Центросоюз России

Кооперативный техникум мурманского Облпотребсоюза.

Курсовая работа по дисциплине

«Технология продукции общественного питания»

На тему: «Соусы РУССКОЙ И ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ».

СТУДЕНТКИ Ланина В. В

ГРУППЫ ЗТП-5

СПЕЦИАЛЬНОСТИ: 260502

«Технология продукции общественного питания»

ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

РУКОВОДИТЕЛЬ Глянцева Елена Сергеевна

ОЦЕНКА \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г. Мурманск, 2008 г.

## Cодержание

Введение 3

Глава 1 История соусов 5

Глава 1.1. Названия соусов 6

Глава 1.2. Соусы в кулинарии 8

Глава 1.3. Как выбрать соус 9

Глава 2. О соусах 11

Глава 2.1. Соусы 12

Глава 2.2. Классификация соусов 13

Глава 2.3. Специи, которые используются в приготовлении соусов 13

Глава 2.4. сладкие соусы 17

Глава 2.5. салатные заправки 17

Глава 2.6. Холодные соусы 24

Глава 2.8. Сиропы 27

Заключение 54

Список литературы 55

## Введение

Французы говорят: архитектор прикрывает свои ошибки фасадом, врач – землей, а повар - соусом. Как сделать привычные блюда новыми, необычными, оригинальными?! Решение этого вопроса во многом находится благодаря соусам.

Сочетая специи и соусы, блюда становятся неординарными, при этом им придаются новые дополнительные вкусовые, ароматические и цветовые нюансы.

Вариации соусов столь многообразны, что нет практически никаких пределов для полета фантазии кулинара. При этом столь же актуальны, остаются и уже ставшие знаменитыми соусы. Жидкая приправа, подливка к кушанью. Это большая, чрезвычайно пестрая по наименованиям и, в сущности, весьма однообразная по технологии группа вспомогательных блюд-приправ, при помощи которых придается вкус, запах, иногда цвет и всегда - особая, нежная консистенция самым различным пищевым продуктам, прошедшим тепловую обработку - отварным, печеным, вареным, - мясу, рыбе, овощам, фруктам, грибам, кондитерским и мучным изделиям, овощным, яичным и творожным запеканкам и т.д. и т.п. Соусы должны выполнять либо маскирующую, нейтрализующую или усиливающую, придающую новое качество, роль в готовом пищевом изделии или блюде. По своему вкусовому направлению они делятся на две группы - несладкие соусы и сладкие соусы. Отличием сладких соусов всегда является сахар. Несладкие соусы делятся на холодные, предназначенные в основном для салатов и холодных блюд, и горячие, хотя деление это чисто внешнее, в кулинарном отношении - условное, ибо принципы, приемы приготовления и холодных, и горячих соусов часто совпадают, хотя и не всегда.

Подавляющее число соусов как холодных, так и горячих, сладких и несладких - заварные. Это так называемые французские соусы, то есть изобретенные и применяемые во Франции.

Их составные части - бульоны (мясной, рыбный, грибной) или отвары (овощной, фруктовый), соединенные (заварные) с мукой, маслом, сметаной, сливками, молоком и с последующим введением в эти составы яиц (целых или одних желтков). Каждое прибавление к муке и бульону какого-либо из выше перечисленных компонентов и комбинация этих компонентов или наслоение их последовательно один на другой - и дают все многообразие соусных основ. К этим основам далее наслаиваются: либо сахар и фруктово-ягодные соки (для формирования сладких соусов, в которые также могут вводиться на молочную основу - кофе, какао, шоколад), либо, наоборот, характерные кисло-соленые среды (уксус, лимонный сок, огуречный рассол, а также горчица, хрен, томатная паста) - для создания острых соусов к мясу или рыбе.

Всевозможные пряности - перцы (черный, белый, красный, ямайский и японский), гвоздика, корица, ваниль, имбирь, пряные травы от петрушки и укропа до лука, чеснока, кервеля и фенхеля - окончательно вводятся уже в готовые соусы-основы и позволяют бесконечно варьировать и усложнять вкус и аромат как острых, несладких, так и сладких соусов.

От французских соусов незначительно отличаются английские, где практически отсутствует мука, но велик процент естественного мясного сока и жира, а также много различных пряностей, и весьма значительно - соусы восточного происхождения, которые называются соусами лишь по характеру их применения как приправ, но построены целиком на естественных фруктовых пюре и соках, орехах и овощных пастах с пряностями и абсолютно лишены мучной заварной основы. Таковы молдавские, румынские, болгарские соусы, построенные на принципах турецкой кухни, или оригинальные грузинские соусы, также испытавшие на себе иранское и турецкое влияние.

## Глава 1 История соусов

История соусов, как и сами вкусы очень загадочны. Современные французские кулинарные книги считают, что слово соус произошло от глагола «salire» - «приправлять пищу солью». Однако еще в Древнем Риме было упоминание о них, там существовало слово «salsa» - которое обозначало соленую или маринованную пищу. Затем этот термин получил распространение и на протертые овощные смеси, которые являлись дополнением основному блюду. Сами соусы считаются изобретением французской кухни, и это верно, ведь родиной большинства из них является Франция. До сих пор сохранились рецепты первых соусов в старинных поваренных книгах того времени, однако на вкус они покажутся весьма странными, непохожими на привычные соусы.

В России тоже есть своя история соусов. Уже в пятнадцатых веках пища приправлялась хреном, анисом, солью и другими разнообразными овощными заправками. В дальнейшем слово «соус» окончательно вошло в обиход русского человека, как это случилось и с другими народами. Это произошло во время правления Петра I, когда «стало модным» нанимать поваров из Франции. Очарование французских блюд, не столько в изысканности самого вкуса, сколько в необычности названий, так приятно ласкающих слух. В романтический период развития кухни были произведены на свет соусы с очень обманчивыми названиями, например баварский, русский, андалузский и т.д. Они отражали лишь представления французов о тех землях. Например, татарский соус назван так потому, что французским поварам, которые побывали в России, показалось, что татары добавляют именно маринованные корнишоны в соус. В «Русском» соусе тоже очень мало русского. Просто в него перед подачей на стол добавляют несколько ложек красной икры. Основным же его ингредиентом является бульон из омаров, а эти ракообразные и в наше время не так часто употребляются в России. Однако большинство соусов все-таки названо в соответствии с истинным содержанием или по преобладающему (самому необычному) в нем компоненту. Примерами таких соусов являются перечный, петрушечный, хреновый, горчичный и т.д.

В настоящее время большое разнообразие соусов можно приобрести в приготовленном виде практически в любом супермаркете. В основном ассортимент предлагаемой продукции содержит классические рецепты, составляющие славу мировой кулинарии. И это верно ведь именно эти вкусы оценили миллионы жителей нашей планеты.

## Глава 1.1. Названия соусов

По мере того как создавались новые соусы, их по традиции французской кухни называли либо именами авторов, либо именами знаменитостей - министра Кольбера, писателя Шатобриана, композитора Обера и др.; большинству новых соусов давалось название, связанное с той или и иной страной или народом. Так французская кухня создала соусы голландский, португальский, итальянский, английский, баварский, польский и даже татарский и русский, но ни один из них не имеет никакого отношения к соответствующим национальным кухням. Они отражают фантастические представления французов о других народах. Например, татарский соус называется так потому, что в его состав входят соленые огурцы (корнишоны) и каперсы, которыми, как полагали французы, питаются татары. Русский соус назван так потому, что в него входит немного икры, хотя на 90% он состоит из майонеза и бульона из омаров. Точно так же обстоит дело и с соусами, названными по имени крупных иностранных городов, - женевский, бристольский, генуэзский, венецианский, римский и др.

Несколько иначе обстоит дело с соусами, носящими названия французских провинций и городов - бретонский, нормандский, гасконский, провансальский, беарнский, лионский, руанский, бордоский. В каждом из них действительно употребляются продукты, характерные для названных провинций.

Когда географическая номенклатура названий была в основном исчерпана, некоторым соусам стали присваивать названия профессий, в первую очередь уважаемых, - «мушкетер», «дипломат», «финансист», но наряду с этим и профессий, имеющих привкус некоторой «солености», - «матрос», «мельничиха», «субретка». Еще более странными кажутся нам наименования соусов, названных в честь дорогих тканей, - «бархатный», «муслиновый», «шелковый»; этим подчеркивалась нежная консистенция соуса.

Известная часть соусов была названа все же в соответствии со своим истинным содержанием, по крайней мере, по одному из определяющих компонентов.

Таковы перечный, померанцевый, шниттлуковый, соус тонких трав, петрушечный, хреновый, горчичный, сардинный, апельсиновый, шоколадный, ванильный и т.д. В этом смысле «деловое» направление пришло в кулинарию на смену романтическому лишь в конце XIX века и получило развитие особенно в германских странах, часть французских соусов была «перекрещена» и получила простые и понятные национальные названия (в немецкой, датской, шведской, английской кухнях).

Однако и по сей день, некоторые названия французских соусов не могут быть переведены. Нередко одно слово обозначает целые понятия, например соус ремуляд (От многообразного глагола remoulade - еще раз обновить, пришпорить, зажечь, внести струю кислоты, - соус, сваренный из уксуса, горчицы, перца, подсолнечного масла, яиц и соли). Кроме того, и названия, имеющие прямой смысл, как правило, в ресторанных меню и поваренных книгах разных стран не переводятся, а сохраняются в оригинальном французском звучании - соус пуаврад, соус жуанвиль, соус супрем и т.д.

## Глава 1.2. Соусы в кулинарии

Ныне французская кухня насчитывает более трех тысяч соусов и не может обходиться без большинства из них, ибо они в значительной степени составляют своеобразную основу французской кулинарии, придают ей неповторимый характер и колорит.

Многие французские соусы стали интернациональными. Все это породило несколько высокомерное отношение французов к кулинарным нравам других народов. Еще Вольтер язвительно замечал, что у англичан 24 религиозные секты, но только один соус, желая тем самым подчеркнуть примитивность английской кухни.

Конечно, соусы не критерий для оценки уровня развития кулинарии, ибо действительным показателем развитости кухни является богатство применяемых ею технологических приемов обработки и сдабривания пищевого сырья, а использование соусов - лишь один из этих приемов. И тем не менее их умелое приготовление и применение значительно обогащает кухню в целом.

Во-первых, соусы делают еду более привлекательной по виду, приятной по консистенции, вкусу и аромату.

Во-вторых, помогают разнообразить ассортимент блюд из одного и того же сырья.

Действительно, одна и та же отварная рыба или мясо, будучи поданы под разными (а правильнее, с разными) соусами, дают различные по вкусу блюда.

И, наконец, в-третьих, употребление соусов-приправ облегчает и убыстряет приготовление разнообразных блюд при одной и той же основе.

Здесь самое время сделать одну немаловажную оговорку. Давайте не путать соусы с теми подливками, которые порой подают в столовых и о которых говорят: «А мне, пожалуйста, без подливки». Смесь пережаренной муки, жира и соленого бульона без всяких пряностей и растительных приправ дискредитирует соусы. Она не только не разнообразит, но и в еще большей степени стандартизирует все блюда, не говоря уже о том, что вызывает изжогу. К ней с полным правом можно применить корсиканскую поговорку о плохой еде: «Если она не отравит, то сделает жирнее». По этой или по иной причине, но соусы в домашней кухне у нас используют мало и неохотно. А если и используют, то неправильно.

## Глава 1.3. Как выбрать соус

Конечно, выбрать соус в поваренной книге всегда трудно. Звучные, но непонятные названия либо отпугивают, либо ничего не говорят о вкусе и сравнительных качествах соусов. Притом кажется невозможным запомнить разные способы их приготовления.

Между тем все чрезвычайно просто, стоит только увидеть в конгломерате из сотни рецептов определенную систему, знать маленькие секреты приготовления и, главное, хоть один раз попробовать приготовить собственноручно один из хороших соусов.

Все многообразие соусов можно разделить на 7–8 типов:

соусы из мясного сока

простые мучные

мучные проваренные

· сложные мучные - легированные

· настоящие, или благородные

· сладкие

· закавказские фруктово-ореховые

· восточные кисломолочные

Каждый из этих типов имеет свои особенности состава основного сырья и способа приготовления. Следовательно, надо запомнить максимум восемь способов, чтобы уметь приготовить не только все европейские, но еще и ряд восточных соусов, о которых даже французская кухня не имеет представления. Практически же достаточно овладеть всего четырьмя приемами, ибо приемы приготовления двух первых типов простейших соусов повторяются в более сложных, а три последних типа соусов хотя и имеют разные составы, но приготовляются почти одинаково - простым механическим соединение (взбиванием) продуктов.

## Глава 2. О соусах

Итак, соус – это не самостоятельное блюдо, а приправа, без которой не обходится ни один из уважающих себя поваров. Это сложная композиция, состоящая из основы, для приготовления которой используют различные мясные, овощные, рыбные или грибные бульоны, томаты или томатную пасту – для томатных соусов.

Для густоты соуса в основу добавляют муку, масло, сметану или сливки, молоко, крахмал. А для того, чтобы соус приобрел особенный, неповторимый вкус и аромат, в соусы добавляют пряности. Их список может быть очень длинным. Наиболее известные из них: перец, гвоздика, корица, ваниль, имбирь, петрушка, укроп, лук, чеснок, эстрагон.

Каждый соус имеет свое назначение, но в этом плане все соусы можно разделить на две группы. Соусы первой группы подаются к столу отдельно и добавляются к уже готовому блюду. Сюда относятся и так хорошо знакомые нам кетчупы, и дрессинги, о которых говорилось выше. Существует великое многообразие таких соусов.

Очень популярны соусы на томатной основе, а так же разнообразные дрессинги. Каждая национальная кухня отдает предпочтение определенным специям, которые входят в состав соусов и сообщают особый национальный колорит блюду. Часто национальные соусы содержат кусочки оливок, маринованных огурчиков, паприки, лука, чеснока. Такие добавки придают соусу неповторимую консистенцию и особый вкус, который связывается в нашем сознании не только с кулинарными предпочтениями, но и с культурными традициями соответствующего народа.

Ко второй группе относятся соусы, которые добавляются в пищу в процессе ее приготовления. Это, прежде всего соевые соусы, которые широко применяются на Востоке и во многом определяют вкус блюд, приготовленных в традициях восточной кухни.

## Глава 2.1. Соусы

Мировая кулинария настолько многообразна, что если собрать воедино всю существующую на нашей планете рецептуру приготовления блюд, гастрономические секреты, используемые кухнях каждой страны мира, то впору говорить о самой настоящей науке – "Всемирная кулинария"! И ведь именно соусы, приготовленные по традиционным рецептам, придают своеобразие той или иной кухне мира. В восточной кухне это прежде всего соевый соус, в Америке – томатный, в Европе – майонез. Конечно, соусы - не критерий для оценки уровня развития кулинарии, ибо действительным показателем развитости кухни является богатство применяемых ею технологических приемов обработки пищевого сырья, а использование соусов - лишь один из этих приемов. И, тем не менее, умелое приготовление и применение соусов значительно обогащает кухню в целом.

Выбрать соус в поваренной книге всегда трудно. Звучные, но непонятные названия либо отпугивают, либо ничего не говорят о вкусе и сравнительных качествах соусов. Притом кажется невозможным запомнить разные способы их приготовления. Между тем все чрезвычайно просто, стоит только увидеть в конгломерате из тысяч рецептов определенную систему, знать маленькие секреты приготовления и, главное, хоть один раз попробовать приготовить собственноручно один из хороших соусов.

Каждая национальная кухня отдает предпочтение определенным специям, которые входят в состав соусов и сообщают особый национальный колорит блюду. Часто национальные соусы содержат кусочки оливок, маринованных огурчиков, паприки, лука, чеснока. Такие добавки придают соусу неповторимую консистенцию и особый вкус, который связывается в нашем сознании не только с кулинарными предпочтениями, но и с культурными традициями соответствующего народа.

## Глава 2.2. Классификация соусов

Соусы делятся на 6 гр.

1. Горячие соусы

2. Холодные соусы

3. Сладкие соусы

4. Сиропы

5. Салатные заправки

6. Смеси и пасты

Горячие соусы делятся на:

1. Бульоны для приготовления соусов

2. Соусы на мясном бульоне

3. Соусы на рыбном бульоне

4. Соусы на грибном бульоне

5. Молочные соусы

6. Сметанные соусы

7. Яично-масляные соусы

8. Соусы общего назначения

9. Соусы к мясу, птице, дичи

10. Соусы к рыбе

11. Соусы к овощным и крупяным блюдам

## Глава 2.3. Специи, которые используются в приготовлении соусов

Специи Соусы

Базилик белый соус со свежей зеленью

Кайенский перец заправки для салатов

Карри соус Карри

Корица винные, фрукты

Майоран молочные соусы со свежей зеленью

Перец красный томатный

Перец черный мясные

Перец белый заправки для салатов, сырные соусы

Тимьян томатный, заправки для салатов

Шалфей заправки для салатов

Эстрагон рассолы

1) Бульон для приготовления соусов:

Для приготовления горячих соусов варят мясной бульон (белый и коричневый), рыбный и грибной. Соусы, приготовленные на этих бульонах, должны иметь хорошо выраженный вкус мяса, рыбы или грибов и аромат пассерованных овощей и приправ.

2) Соусы на мясном бульоне подразделяются на красные, белые и томатные.

Красные соусы приготовляют на коричневом бульоне, белые - на бульонах, получаемых при варке костей, мяса с костями, припускании говядины, телятины, кур, индеек, предназначенных для приготовления вторых блюд. Лучше всего готовить белые соусы на бульоне, сваренном из кур, цыплят, индеек, телятины, кроликов. Красные соусы острее и обладают более выраженным вкусом, чем белые. Муку для белого соуса следует поджаривать слегка, до светло-желтого оттенка (белая пассеровка), а для красного - до темно-коричневого (красная пассеровка). Прожаренную муку надо развести горячим бульоном и проварить на слабом огне, наблюдая, чтобы соус не пригорел. По окончании варки соус процедить через частое сито, посолить, добавить кусочек сливочного масла и тщательно вымешать, чтобы масло соединилось с соусом. Для улучшения вкуса соуса рекомендуется добавлять 1-2 ст. ложки виноградного вина на стакан соуса (для белого соуса надо брать белое вино, а для красного - мадеру или портвейн).

3) Соусы на рыбном бульоне

Основой для приготовления этих соусов является белый рыбный соус, который состоит из двух основных частей: рыбного бульона (брез) и белой пассеровки.

Брезом в кулинарии называют крепкий наваристый бульон с большим содержанием экстрактивных веществ. Для его приготовления надо отварить рыбные пищевые отходы (кости, головы, плавники, кожу) или припустить и варить рыбу в целом виде или порционными кусками. Головы без жабр, кости и плавники надо хорошо промыть, залить холодной водой, добавить специи (лук, петрушку и др.). Готовый бульон обязательно следует процедить. Не рекомендуется использовать для варки рыбных бульонов головы карпа, леща, сазана и воблы, так как они придают горький вкус.

4) Соусы на грибном бульоне

50 г сушеных грибов, 350 г репчатого лука, 40 г пшеничной муки, 70 г сливочного масла или маргарина для пассерования, 50 г сливочного масла для заправки соуса, специи (черный перец горошком, 2 лавровых листа), соль по вкусу. Грибы промыть, залить холодной водой (6 стаканов), отварить до готовности (промытые в теплой воде грибы можно предварительно замочить в холодной воде на 2-3 часа, затем в этой воде сварить их без добавления соли). Сваренные грибы отделить от бульона. Бульон процедить.

Репчатый лук мелко нарезать, спассеровать до готовности. Сваренные сушеные грибы мелко нашинковать (или порубить, или пропустить через мясорубку), соединить с пассерованным луком и жарить вместе в течение 3-5 мин. Пшеничную муку пассеровать с жиром до светло-золотистого цвета, соединить с грибным бульоном, посолить, довести до кипения, проварить 15 мин на слабом огне, процедить, добавить подготовленные грибы с луком и специи, довести до кипения, проварить еще 10-15 мин. Готовый соус заправить маслом. Подавать к тушеному мясу, картофельным и крупяным блюд

5) Молочные соусы

Молочные соусы готовят из молока и белой мучной пассеровки с добавлением специй. Они применяются для мясных, рыбных, овощных блюд и блюд из птицы и дичи. В зависимости от применения молочный соус приготовляют различной консистенции: густой, который употребляется для фарширования, средней густоты - для запекания блюд, жидкий - как обычный молочный соус.

6) Сметанные соусы

Сметанный соус можно приготовить или из одной сметаны и белой мучной пассеровки, или из сметаны в соединении с белым соусом.

7) Яично-масляные соусы

Яично-масляные соусы приготовляют из сырых яичных желтков с добавлением сливочного масла, лимонного сока или лимонной кислоты и специй.

При изготовлении яично-масляного соуса может произойти свертывание смеси, т.е. отделение (крупкой) масла от желтков, вследствие чего резко ухудшается его вид, вкус, и соус становится непригодным к употреблению. Чтобы этого не произошло, необходимо строго соблюдать технологию приготовления соуса. Кроме того, яйца должны быть свежими, желтки надо тщательно отделять от белков. Для приготовления яично-масляного соуса используется посуда с толстым дном. При нагреве температура желтковой массы не должна превышать 70-75° С. Добавление в желтковую смесь холодной воды (100 мл) также предупреждает свертывание желтков. Во время прогревания желтковой смеси и варки соуса необходимо непрерывно помешивать их венчиком. Яично-масляные соусы можно приготовлять с добавлением основного белого соуса, который придает яичному соусу более приятный вкус и цвет.

Эти соусы нестойки, так как эмульсия из масла и желтков быстро расслаивается, поэтому готовить их следует перед употреблением.

## Глава 2.4. сладкие соусы

Сладкие соусы готовят из антоновских яблок, груш, айвы, персиков, слив, абрикосов, кураги, ананасов, апельсинов, мандаринов и других фруктов и ягод (смородины, клюквы, брусники, малины, клубники, земляники, вишни и т.д.). Для приготовления сладких фруктово-ягодных соусов используют такие продукты, как ванилин или ванильный сахар, шоколад, сахар, мед, картофельный крахмал, корица, гвоздика, мускатный орех, апельсиновая, лимонная, мандариновая цедра, различные фруктовые и ягодные соки промышленного производства, виноградные вина (мадера, мускатное, сухое белое и красное), коньяк и некоторые ликеры. Сладкие соусы используют как подливки к различным пудингам, запеканкам, макаронным, крупяным котлетам и биточкам, к мучным кулинарным изделиям (оладьям, блинам, блинчикам, крупеникам), кашам, желе, муссам, кремам, свежим ягодам, запеченным фруктам.

Фруктовые и ягодные соусы можно подавать и в горячем, и холодном виде. В последнем случае их охлаждают при частом, тихом помешивании лопаткой так, чтобы не образовалось пленки

## Глава 2.5. салатные заправки

Заправки уксусная, горчичная, сметанная для свежих салатов, винегретов, сельди и т.п.100 мл уксуса, 50 г растительного масла, 10 г готовой горчицы, 10 г сахара, черный молотый перец, соль по вкусу.

Горчицу, соль, сахар и молотый перец хорошо растереть. В полученную массу влить столовый уксус и растереть ее с растительным маслом. Перед употреблением заправку необходимо хорошо взбалтывать. Заправка употребляется для салатов из свежих помидоров, огурцов и зеленого салата, для винегретов, овощных гарниров, отварной рыбы, сельди. К сельди можно подать горчичную заправку. Приготовлять ее следует так же, как уксусную, но соль не класть, а горчицы взять вдвое больше. В растертые специи сначала ввести масло, смесь взбить, как майонез, затем в нее влить уксус.

Для салатов можно делать заправку из сметаны: 3 части сметаны смешать с 1 частью уксусной заправки, положить по вкусу соль, сахар, горчицу и перец.

Сметанный соус с клубникой

650 г густой сметаны, 300 г клубники, 1-2 лимона, 100 г сахара, 100 мл мадеры, 1 г мускатного ореха.

Промытую клубнику протереть через частое сито, добавить лимонный сок, мелко натертую лимонную цедру, мадеру, сахар, измельченный мускатный орех и перемешать. Полученную смесь соединить со сметаной, непрерывно помешивая до образования однородной массы. Соус хранить в холодильнике при плюсовой температуре.

Под этим соусом подавать клубнику, малину, нарезанные дольками апельсины, мандарины, яблоки и другие фрукты и ягоды.

Яблочный соус (вариант 1)

400 г яблок (лучше антоновских), 200 г сахара, 1 лимон или 1 г лимонной кислоты, 600 мл воды, 30-35 г картофельного крахмала, корица, гвоздика по вкусу.

Яблоки промыть, очистить от кожуры и семян, кожуру поставить отдельно варить. Подготовленные яблоки положить в посуду и залить отваром из кожуры, добавить сахар, лимонный сок или лимонную кислоту, корицу, гвоздику и варить в закрытой посуде до готовности. После этого яблочную смесь протереть, довести до кипения, непрерывно помешивая венчиком, постепенно влить в разведенный в холодной воде крахмал и еще раз довести до кипения. Подавать к различным сладким кулинарным крупяным и мучным изделиям. Этот соус можно подать в горячем виде к жареному - гусю, утке, мясу, но только без крахмала и уваренным до консистенции густых сливок. При изготовлении большого количества этого соуса с яблок кожуру можно не срезать, только удалить сердцевину с семенами.

Яблочный соус (вариант 2)

600 г яблок, 800 мл воды, 150 г сахара, 30 г картофельного крахмала.

Яблоки вымыть. Не очищая яблок, удалить сердцевину с семенами, нарезать, положить в кастрюлю, влить воду 2/3 нормы), закрыть крышкой, припустить до готовности и протереть через сито или протирочную машину. В полученное яблочное пюре положить сахар, влить оставшуюся (1/3 нормы) воду и кипятить. Через 5-7 мин добавить при быстром помешивании лопаткой картофельный крахмал, заранее разведенный кипяченой охлажденной водой, и довести до кипения. Этот соус можно приготовить также из сушеных яблок. Подавать соус горячим или холодным к кашам, запеканкам из риса, пшена, макаронных изделий, пудингам, блинчикам и т.д.

Соус из клубники или малины

500 г клубники или малины (без плодоножек), 600 г сахара, 250 мл воды.

Сахар залить водой и сварить сироп. В горячий готовый сироп опустить промытые ягоды и дать постоять 6-7 часов, после этого варить их до готовности, как варенье. При варке удалять образовавшуюся пену. Подавать в холодном виде к мороженому.

Клубничный соус

400 г клубники, 200 г сахара, 600 мл воды, 30-35 г картофельного крахмала.

Сварить сахарный сироп. Клубнику перебрать, удалить плодоножки, промыть и протереть. В клубничное пюре влить сироп и довести до кипения, затем постепенно влить разведенный холодный водой крахмал при непрерывном помешивании и снова довести до кипения. Такой же соус можно готовить из малины, земляники. Подавать в горячем и холодном виде к пудингам, запеканкам, блинчикам, оладьям.

Клубничный соус с лимоном

250 г клубники, 500 мл воды, 50 г сахара, 1 ч. ложка картофельного крахмала, сок лимона.

Ягоды очистить, промыть, залить водой с добавлением сахара и сварить, затем ягоды отделить от отвара, протереть через сито, снова соединить с отваром, добавить крахмал, разведенный холодной водой, смесь довести до кипения и сразу же снять с огня. Готовый соус приправить соком лимона. Подавать к пудингам, кашам, творожным запеканкам.

Соус из черной смородины

800 г смородины, 300 г сахара, 100 мл мадеры.

Промытую смородину сварить с половиной сахара и протереть. Из оставшегося сахара сварить сироп, влить в него мадеру. Этим сиропом развести протертую смородину. Соус в закрытой посуде довести до кипения. Подавать к манному и рисовому пудингам, манным и рисовым котлетам, биточкам, сухарному пудингу и другим сладким блюдам.

Смородинно-малиновый соус

150 г смородины, 100 г малины, 80 г сахара, 130 г сливок, 10 г картофельного крахмала.

Смородину и малину перебрать, сполоснуть и залить небольшим количеством воды, вскипятить. Протереть через частое сито. Часть жидкости остудить, смешать с картофельным крахмалом, влить в оставшуюся жидкость, добавить сахар, довести до кипения. Размешать со сливками. Можно добавить сырой желток.

Соус из ягод с вином

7 стакан ягод, 180 г сахара, 50 мл красного или белого вина.

Перебранные и промытые ягоды (клубнику, малину, землянику, смородину) протереть через волосяное сито. В кастрюлю всыпать сахар, влить 1/4 стакана воды, вскипятить и снять пену. В горячий сироп влить вино, положить подготовленное пюре из ягод и, помешивая, довести до кипения. Готовый соус подать в горячем или холодном виде.

Соус из крыжовника

200 г крыжовника, 10 г картофельного крахмала, 60 - 80 г сахара, 50 мл виноградного вина (белого, если крыжовник желтых или зеленых сортов, или красного, если крыжовник красных сортов).

Крыжовник промыть, залить небольшим количеством кипятка, сварить, протереть, добавить картофельный крахмал (разведенный в 3 ст. ложках воды), сахар и вино, вскипятить. В охлажденный соус можно добавить желток.

Брусничный соус

500 г брусники, 1 л воды, 250 г сахара, 1 ч. ложка картофельного крахмала, 100 мл вина (рислинга), корица по вкусу.

Бруснику перебрать, промыть, залить холодной водой и сварить (брусника должна быть мягкой). Отвар слить, процедить, бруснику протереть через сито и соединить с отваром. В отвар с брусникой добавить сахар, вино, немного корицы и все прокипятить (не более 5-7 мин). Затем в смесь ввести разведенный холодной водой крахмал и довести ее до кипения. Подавать к жареной дичи, блюдам из мяса диких животных, курам, цыплятам, индейке.

Вишневый соус

500 г вишни, 200 г сахара, 200 мл белого вина, 1 ч. ложка крахмала, 100 мл воды.

Вишню перебрать, промыть, освободить от косточек, сварить с сахаром и белым вином до готовности, затем ввести в нее крахмал, разведенный водой, смесь довести до кипения и сразу же снять с огня. Соус можно приправить несколькими каплями кофейного ликера.

Соус из шиповника

60 г плодов шиповника или 30 г порошка шиповника, 900 мл воды, 160 г сахара, 40 г картофельного крахмала, 2 г лимонной кислоты или 2 cm. ложки сока лимона.

Плоды шиповника перебрать, промыть в холодной воде, положить в посуду, залить крутым кипятком, закрыть посуду крышкой и оставить на 20-25 мин для набухания. После этого настой слить в другую посуду, а плоды размять деревянным пестиком. В полученное пюре налить настой, перемешать, добавить лимонную кислоту и кипятить 10-12 мин, затем нагревание прекратить. Через 30 мин, когда отвар настоится, процедить его через марлю, сложенную в 2-3 раза, добавить сахар и довести до кипения. После этого влить в него картофельный крахмал, разведенный охлажденной водой, и дать вскипеть.

Для улучшения вкуса в отвар можно добавить немного цедры лимона, мандарина или апельсина. Если вместо лимонной кислоты использовать сок лимона, его добавляют уже в готовый соус. Подавать к блюдам из круп, макаронных изделий.

Персиковый соус

600 мл персикового натурального сока, 300 г сахара, 100 мл белого вина, 200 мл воды.

Персиковый сок довести до кипения, влить в него сахарный сироп, размешать и варить 15-20 мин. В конце варки влить вино. Соус остудить в закрытой посуде. Использовать для приготовления бисквитного желейного торта и сладких блюд.

Абрикосовый соус

600 г свежих абрикосов, 110 г кураги, 250 г сахара, 400 мл воды.

У свежих абрикосов удалить косточки. Косточки залить водой, положить сахар и сварить сироп. Сироп процедить, залить им мякоть абрикосов или хорошо промытую курагу и варить до готовности. После этого абрикосы (курагу) протереть через сито. В полученную массу добавить вино или ликер и снова довести до кипения. Подавать в горячем или холодном виде к различным сладким блюдам.

Соус из кураги

200 г кураги, 300 г сахара, 800 мл воды.

Курагу перебрать, промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и оставить набухать на 2-3 часа, затем сварить до готовности в той же воде при закрытой крышке. Отвар слить, процедить, сваренные абрикосы протереть через сито, соединить с отваром, В смесь добавить сахар и, непрерывно помешивая, довести ее до кипения. Подавать к пудингам, кремам, кашам.

Соус из кураги с вином

200 г кураги, 90-100 г сахара, 100 г вина (мускат или мускатель).

Курагу промыть в теплой воде, положить в кастрюлю, залить 2 стаканами воды и варить до мягкости. Сваренную курагу протереть через частое волосяное сито, положить обратно в кастрюлю, добавить сахар и 1/2 стакана горячей воды, все это размешать, поставить на огонь и прокипятить в течение 5 мин. После этого соус снять в огня, добавить в него вино и размешать. Так же можно приготовить абрикосовый соус, заменив курагу абрикосовым пюре (400 г).

Соус из сладкого миндаля

150 г миндаля, 700 мл молока, 200 г сахара, 5-б яиц.

Миндаль ошпарить кипятком и очистить. Очищенный миндаль раздробить, смешать с небольшим количеством сахара и пропустить через мясорубку или растереть в ступе. Если миндаль предварительно не раздробить, то при пропускании через мясорубку или при растирании в ступе из миндаля выделится масло, что будет способствовать потемнению массы и потере ее эластичности. При растирании миндаля нужно добавлять небольшими порциями холодное кипяченое молоко. Растертую массу развести оставшимся молоком и протереть через сито. Оставшийся после этого миндаль можно еще раз растереть или использовать его для приготовления начинки. Затем яйца смешать с оставшимся сахаром и растереть добела. Полученную массу развести горячим миндальным молоком и проварить при температуре 75-80° С. Подавать к сладким пудингам и запеканкам.

## Глава 2.6. Холодные соусы

Майонез с хреном

Корни хрена очистить, промыть, натереть на мелкой терке, ошпарить и охладить. Добавить в майонез.

Майонез с хреном и яблоками

400 г майонеза, 50 г яблочного пюре (можно консервированного), 50 г хрена, лимонный сок по вкусу. Все компоненты быстро смешать, добавить немного лимонного сока. Подавать к карпу и соленой говяжьей грудинке.

Майонез с зеленью

400 г майонеза, 50 г шпината,20 г зелени петрушки, 10 г укропа,20 г соуса «Южный».

Шпинат, зелень петрушки, укроп припустить в закрытой посуде при сильном кипении. Готовую зелень охладить, протереть через сито, соединить с майонезом, добавить соус «Южный».

Майонез с корнишонами

350 г майонеза, 25 г соуса «Южный», 125 г корнишонов.

Корнишоны мелко нарубить, положить в майонез, добавить соус «Южный» и хорошо перемешать. Подавать к холодным мясным и рыбным блюдам.

Ароматизированный майонез

750 г майонеза, 100 г столовой горчицы, 50 г петрушки, 50 г зеленого лука, 30 г анчоусов,20 мл лимонного сока.

Петрушку, зеленый лук, анчоусы мелко порубить, затем все компоненты перемешать.

Майонез с томатом и сладким стручковым перцем

130 г майонеза, 50 г томата-пюре, 25 г стручкового перца (подготовленного), 5 г соуса «Южный», соль по вкусу. Томат-пасту прокипятить и, когда он остынет, хорошо перемешать с майонезом. Затем добавить соус «Южный», сладкий стручковый перец, который перед закладкой нужно промыть в холодной воде, обсушить на сите, удалить семена и очень мелко нарезать, добавить соль, еще раз осторожно перемешать.

Хорошо сочетается с различными мясными и рыбными блюдами.

Майонез по-тирольски

Добавить в майонез томатное пюре для приобретения им розовой окраски.

Майонез по-андалузски

К майонезу по-тирольски прибавить мелко нарезанный перец.

Майонез по-богемски

Смешать майонез с холодным соусом бешамель и французской горчицей.

Майонез «Казанова»

Смешать майонез с мелко нарезанными трюфелями, измельченными листьями эстрагона и мелко нарубленным желтком сваренного вкрутую яйца.

Майонез «шантильи»

100 г густых сливок, 75 г корня хрена, 75 г майонеза.

Сливки смешать с тертым хреном и майонезом.

Майонез по-мексикански

Смешать майонез с анчоусным маслом и мелко нарезанным гвоздичным и зеленым перцем.

Майонез по-испански

Смешать майонез с мелко нарубленной ветчиной, Толченым чесноком, горчицей и красным перцем.

Майонез «Трианон»

Смешать майонез с томатным и луковым пюре, а также мелко нарезанными маринованными огурчиками и перцем.

Майонез «Верди»

Смешать майонез со сметаной, мелко нарубленным луком и маринованными огурчиками.

Соус муслин

В майонез добавить по вкусу взбитые сливки (2 ст. ложки сливок на 300 г майонеза) и немного сока лимона и аккуратно смешать.

Соус равигот холодный

150 г майонеза, 1 ч. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ч. ложка мелко нарубленного лука-резанца, 1 ч. ложка пряных трав, 1/2 ч. ложки мелко нарубленного лука-шалота, ½ чайной ложки мелко нарубленных каперсов.1 мелко нарубленный анчоус, немного измельченной лимонной цедры. Смешать майонез со всеми перечисленными составляющими.

Ароматизированный холодный томатный соус

350 г майонеза, 100 г кетчупа, 50 г копченого шпика, 1 головка репчатого лука, специи, соль по вкусу. Шпик нарезать кубиками, добавить мелко нарезанный лук, пассеровать на шпике, охладить. Добавить в майонез кетчуп, по 1/2 ст. ложки тимьяна и паприки, а также перец, соль и нарубленную петрушку. Ароматизированный майонез смешать с ранее приготовленной смесью лука и шпика. Подавать к мясным и рыбным салатам.

Пикантный соус

300 г майонеза, 75 г красной икры, 75 г креветок (консервы), 50 г вареных белых грибов или шампиньонов.

Креветки и грибы мелко порубить, смешать с другими компонентами. Подавать к яйцам, сваренным вкрутую, постной говядине, дичи, тушеному мясу и т.д.

Соус майонез с корнишонами

200 г соуса майонез, 10 корнишонов (или 100 г пикулей) 2-3 ч. ложки соуса «Южный».

Мелко нарубленные корнишоны или пикули смешать с соусами майонез и «Южный». Подавать к холодному ростбифу, телятине, баранине, вареному мясу и к горячей рыбе, жаренной в сухарях. Этот соус приготовляют также с майонезом на белом соусе или со сметаной.

## Глава 2.8. Сиропы

Сахарный сироп

Сахар - 1 кг, вода - 3/4 л.

В чистую посуду высыпать сахарный песок, залить кипятком, поставить на огонь, довести до кипения и затем варить на слабом огне до образования прозрачного сиропа. Пену, образовавшуюся при этом осторожно снимать ложкой. Сваренный сахарный сироп процедить через ситечко или марлю в посуду и, если его не собираются ароматизировать, дать ему остыть и затем перелить в бутылки. Хорошо их закупорить и поставить в темное прохладное место. Сахарный сироп сохраняется довольно долго. Если же при хранении в нем начнут образовываться кристаллы, сироп необходимо переварить, предварительно добавив в него небольшое количество воды.

Ванильный сироп

Стручки ванили - 3-4 шт., или пакетик ванили, или ванильного сахара - 5-6 пакетиков, сахарный сироп - 1 л.

Сахарный сироп поставить на огонь и довести до кипения, затем на среднем или слабом огне при помешивании добавить ванилин или ванильный сахар, или стручки ванили, разделив их на половинки. Затем сироп снять с огня, процедить и перелить в бутылки, предварительно сполоснув их кипяченой водой. Бутылки с сиропом хорошо закупорить и хранить в прохладном месте.

Абрикосовый, персиковый сиропы

Абрикосы (персики) - 300-400 г, сахарный песок - 1/4 стакана, сахарный сироп - 1,5 стакана, вода - 1 стакан.

Спелые абрикосы (персики) очистить от косточек и размять до получения однородной массы. Из косточек абрикосов (персиков) извлечь ядрышки, очистить от шелухи, натереть на мелкой терке и смешать с полученной массой. Засыпать сахарным песком и оставить на 2 часа для настаивания. Затем добавить холодную воду, перемешать и оставить еще на час, после чего процедить. Полученный сок смешать с сахарным сиропом, поставить на огонь и прокипятить в течение 5 минут, а затем остудить и разлить в бутылки. В бутылки можно добавить несколько очищенных и разрезанных на половинки абрикосовых (персиковых) ядрышек. Хранить сироп хорошо закупоренным в прохладном месте.

Гренадиновый сироп

Лимонный сироп - 1/3 л, апельсиновый cupon - 1/3 л, малиновый сироп - 1/3 л.

Смешать лимонный, апельсиновый и малиновый сиропы. Хранить гренадиновый сироп в прохладном месте.

Ореховый сироп

Орехи фундук или грецкие орехи - 10 шт. или орехи миндаля - 15 шт., горячий сахарный сироп - 1 л.

Орехи очистить и мелко нарезать или растолочь. Положить их в эмалированную кастрюлю, залить горячим сахарным сиропом, закрыть пергаментом, прочно обвязать и поставить на 4-8 часов на холод для настаивания. Затем сироп процедить, разлить в бутылки и плотно закупорить. Хранить сироп в прохладном месте.

Гвоздичный сироп

Толченая или молотая гвоздика - 30-40 г, сахарный сироп - 1 л.

Сахарный сироп поставить на огонь, довести до кипения и затем на слабом или среднем огне при помешивании добавить толченую гвоздику. Теплый сироп разлить в бутылки, закрыть их пергаментом, прочно завязать и поместить в холодное место. После того как сироп полностью остынет, бутылки закупорить пробками. Хранить в прохладном месте.

Кофейный, шоколадный или какао-сиропы

Поджаренный кофе (какао-порошок или шоколад) - 150 г, сахарный сиропа - 1 л.

Поджаренный кофе мелко размолоть (шоколад натереть на терке), всыпать кофе или шоколад, или какао-порошок в сахарный сироп, поставить на огонь и варить в течение 15 минут при постоянном помешивании. Затем снять с огня, разлить в бутылки и плотно закупорить. Хранить сироп в прохладном месте.

Банановый сироп

Очищенные бананы - 1/2 кг, сахарная пудра или мелкий сахарный песок - 2 стакана, вода - 2-3 стакана.

Бананы очистить и натереть на пластмассовой терке. Полученную кашицу сложить в фарфоровое или эмалированное блюдо, залить холодной водой, засыпать сахарной пудрой или мелким сахарным песком и хорошо перемешать. Смесь оставить на 4 часа, а затем переложить в бутылки и хорошо закупорить. Хранить сироп в прохладном месте.

Глава 2.9. Сметанная заправка

400 г сметаны, 75 мл 3% -ного уксуса, сахар, черный молотый перец и соль по вкусу.

Уксус влить в посуду, добавить сахар, соль, молотый перец, хорошо размешать деревянной лопаткой. Перед подачей полученную смесь соединить со сметаной.

Сметанная заправка с желтками

500 г сметаны, 1 яйцо (желток), 1 ломтик лимона, соль по вкусу.

Желток сваренного вкрутую яйца растереть с солью и смешать со сметаной. Добавить сок лимона и хорошо размешать. Использовать для заправки салатов и овощей.

Заправка из сметаны с уксусом

50 г стакана сметаны, 50мл уксуса, 1 ч. ложка сахарной пудры, черный молотый перец и соль по вкусу. Или: 50 г сметаны, 1-1,5 cm. ложки уксуса, сахар по вкусу.

Тщательно смешать сметану с солью, перцем, уксусом и сахаром.

Майонезная заправка со сметаной

400 г майонеза, 100 г густой сметаны, 10 мл лукового сока.

Готовый майонез смешать с луковым соком и сметаной и хорошо вымешать. Подавать к фаршированной курице, фаршированным помидорам с яйцами и грибами, рулету из телятины, к холодной буженине, отварному кролику, домашней птице.

Рабочее место повара, приготовляющего соусы. Оборудование, посуда и инвентарь соусного цеха.

Приготовление соусов требует большого мастерства, поэтому эту работу поручают самым опытным поварам. Не менее важна при этом правильная организация рабочего места повара. Работа должна начинаться с подготовки рабочего места и приема сырья. Повар должен заблаговременно проверить исправность оборудования и инвентаря.

В небольших предприятиях общественного питания, где нет отдельного соусного цеха, соусы готовят в горячем цехе; для повара выделяют отдельное рабочее место.

Соусный цех должен иметь соответствующую «горку» для хранения приправ и специй, электрические или газовые плиты, рабочие столы и мармиты для хранения соусов. Кроме того, в каждом цехе необходимо следующее оборудование и инвентарь: паровые пищеварочные котлы разной емкости для варки бульонов, протирочные машины и мясорубки; котлы, сотейники или кастрюли разной емкости из нержавеющей стали для приготовления соусов; для поджаривания муки и овощей пользуются чугунными сковородами и противнями; разливные ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки, поварские ножи (тройка), вилки и иглы; дуршлаги, цедилки, терки, грохот, мерная посуда для жидкостей.

Утверждаю

Директор Ларина В. В

«28» января 2008г

Технологическая карта

Соус «Винный»

Рецептура № - колонка -

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда | Закладная |
| на 1 порцию | на 2 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Белый соус | 50 | 50 | 100 | 100 |
| Сливочное масло | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Лук репчатый | 10 | 7,5 | 20 | 15 |
| Петрушка (корень)  | 3,5 | 2,5 | 7 | 6 |
| Желток яйца | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Белое виноградное вино | 25 | 25 | 50 | 50 |
| Лимонный сок | 0,01 | 0,01 | 0.02 | 0.02 |
| Выход блюда  | - | 100 |  |  |

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краткая технология приготовления блюда

Измельчить корень петрушки и репчатый лук, слегка обжарить. Добавить их в горячий белый соус и варить 30 мин. Через 20-25 мин влить сухое белое виноградное вино. Растереть со сливочным маслом сырые желтки. В снятый с огня и охлажденный до 70°С соус, энергично помешивая, ввести желтки. Заправить соус лимонным соком или разведенной водой лимонной кислотой, солью, молотым перцем, после чего процедить. Соус подать к отварной рыбе.

Зав. производством

Утверждаю

Директор Ларина В. В

«28» января 2008г

технологическая карта

Соус «Барназийский»

Рецептура № - колонка -

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда | Закладная |
| на 1 порцию | на 2 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Вино белое | 25 | 25 | 50 | 50 |
| Эстрагон-листья (сухие)  | 8 | 8 | 16 | 16 |
| Лимонный сок | 3 | 3 | 6 | 6 |
| Масло сливочное | 70 | 70 | 140 | 140 |
| Желток яйца | 1,5шт.  | 30 | 3 | 60 |
| Зелень свежая | 3 | 2 | 6 | 4 |
| Выход блюда  | - | 100 |  |  |

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краткая технология приготовления блюда

Смешать вино, эстрагон, лимонный сок, на сильном огне. Процедить. В другой кастрюле растопить масло и нагреть до кипения. Миксером из желтков сделать однородную массу. Не переставая мешать влить тонкой струйкой масло. Медленно влить винную смесь и мешать пока не станет однородной. Положить нарезанную зелень.

Зав. производством

Утверждаю

Директор Ларина В. В

«28» января 2008г

технологическая карта

Соус «Вероника»

Рецептура № - колонка -

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда | Закладная |
| на 1 порцию | на 2 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Бульон рыбный | 100 | 100 | 200 | 200 |
| Вино белое | 24 | 24 | 48 | 48 |
| Лук зеленый | 8 | 8 | 16 | 16 |
| Крахмал | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Вода холодная | 6 | 6 | 12 | 12 |
| Сливки 35% | 50 | 50 | 100 | 100 |
| Желток яичный | 1/6шт.  | 1,2 | 1/3шт.  | 2,4 |
| Виноград зеленый (б/кост)  | 3,5 | 3,5 | 7 | 7 |
| Выход блюда  | - | 100 |  |  |

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краткая технология приготовления блюда

В кастрюле смешать бульон, вино, зеленый лук. Все кипятить до уменьшения объема вдвое. Процедить. Смешать крахмал с холодной водой и вести соус. Нагреть взбитые сливки, соль, перец, и вести в соус. Смешать в желток с небольшим количеством остывшего соуса, Взбить и ввести в соус. Снять с огня. Положить в соус виноград.

Зав. производством

Утверждаю

Директор Ларина В. В

«28» января 2008г

технологическая карта

Соус «Морней»

Рецептура № - колонка -

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда | Закладная |
| на 1 порцию | на 2 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 12 | 12 |
| Бульон куриный | 40 | 40 | 80 | 80 |
| Сливки 22% | 40 | 40 | 80 | 80 |
| Сыр «Пармезан» | 16 | 16 | 32 | 32 |
| Выход блюда  | - | 100 |  |  |

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краткая технология приготовления блюда

Разогреть сливочное масло, добавить муку и готовить 2 минуты, добавить бульон и сливки. Уменьшить огонь и готовить до загустения. Положить свежетертый сыр и готовить еще 2 минуты.

Зав. производством

Утверждаю

Директор Ларина В. В

«28» января 2008г

технологическая карта

Соус «Маршак де Вин»

Рецептура № - колонка -

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда | Закладная |
| на 1 порцию | на 2 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 12 | 12 |
| Ветчина | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Грибы | 30 | 26 | 60 | 52 |
| Лук зеленый | 30 | 28 | 60 | 56 |
| Соус «Деми-Глейс»Сливки 35% | 8714 | 8714 | 17428 | 17428 |
| Выход блюда  | - | 100 |  |  |

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краткая технология приготовления блюда

Ветчину, грибы нарезать кубиками. Нашинковать зеленый лук. На сливочном масле обжарить ветчину, грибы и зеленый лук. Добавить соус «Деми-Глейс» и все это уварить на ½. Добавить сливки и продолжать готовить еще 2 минуты.

Зав. производством

Утверждаю

Директор Ларина В. В

«28» января 2008г

технологическая карта

Соус «Деми-Глейс»

Рецептура № - колонка -

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда | Закладная |
| на 1 порцию | на 2 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Испанский соус | 170 | 170 | 340 | 340 |
| Бульон говяжий | 72 | 72 | 144 | 144 |
| Шерри | 14 | 14 | 28 | 28 |
| Выход блюда  | - | 100 |  |  |

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краткая технология приготовления блюда

Испанский соус вместе с бульоном говяжьим уварить на 2/3, добавить шерри и использовать этот соус, для приготовления других соусов.

Зав. производством

Утверждаю

Директор Ларина В.В.

«28» января 2008г

технологическая карта

Соус из «Зелени»

Рецептура № - колонка -

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда | Закладная |
| на 1 порцию | на 2 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кефир | 60 | 60 | 120 | 120 |
| Лук зеленый | 40 | 38 | 80 | 76 |
| Чеснок | 10 | 8 | 20 | 16 |
| Укроп (свежий)  | 6 | 4 | 12 | 8 |
| Петрушка (свежая)  | 6 | 4 | 12 | 8 |
| Кинза (свежая)  | 6 | 4 | 12 | 8 |
| Лимонный сок | 6 | 6 | 12 | 12 |
| Масло оливковое | 6 | 6 | 12 | 12 |
| Сахар-песок | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Выход блюда  | - | 100 |  |  |

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краткая технология приготовления блюда

Все компоненты зелени мелко нашинковать и добавить в кефир. Затем добавить лимонный сок, оливковое масло, сахарный песок, соль, перец черный молотый. Все это тщательно перемешать и дать этому соусу настояться в течение 30 минут.

Зав. производством

Утверждаю

Директор Ларина В.В.

«28» января 2008г

технологическая карта

Соус «Ткемали»

Рецептура № - колонка -

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда | Закладная |
| на 1 порцию | на 2 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Плоды ткемали | 74 | 68 | 148 | 136 |
| Чеснок | 3 | 2 | 6 | 4 |
| Укроп | 10 | 8 | 20 | 16 |
| Омбало | 10 | 8 | 20 | 16 |
| Кинза (свежая)  | 10 | 8 | 20 | 16 |
| Перец стручковый свежий | 7 | 6 | 14 | 12 |
| Выход блюда  | - | 100 |  |  |

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краткая технология приготовления блюда

Перебранные и промытые плоды ткемали кладут в кастрюлю, заливают водой так, чтобы она только покрывала их, и варят. Когда ткемали хорошо разварятся, откидывают на дуршлаг, затем протирают через сито и разбавляют отваром, добавляют толченые зелень кинзы, стручковый перец, соль, чеснок, укроп, тщательно перемешивают, кипятят и охлаждают.

Зав. производством

Утверждаю

Директор Ларина В.В.

«28» января 2008г

технологическая карта

Соус «Сациви»

Рецептура № - колонка -

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда | Закладная |
| на 1 порцию | на 2 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Орехи грецкие | 66,6 | 50 | 133,2 | 100 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 6 | 6 |
| Яйца желтки | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| Уксус винный | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Гвоздика | 0,2 | 0,2 | 0,4 | 0,4 |
| Корица | 0,2 | 0,2 | 0,4 | 0,4 |
| Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 | 0,4 | 0,4 |
| Зелень свежая | 3 | 2 | 6 | 4 |
| Шафран | 0,2 | 0,2 | 0,4 | 0,4 |
| Бульон | 50 | 50 | 100 | 100 |
| Выход блюда  | - | 100 |  |  |

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краткая технология приготовления блюда

Мелко рубленый лук кладут в кастрюлю, заливают его маслом и ставят на плиту. (Для обжарки лука можно дополнительно использовать куриный жир и жир, снятый с бульона) Когда лук слегка обжариться, добавляют муку и жарят еще несколько минут, затем постепенно вливают горячий процеженный бульон и проваривают до получения густой массы. Ядра орехов толкут с чесноком, добавляют зелень, молотую гвоздику, корицу, красный перец, настойку шафрана, яичные желтки, уксус и все вместе растирают деревянной ложкой. Полученную смесь постепенно вводят в приготовленный соус, помешивая, ставят на плиту и нагревают, не доводя до кипения.

Зав. производством

Утверждаю

Директор Ларина В.В.

«28» января 2008г

технологическая карта

Соус из «Красного вина»

Рецептура № - колонка -

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда | Закладная |
| на 1 порцию | на 2 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Вино красное | 50 | 50 | 100 | 100 |
| Сахар | 50 | 50 | 100 | 100 |
| Лимон | 40 | 33 | 80 | 66 |
| Вода | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Картофельный крахмал | 0,35 | 0,35 | 0,7 | 0,7 |
| Выход блюда  | - | 100 |  |  |

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краткая технология приготовления блюда

Сварить сахарный сироп с добавлением цедры и лимонного сока, в конце варки влить красное вино, довести до кипения, при помешивании веселкой или венчиком влить разведенный в холодной воде крахмал и снова довести до кипения. Его подают к сладким горячим блюдам и к изделиям из фруктов – «Шарлот», суфле и др.

Зав. производством

Утверждаю

Директор Ларина В. В

«28 января 2008г

Технико-технологическая карта № 1

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на соус «Кемберленский» вырабатываемое рестораном «Вкус мира»

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления соуса «Кемберленский» используют следующее сырье: Апельсин св. ГОСТ 4427-82

Вино красное ГОСТ 7208-93

Имбирь ГОСТ 26578-85

Желе красная смородина ГОСТ 11293-89

Лимонный сок ГОСТ 16270-70

Горчица ГОСТ 20848-75

Хрен ГОСТ 74425-79

Перец красный молотый ГОСТ 29053-91

Соль ГОСТ 13830-97

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырье, используемое для приготовления соуса «Кемберленский», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1. Рецептура соуса «Кемберленский»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса брутто (г)  | Масса нетто (г)  |
| Апельсин св. Вино красноеИмбирь Желе красная смородина Лимонный сокГорчицаХренПерец красный острый молотый | 6033205232 | 4533205232 |
| Выход готового блюда |  | 100 |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству соуса «Кемберленский» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (1998 г).

4.2. Цедру нарезать тонкой соломкой (длинной) и в течении 10 минут варить в красном вине с имбирем. Остудить, добавить апельсиновый и лимонный сок, желе, горчицу, хрен. Заправить острым перцем.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Соус «Кемберленский»» должен подаваться в соусниках (на пирожковой тарелке покрытой бумажной салфеткой).

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее +12 +14 0С.

5.3. Срок годности при хранении – не более 30 минут с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – красновато-оранжевого цвета

Цвет – красновато-оранжевого цвета.

Вкус – Кисловато-острый, с незначительным вкусом вина и апельсина.

Запах – Лимонно-виный запах с нежным ароматом имбиря, горчицы и хрена.

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ,% (не менее) 10,97

Массовая доля жира,% (не менее) 0,211

Массовая доля соли,% (не более) 1

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более

Бактерии группы кишечных палочек, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г -

Proteus допускаются в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
| 17,59 | 0,265 | 4,28 | 89,865 |

Ответственный разработчик:

Расчеты ТТК № 1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | нетто | Сух. в-ва | Белки | Жиры | Углеводы |
| 100 | исх.  | 100 | исх.  | 100 | исх.  | 100 | исх.  |
| Апельсин св.  | 45 | 12,5 | 5,625 | 0,9 | 0,405 | - | - | 8,4 | 3,78 |
| Вино красное | 3 | 10,8 | 0,324 | 0,3 | 0,009 | - | - | 0,2 | 0,006 |
| Имбирь  | 3 | 7,5 | 0,225 | 1,3 | 0,039 | - | - | 3,2 | 0,096 |
| Желе красная смородина  | 20 | 27,3 | 5,46 | 87,2 | 17,44 | 0,4 | 0,08 |  0,7 | 0,14 |
| Лимонный сок | 5 | 10 | 0,50 | 0,12 | 0,006 | - | - | 3,9 | 0, 195 |
| Горчица | 2 | 92,7 | 1,854 | 37,1 | 0,742 | 11,1 | 0,222 | - | - |
| Хрен | 3 | 23 | 0,69 | 2,5 | 0,075 | - | - | 16,3 | 0,489 |
| Перец красный острый молотый | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Выход |  100 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого:  |  |  | 14,678 |  | 18,716 |  | 0,302 |  | 4,706 |

Сухие вещества.

14,678 + 1 (соли) = 15,678 (г)

0,7 \* 15,678 = 10,97 (г)

Жиры.

0,302г.

0,7\*0,302=0,211г.

Соль

Энергетическая ценность.

Б = 18,716\*0,94=17,59 г.

Ж = 0,302\*0,88=0,265 г.

У = 4,706\*0,91=4,28 г.

Итого энергетическая ценность: 89,865 ккал.

Утверждаю

Директор Ларина В. В

«28 января 2008г

Технико-технологическая карта № 2

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на соус «Испанский» вырабатываемое рестораном «Вкус мира»

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления соуса «Испанский» используют следующее сырье: Кости говяжьи ГОСТ 7597-55

Лук репчатый ГОСТ Р 5178301

Морковь свежая ГОСТ 26767-85

Чеснок ГОСТ 16729-71

Лавровый лист ГОСТ 16270-70

Мука пшеничная ГОСТ 14176-69

Томат - пюре ГОСТ Р 51810-01

Травы пряные ГОСТ 15842-90

Соль ГОСТ 13830-97

Лук порей ГОСТ 6695-88

Петрушка свежая ГОСТ 1673271

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырье, используемое для приготовления соуса «Испанский», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1. Рецептура соуса «Испанский»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса брутто (г)  | Масса нетто (г)  |
| Кости говяжьи Лук репчатый Морковь свежая Чеснок Мука пшеничная Томат - пюре Лук порей Петрушка свежаяТравы пряные Вода  | 13031038171252200 | 1002828171042200 |
| Выход готового блюда |  | 100 |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству соуса «Испанский» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (1998 г).

4.2. Разогреть духовку до температуры + 230С, запечь кости в течении 40 минут.д.обавить к ним (костям) нарезанный лук, морковь, лавровый лист, чеснок, соль. Посыпать мукой и запекать еще 10-15 минут. Переложить в другую кастрюлю, доложить остальные ингредиенты, довести до тушения и тушить 3-4 часа, пока объем не уменьшится вдвое. Процедить соус два раза. Снова уварить до необходимого объема.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Соус «Испанский» должен подаваться в соусниках (на пирожковой тарелке покрытой бумажной салфеткой).

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее +65 +75 0С.

5.3. Срок годности при хранении – не более 30 минут с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – красновато-оранжевого цвета на поверхности блески жира

Цвет – красновато-оранжевого цвета на поверхности блески жира

Вкус – Кисловато-острый, всех входящих компонентов.

Запах – Нежный, насыщенный всех входящих компонентов.

Консистенция - умеренно густая, однородная

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ,% (не менее) 40,4175

Массовая доля жира,% (не менее) 8,743

Массовая доля соли,% (не более) 1

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более

Бактерии группы кишечных палочек, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г -

Proteus допускаются в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
| 19,83 | 10,99 | 9,34 | 215,59 |

Ответственный разработчик:

Расчеты ТТК № 2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | нетто | Сух. в-ва | Белки | Жиры | Углеводы |
| 100 | исх.  | 100 | исх.  | 100 | исх.  | 100 | исх.  |
| Кости говяжьи  | 100 | 32,3 | 32,3 | 18,9 | 18,9 | 12,4 | 12,4 | - | - |
| Лук репчатый  | 2 | 14 | 0,28 | 1,7 | 0,034 | - | - | 9,5 | 0, 19 |
|  Морковь свежая  | 8 | 11,5 | 0,92 | 1,3 | 0,104 | 0,1 | 0,008 | 7,0 | 0,56 |
|  Чеснок  | 2 | 30 | 0,6 | 6,5 | 0,13 | - | - | 21,2 | 0,424 |
|  Мука пшеничная  | 8 | 86 | 6,88 | 10,3 | 0,824 | 0,9 | 0,072 | 74,2 | 5,936 |
|  Томат - пюре  | 17 | 20 | 3,4 | 3,6 | 0,612 | - | - | 11,8 | 2,006 |
| Лук порей  | 10 | 13 | 1,3 | 3,0 | 0,3 | - | - | 7,3 | 0,73 |
|  Петрушка свежая | 4 | 15 | 0,6 | 3,7 | 0,148 | - | - | 8,1 | 0,324 |
|  Травы пряные  | 2 | 13,5 | 0,27 | 2,5 | 0,05 | 0,5 | 0,01 | 4,5 | 0,09 |
| Вода  | 200 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Выход |  100 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого:  |  |  | 46,55 |  | 21,102 |  | 12,49 |  | 10,26 |

Сухие вещества.

46,55+1 (соли) = 47,55 (г)

0,85 \* 47,55 = 40,4175(г)

Жиры.

12,49 г.

0,7\*12,49=8,743г.

Соль

Энергетическая ценность.

Б = 21,102\*0,94=19,83 г.

Ж = 12,49\*0,88=10,99 г.

У = 10,26\*0,91=9,34 г.

Итого энергетическая ценность: 215,59 ккал.

Утверждаю

Директор Ларина В.В.

«28 января 2008г

Технико-технологическая карта № 3

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на соус «Из яблок и белого вина», вырабатываемое рестораном «Вкус мира»

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления соуса «Испанский» используют следующее сырье: Яблоки (Антоновские) ГОСТ 16270-70

Лимон ГОСТ 29045-91

Сахар ГОСТ 21-94

Мускатный орех ГОСТ 51806-01

Вино белое ГОСТ 7208-93

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырье, используемое для приготовления соуса «Из яблок и белого вина», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1. Рецептура соуса «Испанский»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса брутто (г)  | Масса нетто (г)  |
| Яблоки (Антоновские) ЛимонСахар Мускатный орех Вино белоеВода  | 80530302040 | 62430242040 |
| Выход готового блюда | - | 120 |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству соуса «Из яблок и белого вина» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (1998 г).

4.2. Промытые яблоки нарезать на дольки, удалить сердцевину, залить сахарным сиропом и варить в закрытой посуде 10-15 минут. После этого массу протереть через сито, влить вино и довести до кипения. Его подают к жареному гусю, утке, а также используют для приготовления кисло-сладкого соуса.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Соус «Из яблок и белого вина» должен подаваться в соусниках (на пирожковой тарелке покрытой бумажной салфеткой).

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее +65 +75 0С.

5.3. Срок годности при хранении – не более 30 минут с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – желтовато-кремовый цвет

Цвет – желтовато-кремовый, естественный для всех входящих продуктов.

Вкус – кисло-сладкий,

Запах – естественный с ярко выраженным ароматом мускатного ореха, яблок, лимона и вина

Консистенция - густых сливок, однородная без комочков

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ,% (не менее) 45,64

Массовая доля жира,% (не менее) 8,08

Массовая доля соли,% (не более) -

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более

Бактерии группы кишечных палочек, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г -

Proteus допускаются в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
| 3,82 | 10,16 | 30,55 | 228,92 |

Ответственный разработчик:

Расчеты ТТК № 3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | нетто | Сух. в-ва | Белки | Жиры | Углеводы |
| 100 | исх.  | 100 | исх.  | 100 | исх.  | 100 | исх.  |
| Яблоки (Антоновские)  | 62 | 13,5 | 8,37 | 0,4 | 0,248 | - | - | 11,3 | 7,006 |
| Лимон | 4 | 12,3 | 0,492 | 0,9 | 0,036 | - | - | 3,6 | 0,144 |
|  Сахар | 30 | 99,8 | 29,94 | 0,3 | 0,09 | - | - | 99,5 | 29,85 |
|  Мускатный орех  | 24 | 96 | 23,04 | 18,6 | 4,464 | 57,7 | 13,85 | 13,6 | 3,264 |
|  Вино белое | 20 | 10,8 | 2,16 | 0,2 | 0,04 | - | - | 0,2 | 0,04 |
|  Вода  | 40 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Выход |  120 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого:  |  |  | 64,442 |  | 4,878 |  | 13,85 |  | 40,304 |

Сухие вещества.

64,442 = 64,442 (г)

0,85 \* 64,442 = 54,77(г)

Жиры.

13,85 г.

0,7\*13,85=9,695г.

Энергетическая ценность.

Б = 4,878\*0,94 = 4,585 г.

Ж = 13,85\*0,88 = 12,188 г.

У = 40,304\*0,91= 36,67 г.

Итого энергетическая ценность: 228,92ккал.

## Заключение

Соусы дают возможность приготовить из одного и того же продукта разные по вкусу и аромату блюда, способствуя тем самым необходимому разнообразию питания.

Применяя различные соусы, можно усилить или ослабить природный вкус и аромат основного продукта. Правильный подбор соусов с учетом особенностей используемых продуктов позволяет повысить качество и питательность блюда. Правильный выбор соусов к блюдам имеет большое значение, так как от них во многом зависит вкус, внешний вид и питательность пищи. Применяя различные соусы и специи, повар придает основному продукту тот или иной вкус и аромат, сохраняет или ослабляет природные вкусовые свойства продуктов, сочетая их. Соусы, в состав которых входят жиры и яйца, значительно повышают калорийность кулинарных изделий.

При написании курсовой работы я научилась работать с ГОСТами, ОСТами и другими нормативными документами, а также научилась разрабатывать и составлять технико-технологические карты на блюда. Я очень рада, что выбрала эту тему так, как смогла понять, что соусы это неотъемлемая часть блюда.

## Список литературы

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв.02.1. 2000 ФЗ-29.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изм. и доп. от 21.06. 2001 №389).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебопродинформ, 1996, 1997. Сборник технологический нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М., МП «Вика», 1992.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., Экономика, 1981.
6. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. – М.: «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 1999.
7. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебопродинформ, 2000.
8. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 1988.
9. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
10. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
11. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное предприятие. Классификация предприятий».
12. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».
13. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности пищевой ценности пищевых продуктов.
14. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
16. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции / Утв. Приказом Министерства здравоохранения РФ от 15.08.01 №325.

Основная:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999.
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи. – М., 1988.

Дополнительная:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература, 2000.
2. Справочник работника общественного питания/ под ред. Голубева В.Н. – М.: ДеЛи принт, 2002.
3. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
4. Зиборова О.В. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания» - М.: МКТ ОПС, 2002.
5. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».
6. Соболева З.Т., Бакунова Р.Б. Справочник руководителя предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1986.
7. ОСТы, ТУ, ТИ и другая отраслевая нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания.
8. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество».
9. Химический состав Российский пищевых продуктов. Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф.В.А. Тутельяна.
10. Http: // cooking. Niv. ry/ povar/ eda. pl? =28ws=/sousy. htm
11. http: // www. соус соm. ua
12. http: // peteris. Narod. Ry/ sous htm