# Содержание

1. Схема обработки птицы и дичи. Ассортимент полуфабрикатов. Их использование

1.1 Схема обработки птицы и дичи

1.2. Ассортимент полуфабрикатов. Их использование

2. Классификация соусов. Ассортимент и технологические схемы производства холодных соусов, масляных смесей, сладких соусов и сиропов. Принцип сочетания соусов с основными ингредиентами

2.1 Классификация соусов

2.2. Ассортимент и технологические схемы производства холодных соусов, масляных смесей, сладких соусов и сиропов

2.3. Принцип сочетания соусов с основными ингредиентами

3. Задача

Список использованной литературы

# 1. Схема обработки птицы и дичи. Ассортимент полуфабрикатов. Их использование

## 1.1 Схема обработки птицы и дичи

Блюда из птицы и дичи играют важную роль в рациональном питании человека, поскольку пищевая ценность мяса птицы выше, чем мяса животных. Мясо птицы содержит 11 — 25 % белков, от 5 до 53 % жира, 0,5 — 1, 2 % минеральных солей, витамины В1, В2, РР, А и экстрактивные вещества.

Птицу делят по виду — на куриное, гусиное, утиное мясо; по возрасту — на цыплят и взрослую птицу; по способу обработки — на полупотрошеную и потрошеную.

В настоящее время разработана техническая документа на широкий ассортимент полуфабрикатов из птицы, которые предусмотрено выпускать централизованно. К ним относятся: тушки цыплят разделанные тушка куриная, подготовленная к кулинарной обработке филе куриное, филе куриное с косточкой, окорочек куриный набор для бульона куриный, тушка индюшиная, подготовленная к кулинарной обработке, филе индюшиное икорочек индюшиный, бедро индюшиное, набор для бульона из мяса индеек, полуфабрикат для шеек фаршированных (кожа шеи) индюшиный наборы из субпродуктов птицы (кур, цыплят, уток, утят, гусей, индеек); котлеты особые из кур, котлеты особые из индеек.

Из субпродуктов предусмотрено выпускать наборы для студня, рагу, суповой. Наборы состоят из обработанных голов, ножек, шеи, крыльев, желудка и сердца. Для студня используют все субпродукты, для рагу — желудки, сердце, шею и крылья, для супов, головы и ноги.

При нейтрализованном производстве изготовление полуфабрикатов производится по следующей схеме: размораживание, опаливание, удаление головы, шейки, ножек, потрошение, мытье, формовка разделанных тушек, обработка потрохов, изготовление порционных полуфабрикатов, охлаждение.

Размораживание рекомендуется производить при температуре 0—8 С и относительной влажности 90—95. Тушки раскладывают на стеллажи так, чтобы они не соприкасались друг к другом. Процесс размораживания длится 10—20 ч. На мелких предприятиях птицу размораживают при 16—18 С, разложив ее на стеллажах или столах в заготовочном цехе.

Перед опаливанием у птицы с головы удаляют бумагу, из анального отверстия — бумажный тампон. Тушку птицы расправляют, оттягивают ножки и крылышки, чтобы обеспечить удаление нитевидного пера. Опаливают птицу над некоптящим пламенем газовой горелки. У опаленной птицы удаляют гребешок, затем отрубают голову по 2-й шейный позвонок. У всех видов птицы, за исключением индеек, кожу шеи надрезают вдоль со стороны ее с шеи, затем шею отрубают по последний шейный позвонок. Для прикрытия места отруба оставляют часть кожи длиной примерно 5—6 см. Удаляю невод, зоб и трахею. Крылья у кур, индеек, уток и гусей по локтевой сустав, ножки — у всех видов птицы сустав. Потрошат птицу через разрез, предварительно срезав кожу у анального отверстия. При потрошении удаляют внутренний жир (сальник) и внутренние органы; участки тушек, пропитанные желчью, срезают. Пищевые отходы (головы, ноги, печень, желудок- сердце) обрабатывают.

Выпотрошенную тушку промывают холодной водой температурой не выше 15 С, удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Промытые тушки укладывают на стеллажи для удаления воды.

Обработанную тушку формуют, чтобы она стала более компактной и равномернее проваривалась или прожаривалась. Заправляют тушку «в кармашек» или в две нитки. При заправке «в кармашек» куском кожи с шеи закрывают горловое отверстие, завертывая кожу на спинку и закрепляя ее подвернутыми крыльями. В разрезы кожи на брюшке вправляют ножки.

Дичь после размораживания ощипывают, начиная с шеи. При этом натягивают кожу, чтобы она не рвалась, и выдергивают по несколько перьев резким движением в направлении, противоположном росту перьев. Далее дичь обрабатывают по такой же схеме, что и птицу. У мелкой птицы крылья отрубают полностью. У крупной — ножки обрубают по заплюсневый сустав, а у мелкой — на 1—2 см ниже заплюсневого сустава.

Из птицы и дичи можно приготовить порционные полуфабрикаты. Такие полуфабрикаты чаще всего готовят из кур или индеек. Ниже приводится характеристика некоторых полуфабрикатов, которые выпускаются централизованно.

Филе натуральное представляет собой большую грудную мышцу без поверхностной пленки с надрезанным сухожилием. В него может быть вложено малое филе без сухожилия или кусочки другого филе.

Окорочка выделяют вместе с кожей и костями по зобедренному суставу и подвздошной кости.

Котлеты особые из кур или индеек готовят, используя с кожей, хлеб пшеничный, воду, соль и жировочные сухари.

Котлеты в мелких предприятиях общественного питания ем изготавливают из мякоти кур с добавлении риса сырца или сливочного масла.

## 1.2 Ассортимент полуфабрикатов. Их использование

Готовые полуфабрикаты позволяют экономить время и средства на приготовлении блюд. Сейчас многие компании занимаются изготовлением различных видов полуфабрикатов не только из традиционного мяса или овощей, но и производством и продажей полуфабрикатов из самых разных продуктов, иногда весьма экзотических. Эту продукцию розничные покупатели могут видеть в магазинах, а организации имеют возможность купить полуфабрикаты оптом. Полуфабрикаты для кафе производства отечестественных компаний пользуются популярностью и малого бизнеса в общественном питании, т.к. высокое качество продукции сочетается с приемлемыми ценами.

Успех производственной компании часто базируется на трех основных принципах, неукоснительно соблюдаемых в повседневной работе:

1) Технологии. Производство полуфабрикатов должно быть оснащено современным качественным оборудованием, которое позволяет не только выпускать продукцию высшего качества, но и осваивать прогрессивные технологии переработки пищевых продуктов.

2) Поставщики. Партнеры компании должны производить экологически чистую продукцию. При этом каждая партия продуктов должна проходить тщательную проверку как непосредственно в месте выращивания, так и на производстве в процессе приготовления полуфабрикатов.

3) Оперативные продажи. Представительства компании в крупных городах, развитая сеть магазинов полуфабрикатов, оптовая продажа полуфабрикатов и оперативная доставка по месту назначения,- всё это составляющие эффективной торгово-логистической сети успешной компании.

Отличия успешной компании от других производителей полуфабрикатов следующие:

- неизменно высокое качество продукции;

- только натуральные ингредиенты в производстве натуральных полуфабрикатов;

- строгая система сертификации полуфабрикатов;

- постоянное техническое перевооружение - в изготовлении полуфабрикатов используются самое современное оборудование;

- соответствие всей продукции системе ГОСТ полуфабрикаты;

- полуфабрикаты оптом и в розницу, без торговой наценки;

- современные линии по упаковке полуфабрикатов - свежесть продуктов в течение длительного времени;

- производство замороженных полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности;

- уникальные рецепты полуфабрикатов, домашние полуфабрикаты и полуфабрикаты собственного производства;

- заморозка полуфабрикатов по технологии Shock Frost;

Большинство компаний занимаются производством следующих видов полуфабрикатов:

- мясные полуфабрикаты;

- овощные полуфабрикаты;

- рыбные полуфабрикаты;

- полуфабрикаты из мяса птицы.

Остановимся на каждой из позиций подробнее.

Производство мясных полуфабрикатов - один из важнейших сегментов этого рынка. Такого рода продукция обладает ценными питательными качествами, содержит натуральный животный белок, идеально подходит для людей, ведущих активный образ жизни.

Ассортимент мясных полуфабрикатов насчитывает более 150 наименований: различные фарши, готовые мясные смеси, мелко нарезанные и крупнокусковые мясные полуфабрикаты, бифштексы, котлеты, купаты, пельмени полуфабрикаты, манты, хинкали, шницеля, биточки, зразы, фрикадельки.

Отличительное свойство всех мясных полуфабрикатов, производимых успешной компанией - качественная формовка, отличные вкусовые качества. При производстве замороженных мясных полуфабрикатов используется только современное оборудование, что позволяет сохранять максимальное количество полезных питательных веществ, при этом гарантирована долгая сохранность продукции и хороший внешний вид. Изготовление мясных полуфабрикатов производится только под контролем экспертов. Достаточно часто дополнительным гарантом качества продукции выступает сертификация мясных полуфабрикатов, поэтому Вы можете быть уверены в безопасности продукции и полном соответствии мясных полуфабрикатов заявленным санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Производство полуфабрикатов из мяса - та область, в которой работает большинство отечественных компаний.

Производство полуфабрикатов из птицы. Мясо курицы - диетический продукт. Оно обладает отличными вкусовыми, питательными качествами, содержит меньше жира, чем мясо других домашних животных. В числе полуфабрикатов высокой степени готовности из птицы: котлеты, пельмени, блины с куриным мясом. Кроме этого, часто производятся охлажденные полуфабрикаты из птицы: куриные окорочка, филе птицы, куриные грудинки и ножки. Замороженные полуфабрикаты позволяют значительно экономить время при приготовлении пищи, и в то же время оставляют хозяйкам и поварам "свободу маневра" в выборе способов приготовления блюда.

Производство рыбных полуфабрикатов. Рыбные полуфабрикаты - прекрасный способ разнообразить свое меню морепродуктами. Технология изготовления полуфабрикатов из рыбы позволяет свести до минимума время от начала обработки до окончательной заморозки и упаковки. Таким образом, замороженные рыбные полуфабрикаты сохраняют свои полезные свойства в течение длительного времени. Свежезамороженные полуфабрикаты из рыбы станут незаменимым помощником любой хозяйки, ведь готовить блюда с их использованием намного проще и быстрее.

Производство овощных полуфабрикатов. При изготовлении овощных полуфабрикатов используется только свежее и качественное сырье. Ассортимент овощных полуфабрикатов включает следующие позиции: овощные смеси, заготовки для салатов, овощное ассорти. Если заморозка готовых овощных смесей совершается на современном оборудовании по технологии производства полуфабрикатов Shock Frost - это позволяет практически моментально охладить ингредиенты полуфабрикатов до необходимой температуры. При этом в целости сохраняются полезные вещества, витамины и минералы. Вы получаете очищенные, помытые, порезанные и замороженные овощные смеси, которые могут быть использованы при приготовлении различных блюд, поскольку овощи сохраняют свои естественные вкусовые качества и внешний вид.

# 2. Классификация соусов. Ассортимент и технологические схемы производства холодных соусов, масляных смесей, сладких соусов и сиропов. Принцип сочетания соусов с основными ингредиентами

## 2.1 Классификация соусов

Со́ус (от фр. sauce — подливка) или подли́вка — жидкая приправа к основному блюду и/или гарниру. Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их калорийность. Многие соусы содержат специи и вкусовые вещества, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.

Соусы не только подают к готовым блюдам, но и используют в процессе их приготовления: многие продукты брезеруют в соусе или запекают под соусом.

Широко распространённые соусы: кетчуп, майонез, соевый соус, бешамель, ткемали, сацебели, сальса, рыбный соус, чесночный соус, грибной соус, тартар, 1000 островов.

Собственно слово «соус» восходит к латинскому salus — «посоленый». К эпохе античного Рима относится и один из первых общеизвестных соусов — гарум.

Каждый соус состоит из жидкой основы и дополнительной части, в которую входят различные продукты, пряности и приправы.

Соус, приготовленный на определенной жидкой основе и содержащий в дополнительной части минимальное количество продуктов, называется основным.

Соусы, приготовленные на базе основного с добавлением различных продуктов, называются производными.

По характеру дополнительной части все соусы разделяют на две основные группы: приготовленные с мукой и без муки. Соусы «с мукой» по цвету могут быть красными (от коричневого до коричневато-красного) и белыми (от белого до слегка серого).

По жидкой основе соусы разделяются: «с мукой» и «без муки» (только белые)

* на бульонах (красные и белые):
* на мясном бульоне (красные и белые)
* на рыбном бульоне (красные и белые)
* на грибном бульоне (красные и белые)
* в диетическом питании:
* на воде
* на овощных отварах
* на крупяных отварах
* сметанные (белые)
* молочные (белые)на сливочном масле
* на растительном масле
* яично-масляные
* на уксусе

Отдельную группу составляют сладкие соусы, которые готовят из разнообразных фруктово-ягодных отваров, соков, молока, красного вина. В качестве дополнительной части служат сахар, ванилин, шоколад, какао. Загустителями в этих соусах используются картофельный крахмал, в некоторых — мука.

Соусы могут различаться также и по другим характеристикам.

В зависимости от температуры, при которой их используют:

* горячие — подаются к горячим блюдам;
* холодные — подаются к холодным блюдам.

По назначению — подаваемые к:

* мясу
* рыбе
* птице
* макаронам
* овощам
* крупяным блюдам
* сладким блюдам
* салатам (заправки)

По консистенции:

* жидкие (консистенции жидкой сметаны) — для поливки и тушения блюд;
* средней густоты (консистенции густой сметаны) — для запекания и добавления в овощные блюда;
* густые (консистенции вязкой манной каши) — для фарширования и добавления в некоторые блюда.

## 2.2 Ассортимент и технологические схемы производства холодных соусов, масляных смесей, сладких соусов и сиропов

Холодные соусы подают к холодным блюдам из рыбы, раков, дичи и овощей. Соус майонез, сосу майонез с корнишонами, зеленью подают также к жареным горячим рыбным блюдам.

В группу холодных соусов входят также овощные маринады, заправки для салатов и сельди.

«Хрен с уксусом» (холодный)

На 500 г соуса: хрен 200 г, уксус 9%-ный 100 г, вода 200 г, сахар 10 г, соль 10 г.

В мелко натертый хрен кладут соль, сахар, наливают разведенный водой уксус и хорошо размешивают. Хранят этот соус в глиняной или фарфоровой посуде. Подают в соуснике к различным холодным блюдам из рыбы и мяса.

Соус томатный (холодный)

На 500 г соуса: лук репчатый 200 г, чеснок 10 г, масло растительное 100 г, томат-пюре 150 г, мука пшеничная 25 г, специи, уксус.

Мелко нарезанный репчатый лук пассеруют с растительным маслом, кладут томат-пюре и пассеруют все вместе. Затем добавляют воду, соль, перец молотый, растертый чес-нок, уксус по вкусу и варят 10—15 минут, после чего заправ-ляют мукой, кипятят и охлаждают. Подается к крабам и холодным фаршированным овощам.

Горчица

На 500 г горчицы: горчица сухая в порошке 150 г, вода 250 г, уксус 9%-ный 100 г, соль 15 г, сахар 25 г, масло растительное 25 г.

Сухой порошок горчицы просеивают, кладут в посуду, заливают небольшим количеством кипятка, хорошо размешивают и наливают кипяток на 1—2 см выше уровня массы. Залитую горчицу (не размешивая) оставляют на 5—7 часов, затем осторожно сливают воду, добавляют соль, сахар, растительное масло, уксус и хорошо перемешивают. В готовую горчицу можно добавлять:

а) корицу, гвоздику и белое виноградное вино, б) корицу, гвоздику и лук-шалот, в) пшеничную муку и молотый перец. Горчица входит в состав соусов, а также служит столовой приправой.

В состав заправок входят растительное масло, уксус, молотый перец, соль. В заправки можно добавлять готовую горчицу и майонез. Заправки представляют собой нестойкие эмульсии. В спо-койном состоянии эмульсия (заправка) быстро расслаивается, поэтому заправку перед употреблением взбалтывают.

Заправка салатная

На 300 г заправки: растительное масло 175 г, уксус 3%-ный 150 г, сахар 15 г, перец 1 г, соль 10 г или: масло растительное 100 г, уксус 3%-ный 200 г, сахар 15 г, перец 1 г, соль 10 г.

Соль, сахар и молотый перец соединяют с уксусом, вливают растительное масло и хорошо перемешивают. Перед использованием взбалтывают. Используется для поливки салатов из огурцов, помидоров, зеленого салата, картофеля, а также винегретов, селедки с гарниром и др.

Заправка горчичная

На 300 г заправки: масло растительное 150 г, уксус 3%-ный 150 г, горчица готовая 50 г, сахар 20 г, перец 1 г, соль 5 г.

Готовую горчицу тщательно растирают с солью, сахаром и молотым перцем, добавляют уксус, растительное масло и хорошо взбалтывают. Используется для поливки селедки с гарниром и салатов.

Заправка горчичная с майонезом

На 300 г заправки: уксус 3%-ный 200 г, горчица готовая 20 г, масло растительное 100 г, яйца (желтки) 1 шт., сахар 20 г, перец 1 г, соль 10 г.

В готовую горчицу, растертую с солью и сахаром, вводят майонез, затем добавляют уксус и молотый перец. Используется для поливки селедки с гарниром, салатов и винегретов.

Сладкие соусы используют горячими и холодными. Подают их отдельно в соуснике, ими можно поливать сладкие блюда.

Абрикосовый соус

Сушеные абрикосы промывают, перебирают, кладут в кастрюлю и заливают холодной водой. Через 2—3 часа, когда абрикосы набухнут, их варят в той же воде, в которой они были замочены. Посуда при варке соуса должна быть закрыта крышкой. Вареные абрикосы освобождают от косточек, протирают, добавляют сахар и проваривают на слабом огне.

Яблочный соус Промытые яблоки нарезают на кусочки, удаляют семена, кладут в посуду, заливают водой, закрывают крышкой и припускают до готовности. Затем протирают, добавляют сахар, воду и проваривают.

Масляные смеси используют для бутербродов, оформления и улучшения вкуса мясных и рыбных блюд.

Раковое масло

На 500 г ракового масла: масло сливочное 600 г, скорлупа от раков 300 г.

Панцири, клешни и ножки вареных раков кладут на противень, подсушивают в духовом шкафу и толкут в ступке. Измельченную массу укладывают в посуду с разогретым сливочным маслом и жарят при температуре 120—130°. Когда масса окрасится в оранжевый цвет, осторожно наливают горячую воду, доводят до кипения и оставляют, чтобы измельченные частицы осели, после чего с поверхности снимают масло, кладут его в другую посуду, разогревают, процеживают и охлаждают. Раковое масло используется для соусов и супов.

Зеленое масло

На 500 г зеленого масла: масло сливочное 400 г, зелень петрушки 208 г, лимонная кислота 1 г или лимон 0,5 шт.

Мелко шинкованную зелень петрушки, соль, лимонную кислоту соединяют с размягченным сливочным маслом. Полученную однородную массу формуют в виде колбасы и охлаждают. Хранят масло при температуре 5—8°. Зеленое масло, нарезанное кружочками толщиной 1 см, кладут на горячий кусок рыбы фри, на антрекот, бифштекс. Помимо масляных смесей, указанных выше, можно приготовить хренное, яичное, горчичное, томатное, ветчинное, с копченой рыбой и другие виды масел (используя те же пропорции).

## 2.3 Принцип сочетания соусов с основными ингредиентами

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.

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.

1. 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).

1. 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.

1. 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

1. 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.

1. Сметанные соусы

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

1. 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.

# 3. Задача

Сколько килограммов кур нужно взять для приготовления 45 порций кур жареных по рецептуре №712 I и II колонки, (поступили куры полупотрошенные 1 и 2 категории).

**Решение**

Согласно Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, рецептура № 712, выход-нетто на 1 порцию кур жареных составляет по 1 колонке – 125 грамм; по 2 колонке – 100 грамм. А согласно таблице Сборника рецептур норма выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при обработке сельскохозяйственной птицы составляет для кур полупотрошеных 1 категории – 68,6 %; 2 категории – 66,3 %.

Находим выход-брутто на 1 порцию по 1 колонке:

1 категории:



2 категории:



Отсюда масса-брутто по 1 колонке 1 категории:



Масса-брутто по 1 колонке 2 категории:



Находим выход-брутто на 1 порцию по 2 колонке:

1 категории:



2 категории:



Отсюда масса-брутто по 1 колонке 1 категории:



Масса-брутто по 1 колонке 2 категории:



Следовательно, для приготовления 45 порций кур жареных по 1 колонке кур полупотрошеных 1 категории массой-брутто необходимо 182•45=8,19 кг; 2 категории 198•45= 8,91 кг

Следовательно, для приготовления 45 порций кур жареных по 2 колонке кур полупотрошеных 1 категории массой-брутто необходимо 146•45=6,57 кг; 2 категории 158•45= 7,11 кг.

# Список использованной литературы

1. Анфимова Н.А. и др. Кулинария. М.: Экономика, 2001.-582с.

2. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. - М.: Цитадель-трейд, 2005. - 752с.

3. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. Нормативная и технологическая документация. - М.: Хлебпродинформ, 1986. -386с.

4. Справочник кулинара / Под ред. М.М. Ефимовой. М.: ПРОГРЕСС, 2003. -471с.

5. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. М.: Колос, 2003. -541с.

6. Справочник технолога общественного питания /Под ред. О.И. Овсянникова. М.: Пищевая промышленность, 2001. -489с.

7. Сухинина С.Ю. Дипломное проектирование: Методические указания. - Новосибирск: СибУПК, 2001. - 164с.

8. Технология производства продукции общественного питания / В.С. Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др. М.: Экономика, 2003.-447с.

9. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. Учебник. Шевченко В.В. и др., М., Инфра-М, 2001.-263с.

10. Фонарева Г.С. Ефимов А.Д. и др. Справочник руководителя общественного питания. М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2003.-562с.

11. Щадилов Е. В. Идеальное питание. С-Пб., "Питер", 2003.-658с.