**Cоуси**

**Соуси молочні**

Основою для приготування молочних соусів є молоко і біла жирова борошня­на пасеровка. Борошно пасерують у сотейнику так, щоб воно не змінило свого кольору і тільки на вершковому маслі, оскільки інші жири надають таким соусам неприємного смаку.

Для приготування їх використовують незбиране молоко або молоко, розведе­не бульйоном чи водою.

**Соус молочний.** Гарячу білу жирову пасеровку поступово розводять гарячим молоком і при безперервному помішуванні варять 7-Ю хв. у посуді з товстим дном, додають сіль, цукор. Соус проціджують, доводять до кипіння, защипують шматочками вершкового масла, щоб при зберіганні на поверхні не утворювалася плівка.

Соус молочний готують різної консистенції: рідкої, середньої густини і густої, залежно від використання. Рідкі соуси використовують для поливання овочевих, круп'яних страв, середньої густини — для запікання (з додаванням сирих яєчних жовтків), страв з овочів, м'яса, риби, а також для заправляння припущених і варених овочів, густі — для фарширування, додають їх у морквяні котлети, сир­ники та інші страви як зв'язуючу основу.

Консистенція соусу залежить від кількості борошна. На 1 л соусу густої кон­систенції потрібно 130 г борошна, середньої густини — 100, рідкої — 50 г борош­на, молока — 750, масла вершкового — відповідно 130, 100 і 50 г, бульйону або води — відповідно 150, 250, для соусів рідкої консистенції — 10 г цукру.

Основний молочний соус використовують для приготування похідних соусів.

**Соус молочний з цибулею.** Дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують на маслі так, щоб не змінився колір, додають трохи бульйону і припускають до готовності в посуді із закритою кришкою.

Готовий молочний соус з'єднують з пасерованою цибулею, перемішують, проварюють 5-10 хв., додають сіль, червоний мелений перець. Соус проціджують крізь сито, протирають цибулю, доводять до кипіння і заправляють вершковим маслом.

Подають до натуральних страв із смаженої баранини.

Молочний соус — 700, бульйон м'ясний — 200, цибуля ріпчаста — 300/250, масло вершкове — 70. Вихід — 1000.

**Соус молочний солодкий.** У готовий молочний соус додають цукор і ванілін, попередньо розчинений у гарячій кип'яченій воді, варять 3-5 хв.

Подають до круп'яних страв і сирників.

Молоко — 750, масло вершкове — 40, борошно пшеничне — 40, вода — 250, цукор — 100, ванілін — 0,05. Вихід — 1000.

**Вимоги до якості молочних соусів**. Молочні соуси мають присмак молока. Колір — від білого до світло-кремового.

Консистенція однорідна, еластична.

Соус молочний з цибулею має ніжний смак з легким присмаком і запахом цибулі; соус солодкий — з ароматом ваніліну.

Рідкі соуси зберігають гарячими (температура 60-70 °С) 1-1,5 год, середньої густини готують безпосередньо перед використанням: вони не підлягають збері­ганню; густі — охолоджують і зберігають одну добу.

# **Соуси сметанні**

Для приготування соусів сметанних використовують сметану — продукт, який виробляють з пастеризованих вершків (найжирнішої частини молока, яку відо­кремлюють при сепаруванні його в сепараторах). Вершки заквашують закваскою, приготовленою на чистих культурах молочно-кислих бактерій з наступним дозрі­ванням протягом доби. Сметана містить від 10 до 40 % жиру, 2,4-2,8 % білка, 2,6-3,2 % вуглеводів, 54,2-82,7 % води, вітаміни А, Е, В,, В2, С і PP. Енергетична цінність 100 г сметани 116-382 ккал, або 485-1598 кДж. Жир сметани добре засво­юється. Вона приємна на смак, поживна і корисна.

На підприємствах масового харчування в основному використовують сметану ЗО %-ї жирності. Крім того випускають сметану 36-, 25- і 20 %-ї жирності; Люби­тельську 40 %-ї жирності, яка має щільну консистенцію, не розпливається; дієтичну 10 %-ї жирності, збагачену вітаміном групи В.

Сметану ЗО %-ї жирності за якістю поділяють на вищий і І сорти. Сметана вищого сорту білого кольору з кремовим відтінком, смак і запах чисті, з вираже­ним смаком і ароматом, які властиві пастеризованим продуктам; консистенція однорідна, в міру густа, без крупинок жиру і білка, глянцювата; кислотність сме­тани 60-90 Т. У І сорті допускається слабко виражений присмак кормів і гіркоти; консистенція недостатньо густа, має нещільні грудочки, легку тягучість; кислотність 65-110 Т. Інші види сметани на сорти не поділяють.

При надходженні сметани на підприємства масового харчування обов'язково перевіряють її якість. Тягучу і забруднену, гірку, кислу сметану, з запахом і сма­ком кормів, із сироваткою, що відокремилася, не приймають.

У кулінарії сметану використовують не тільки для приготування соусів, її по­дають як самостійний продукт, а також використовують для приготування пер­ших страв, бабок, запіканок, солодких страв.

Зберігають сметану при температурі 4-8 °С до 72 год.

Сметанні соуси готують натуральні, тобто зі сметани і білої борошняної пасеровки, або на основі білого соусу з додаванням сметани, її вводять у готовий соус. Білий соус готують на м'ясному або рибному бульйоні, овочевому відварі залежно від призначення.

Сметанні соуси, приготовлені на м'ясному бульйоні або овочевому відварі, використовують для м'ясних і овочевих страв, а на рибному — тільки для рибних страв.

**Соус сметанний натуральний.** Для соусу сметанного натурального борошно па­серують без масла, щоб воно не змінило кольору, охолоджують, додають масло, перемішують.

Сметану доводять до кипіння, додають підготовлену борошняну пасеровку з маслом, перемішують, доводять до кипіння, заправляють сіллю, перцем, варять 3-5 хв., проціджують і знову доводять до кипіння.

Подають до м'ясних, овочевих і рибних страв, а також для приготування по­хідних соусів.

Сметана — 1000, масло вершкове — 50, борошно пшеничне — 50. Ви­хід - 1000.

**Соус сметанний на основі білого соусу.** У гарячий білий соус додають прокип'я­чену сметану, сіль, варять 3-5 хв., проціджують, доводять до кипіння.

Подають до м'ясних, рибних і овочевих страв, а також використовують для приготування грибних гарячих закусок, запікання м'яса, риби, овочів, грибів.

Сметана — 500, борошно — 50, бульйон або відвар — 500, маса білого соусу — 500. Вихід —1000.

**Соус сметанний з хріном.** Дрібно натертий хрін прогрівають з вершковим мас­лом для видалення різкого смаку, але так, щоб не змінився його колір, додають оцет, перець чорний горошком, лавровий лист і кип'ятять 3-5 хв для ароматизації хріну. Потім видаляють спеції, змішують з готовим сметанним соусом і кип'ятять. Подають до варених м'яса і язика, рулету, поросяти смаженого.

Соус сметанний — 800, хрін (корінь) — 313/200, масло вершкове або маргарин — 15, оцет 9 % — 74. Вихід — 1000.

**Соус сметанний з томатом.** Томатне пюре уварюють до половини початкового об'єму, додають у соус сметанний, перемішують, проварюють, проціджують і до­водять до кипіння.

Використовують для приготування запечених страв з овочів.

Томатне пюре — 100, соус сметанний — 1000. Вихід — 1000.

**Соус сметанний з цибулею**. Цибулю ріпчасту шаткують тонкою соломкою і пасерують на вершковому маслі до розм'якшення, але так, щоб цибуля не підру­м'янилася.

У готовий сметанний соус кладуть підготовлену цибулю, варять 7-Ю хв, дода­ють сіль, соус Південний, доводять до кипіння при безперервному помішуванні. Подають до натуральних смажених м'ясних страв.

Соус сметанний — 850, цибуля ріпчаста — 298/250, масло вершкове або маргарин столовий — 25, соус Південний — ЗО. В и х і д — 1000.

**Соус сметанний з цибулею і томатом.** Ріпчасту цибулю дрібно січуть, пасерують на маслі вершковому до розм'якшення, додають томатне пюре і пасерують ще 5-7 хв. У готовий сметанний соус вводять пасеровану цибулю з томатом, перемішу­ють і кип'ятять.

Подають до страв з м'ясної котлетної маси і до голубців.

Соус сметанний — 850, цибуля ріпчаста — 298/250, масло вершкове або маргарин столовий — 25, томатне пюре — 100. В и х і д — 1000. **Вимоги до якості сметанних соусів**. Колір соусу — від білого до світло-кремо­вого, а з томатом — рожевого. Смак і запах сметани з присмаком і ароматом наповнювачів. Консистенція однорідна, еластична, в'язка, напіврідка.

Сметанні соуси зберігають при температурі 75 °С не більш ніж 2 год від мо­менту приготування.