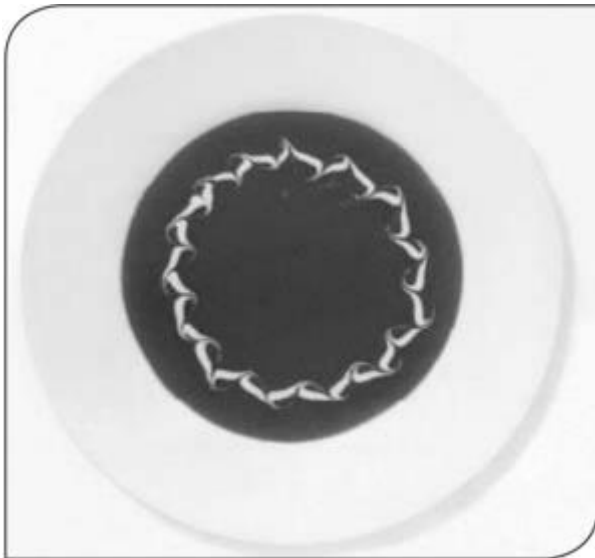
**Рис. 5.2. Как наметить контуры**

Не менее важно определить, как ее преподать. Можно исходить из следующих советов.

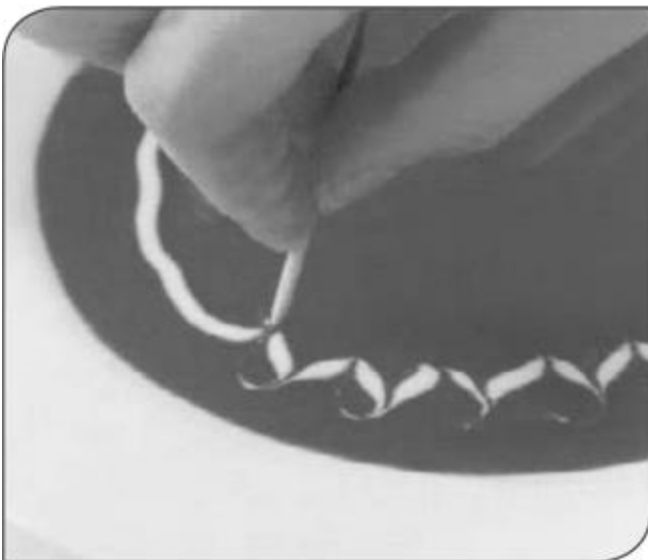
За основу можно взять любую фруктовую подливку (рис. 5.3).

Нанесите кремом на лужицу фруктовой подливки тонкую линию в форме окружности. Сделайте палочкой перышки из крема, вытягивая линию через равные интервалы то наружу, то внутрь окружности (рис. 5.4, 5.5).

Налейте на тарелку лужицу фруктового соуса и накапайте по краю на равном расстоянии точки из крема, расположив их по кру-



**Рис. 5.4. Декоративное смешивание (перышки)**



**Рис. 5.5. Декоративное смешивание (перышки)**

гу. Палочкой проведите тонкие линии от точки до точки, превратив их в сердечки (рис. 5.6, 5.7).

**Задания высылать на электронную почту мастера производственного обучения: Егоркиной С.В.- [cdtn1967@yandex.ru](mailto:cdtn1967@yandex.ru)**