**Тема. Приготування соусів.**

1. Класифікація соусів. Напівфабрикати для соусів.
2. Соуси із загусниками. Принцип підбору соусів до страв. Вимоги до якості і реалізації соусів.
3. Соуси на рослинній олії й оцті. Підбір соусів до страв. Правила подавання соусів.
4. Яєчно-масляні соуси: асортимент основних, їх похідні, технологія приготування, вимоги до якості, умови та строки реалізації; підбір посуду для подавання соусів.

**1.Класифікація соусів. Напівфабрикати для соусів.**

**За способом приготування** соуси поділяють на дві групи: з **загусниками**, при виготовленні яких використовують пасероване борошно, крохмаль, і **без загусників**. **За температурою подавання** їх поділяють на **гарячі** (температура подавання 65—70°С) і **холодні** (10—12°С).

За **кольором** розрізняються соуси **червоні і білі.**

Як рідку основу для соусів використовують бульйони (м’ясні, грибні, рибні), молоко, сметану, вершкове масло, олію, оцет. Особлива група — солодкі соуси. Для дієтичного харчування соуси готують на воді, овочевих і круп’яних відварах.

**За консистенцією** розрізняють соуси рідкі — для поливання і тушкування страв, середньої густини — для запікання і додавання в овочеві страви і начинки. Інколи готують густі соуси для фарширування і додавання як в’язку основу в деякі страви.

**За технологією приготування** розрізняють основні і похідні соуси.

Соуси, приготовлені на певній рідкій основі з максимальною кількістю продуктів, називають *основними.* Якщо до основного соусу додати інші продукти і приправи, дістають інші соуси цієї групи, які називають *похідними.* Для того щоб при зберіганні соусів не утворювалася плівка, на поверхню кладуть шматочок вершкового масла або маргарину. Якщо плівка з’явилась, її слід зняти або процідити соуси.

Швидко охолоджений, а потім розігрітий соус має кращий смак, ніж соус, який зберігають гарячим.

Охолоджені соуси є добрим середовищем для розвитку мікроорганізмів, тому їх треба зберігати у холодильній камері при температурі 0\_5 °С в закритому фарфоровому, керамічному посуді або каструлі з нержавіючої сталі до трьох діб.

Готують соуси у соусному відділенні гарячого цеху.

Для приготування соусів використовують спеціальні стаціонарні казани, а також наплитні казани невеликої місткості, каструлі, сотейники з товстим дном, щоб вони не пригорали, листи і сковороди. З інвентарю використовують дерев’яні копистки, вінчики, сита, цідилки, шумівки, черпаки; для збивання майонезу — збивальну машину.

Норма солі і спецій на 1 кг соусу така, г: сіль — 10, перець — 0,5, лавровий лист — 0,2 на маринад, крім того, гвоздика — 1, кориця — 1. Для приготування соусу молочного використовують сіль — 8. У рецептурах наведено і кислоту лимонну, яку можна замінити соком лимона з розрахунку 1 г кислоти лимонної замінюється 8 г соку лимонного, який дістають з 20 г лимона. Кислоту лимонну розчиняють у теплій перевареній воді (1:5) і вводять у готову підливу.Більшість соусів готують із загусником. Як загусник використовують борошно, яке надає соусам густої консистенції. Щоб соус був однорідним, без грудочок, борошно попередньо пасерують (нагрівають до температури 120—150°С). Для пасерування використовують борошно вищого або І сорту. В процесі пасерування воно набуває аромату смаженого горіха, білкові речовини зсідаються і частина крохмалю перетворюється на декстрини. Тому при розведенні гарячим бульйоном або молоком пасероване борошно не утворює клейкої маси. Як загусник крім борошна можна використати модифікований кукурудзяний крохмаль, який надає соусам більш ніжної консистенції, а також підвищує енергетичну цінність соусу. Для приготування однієї порції рідкого соусу використовують 50 г борошна або 25 г модифікованого крохмалю.

**Залежно від способу приготування борошняну пасеровку поділяють на суху і жирову, за кольором — червону і білу.**

***Червону*** *пасеровку* можна приготувати без жиру і з жиром. При пасеруванні без жиру борошно просіюють, насипають на лист шаром не більш як 5 см і, безперервно помішуючи, обсмажують до світло\_коричневого кольору при температурі 150°С. Спасероване борошно легко розсипається і має запах смаженого горіха. Для червоної пасеровки з жиром використовують харчові жири, маргарин або вершкове масло.

У посуді з товстим дном розтоплюють жир, всипають борошно і пасерують до світло\_коричневого кольору і розсипчастої консистенції, безперервно помішуючи. На 1 кг борошна витрачають 800 г жиру.

Червону борошняну пасеровку використовують для приготування червоних соусів.

***Білу пасеровку***готують у разі приготування білих соусів на м’ясному, рибному бульйонах, а також молочних і сметанних. У посуді розтоплюють маргарин або вершкове масло, всипають, безперервно помішуючи, просіяне борошно, яке нагрівають при температурі 110—120°С до кремового відтінку, не допускаючи зміни забарвлення, інколи готують білу борошняну пасеровку без жиру. Для цього борошно пасерують до світло\_жовтого кольору.

*Холодну пасеровку* використовують для швидкого приготування соусу. Просіяне борошно з’єднують з шматочками вершкового масла і перемішують до однорідної консистенції. Готують у невеликій кількості (порційно).

Рідкою основою соусів є бульйони. Розрізняють м’ясо\_кісткові бульйони білі (звичайні) і коричневі.

*Білий м’ясний бульйон* готують з харчових кісток звичайним способом (на 750 г кісток 1,4 л води) з додаванням або без додавання м’ясних продуктів і використовують для приготування білих соусів.

*Рибний бульйон* варять таким самим способом, як і для перших страв (на 750 г харчових рибних відходів 1,250 л води).

*Грибний бульйон* для соусів варять з сушених грибів, як і для перших страв. Крім того, для приготування соусів використовують бульйони, які одержують при варінні або припусканні птиці і риби. Вони багаті на екстрактивні речовини, і тому соуси, приготовлені на таких бульйонах, смачніші.

**Бульйон коричневий** готують з обсмажених до коричневого кольору харчових кісток і використовують для приготування червоних соусів.

Для приготування бульйону сирі яловичі, свинячі, баранячі кістки промивають, дрібно рубають (5—6 см завдовжки), викладають на лист і обсмажують у жаровій шафі протягом 1—1,5 год. при температурі 160— 170°С. За 20—30 хв. до закінчення обсмажування додають нарізане коріння і ріпчасту цибулю. Коли колір кісток стане світло\_коричневим, обсмажування припиняють, а жир, що виділився, зливають. Обсмажені кістки з підпеченими овочами кладуть у казан, заливають холодною водою (на 1 кг 1,5—2,5 л) і варять 5—6 год. при слабкому кипінні, періодично знімаючи жир і піну. Для того щоб збільшився вміст екстрактивних речовин, а також щоб поліпшився смак і запах бульйону, в нього додають м’ясний сік, який утворився після смаження м’ясних продуктів. Готовий бульйон проціджують.

Для того щоб приготувати *концентрований бульйон (фюме),* треба свіжоприготовлений коричневий бульйон уварити на 1/5\_1/10 початкового об’єму. На початку уварювання бульйон проціджують крізь серветку і знежирюють. Уварений бульйон при охолодженні застигає як міцний холодець, який добре зберігається при температурі 4—6°С протягом 5—8 діб. Для утворення коричневого бульйону концентрат фюме розводять гарячою водою у співвідношенні 1:5. Використовують для приготування червоних соусів.

**М’ясний сік.** При обсмажуванні великих шматків м’яса або птиці на сковороді або листі залишається м’ясний сік. Після закінчення смаження сік випарюють майже досуха, жир зливають, розводять бульйоном або водою, доводять до кипіння і проціджують. М’ясний сік багатий на екстрактивні речовини і має приємні смак і аромат. Використовують для поливання м’ясних смажених страв або додають до соусів.

**2.Соуси із загусниками. Принцип підбору соусів до страв. Вимоги до якості і реалізації соусів.**

До цієї групи відносять соуси на бульйонах (м’ясному, рибному, грибному), молоці і сметані основний червоний, основний білий, грибний, сметанний, молочний і похідні.

До складу більшості гарячих соусів входить борошняна пасеровка, яка надає їм відповідної консистенції. Крім того, до соусів додають томатне пюре, цибулю, гриби, огірки, капарці, хрін, гірчицю, оцет, виноградне вино, а також прянощі — перець чорний і запашний, лавровий лист, часник, петрушку. Вино вливають у нагрітий посуд, закривають кришкою, дають закипіти і доливають до готового соусу. Як приправу використовують оцет, лимонну кислоту або лимонний сік, розсіл солоних огірків, томатів. Приправою можуть бути різні соуси промислового виробництва — Ткемалі, Московський, Любительський, Південний, а також масляні суміші, які поліпшують смак страв і підвищують їх енергетичну цінність.

Розрізняють червоні і білі соуси на м’ясному бульйоні. Червоні соуси мають яскравою виражений гострий смак, а білі – ніжніший.

**Соус червоний** основний (рис. 59) Нарізані ріпчасту цибулю, моркву, петрушку пасерують з жиром, додають томатне пюре, пасерують ще 10–15 хв.

Охолоджену до температури 70—80°С борошняну червону пасеровку розводять теплим бульйоном у співвідношенні 1:4, ретельно розмішують до утворення однорідної маси.

Коричневий бульйон, що залишився, доводять до кипіння і вливають у нього розведену пасеровку, кладуть спасеровані з томатним пюре овочі і варять протягом 1 год. при слабкому кипінні, періодично помішуючи.

Під час варіння крохмаль борошна клейстеризується, соус стає в’язким. За 10—15 хв. до закінчення варіння додають сіль, цукор, лавровий лист, мелений перець. Для поліпшення смаку можна додати соус Південний і м’ясний сік. Потім соус проціджують крізь сито і протирають розварені овочі, знову доводять до кипіння для стерилізації і збільшення строку зберігання. Соус основний червоний використовують для приготування похідних і як самостійний соус. Якщо його подають до страв, додають шматочки маргарину і перемішують. Щоб при зберіганні соусу на поверхні не утворилась плівка, треба покласти зверху шматочки маргарину (защипати). Основний червоний соус подають до страв з котлетної маси, варених субпродуктів, сосисок, сардельок тощо.

**Соус червоний основний із соусної пасти.** Соусну пасту розводять невеликою кількістю коричневого бульйону (25—30% маси соусної пасти), перемішують до утворення однорідної маси, додають решту бульйону і варять при слабкому кипінні 20 хв. Потім проціджують, коріння протирають і доводять до кипіння.

**Соус цибулевий.** Ріпчасту цибулю нарізають соломкою і пасерують на маргарині так, щоб колір цибулі не змінився. Подають до страв з котлетної маси, смаженої, вареної свинини, а також запечених м’ясних страв.

**Соус червоний з цибулею і огірками.** Дрібно нарізану цибулю пасерують і проварюють з оцтом, лавровим листом і перцем горошком. Мариновані або солоні огірки обчищають від шкірочки, видаляють насіння, дрібно січуть і припускають. Підготовлену цибулю з’єднують з червоним основним соусом і варять 10—15 хв., потім додають соус Південний, підготовлені огірки і доводять до кипіння. Заправляють маргарином. Готовий соус має кислувато\_гострий смак. Подають до страв з філе, лангету та страв із січеного м’яса.

**Соус цибулевий з гірчицею.** В готовий основний червоний соус додають пасеровану ріпчасту цибулю і варять 10—15 хв. Заправляють сіллю, готовою столовою гірчицею, соусом Південним і маргарином. Подають до м’ясних смажених страв з котлетної маси, сардельок, ковбаси, шинки, свинини.

**Соус червоний з цибулею і грибами.** Дрібно нарізану цибулю злегка пасерують, гриби сушені варять, нарізують тоненько соломкою і разом з цибулею смажать 3—5 хв. Кладуть чорний перець горошком, з’єднують з соусом червоним основним і варять 10—15 хв. Наприкінці варіння додають біле сухе вино, нарізану зелень петрушки і заправляють маргарином. Подають до смаженої дичини, натуральних смажених страв з баранини, телятини та ін.

**Соус червоний з корінням.** Моркву, цибулю, петрушку і селеру нарізають соломкою і пасерують на жирі, додають зелений перець, нарізаний соломкою. Пасеровані овочі з’єднують **з** соусом червоним і варять 10—15 хв. Заправляють сіллю, перцем, лавровим листом і вином. Використовують для тушкування м’яса.

**Соус червоний з вином.** В основний червоний соус додають прокип’ячене вино (мадера, мускат, портвейн), прокип’ячують, заправляють маргарином. Подають до смажених м’ясних страв і відварних страв з свинини, язика.

**Соус червоний кисло%солодкий.** Чорнослив варять у невеликій кількості води і видаляють кісточки. Відвар з’єднують з червоним основним соусом, додають оцет, перець горошком, лавровий лист і варять до готовності протягом 10—15 хв. Потім проціджують, заправляють сіллю, кладуть зварений чорнослив без кісточок, ізюм і кип’ятять. Подають до страв з відварного, тушкованого м’яса і птиці.

***Вимоги до якості червоних соусів***

Колір — від світло\_коричневого до коричневого з оксамитово\_оранжевим відтінком. Консистенція — однорідна, без грудочок борошна, яке заварилося, і часточок непротертих овочів, напіврідка, злегка в’язка, еластична. Смак насиченого бульйону з присмаком овочів, томату, спецій, злегка гострий, кисло\_солодкий, у міру солоний.

У похідних соусах з наповнювачами овочі мають правильну форму нарізання, гірчичний соус без крупинок гірчиці, яка зсілася. Поверхня соусів без плівок, без запаху лаврового листу і смаку оцту. Зберігають на водяній бані при температурі 80°С 3—4 год.

**Соуси білі на м’ясному і рибному бульйонах**

Білі соуси готують на основі білої борошняної пасеровки на м’ясному або рибному бульйоні. М’ясні і рибні бульйони варять так само, як для перших страв, тільки більш концентрованими. Крім того, використовують бульйони після варіння і припускання м’яса, птиці, риби. Білі соуси містять менше екстрактивних речовин, ніж червоні. Для поліпшення смаку в білі соуси кладуть лимонну кислоту, яка сприяє кращому засвоєнню їжі.

**Соуси білі на м’ясному бульйоні**

**Соус білий основний** Білу жирову борошняну пасеровки розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки і селери, цибулю і варять 25—30 хв. У кінці варіння додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння. Готовий соус використовують для приготування похідних і як самостійний. У цьому випадку його заправляють лимонною кислотою і жиром. Подають до страв з вареного і припущеного м’яса і птиці. **Соус паровий** готують на бульйоні після припускання м’яса або птиці. Готують соус так само, як і білий основний, але перед закінченням варіння додають біле вино, а після кипіння — лимонний сік. Для поліпшення смаку і підвищення вмісту екстрактивних речовин під час варіння можна вливати відвар з печериць або білих грибів (50 г на 1 кг соусу). Подають до відварних страв з м’яса і птиці, котлет з телятини, птиці, дичини.

**Соус білий з яйцем.** Свіжі жовтки змішують з шматочками вершкового масла, додають бульйон або вершки і проварюють на водяній бані при температурі 60—70°С до загусання, безперервно помішуючи. Потім суміш з’єднують з білим основним соусом при температурі не вищій як 70°С, додають розтертий мускатний горіх, сіль, лимонну кислоту. Подають до відварних і припущених страв з телятини, птиці і дичини.

**Соус томатний.** Дрібно нарізані цибулю, моркву і петрушку (корінь) пасерують до розм’якшення, додають томатне пюре і пасерують ще 15— 20 хв. Пасеровані овочі і томатне пюре вводять у білий основний соус і варять 25—30 хв. У кінці варіння солять, заправляють цукром, перцем чорним. Готовий соус проціджують, овочі протирають і доводять до кипіння. Соус томатний використовують для приготування похідних соусів і як самостійний, але при цьому заправляють лимонною кисло\_ тою і жиром. Можна додати біле вино. Подають до страв з м’яса, субпродуктів, овочів.

**Соуси білі на рибному бульйоні**

На рибному бульйоні готують білі соуси, які використовують тільки для рибних страв, їхньою основою є рибний бульйон і борошно пшеничне, спасероване до світло\_кремового кольору на жирі або без жиру. Соуси заправляють лимонною кислотою, виноградним сухим вином. Бульйон використовують від варіння і припускання риби.

**Соус білий основний.** Гарячу білу борошняну пасеровку розводять гарячим рибним бульйоном, додають нарізані соломкою і злегка спасеровані біле коріння, ріпчасту цибулю і варять 30 хв., знімаючи з по\_ верхні піну, додають сіль, проціджують і доводять до кипіння. Соус заправляють лимонною кислотою, маргарином і додають до вареної або припущеної риби. Якщо соус використовують для запікання риби, не додають коріння і цибулю. У разі приготування похідних соусів не заправляють лимонною кислотою і маргарином.

**Соус білий паровий.** Готують соус паровий на концентрованому бульйоні так само, як і соус білий паровий на м’ясному бульйоні. Подають до припущених рибних страв.

**Соус білий з вином.** У готовий білий основний соус додають підготовлене біле сухе вино, охолоджують до 75—80°С, потім при безперервному помішуванні вводять яєчні жовтки, проварені зі шматочками вершкового масла, заправляють лимонною кислотою, солять. Подають до страв з вареної і припущеної риби.

**Соус білий з розсолом.** Готують білий рибний основний соус, додають прокип’ячений і проціджений огірковий розсіл, варять 5—10 хв. Потім додають сіль, лимонну кислоту, вершкове масло або маргарин, біле сухе вино. Подають до вареної припущеної риби.

**Соус томатний.** Готують на рибному бульйоні так само, як соус томатний на м’ясному бульйоні. Подають до припущених, смажених, запечених рибних страв. Томатний основний соус використовують для приготування похідних соусів (з вином, овочами, грибами).

**Соус томатний з овочами.** Моркву, петрушку, цибулю нарізують дрібними кубиками і пасерують. Готують соус томатний, додають до нього пасеровані овочі, перець чорний горошком варять 10—15 хв. Потім вливають підготовлене вино, додають лимонну кислоту, заправляють маргарином або маслом вершковим. Можна готувати без вина. Подають до страв з вареної, припущеної, смажної риби і рибної котлетної маси.

***Вимоги до якості білих соусів на м’ясному і рибному бульйонах***

М’ясні білі соуси мають смак насиченого м’ясного або курячого бульйону з ніжним ароматом білого коріння і цибулі, паровий соус має приємний кислуватий смак. Колір білих соусів — від білого до світло\_кремового, консистенція — однорідна, без грудочок борошна, овочі протерті. Томатний соус має чітко виражений кисло\_солодкий смак. Рибні соуси готують на концентрованих рибних бульйонах. Вони повинні мати виражені смак і аромат білого коріння, риби, спецій. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, сирого томату, клейкість соусів, плівка на поверхні. Зберігають соуси при температурі 80°С на водяній бані 3 год.

**Соуси грибні**

Основою для приготування грибних соусів є біла борошняна пасеровка і відвар з білих грибів. Відвар готують більш концентрованим, ніж для супів.

**Соус грибний.** Ріпчасту цибулю нарізають соломкою, пасерують, додають варені нарізані гриби і смажать 3—5 хв. Жирову борошняну пасеровку розводять гарячим грибним бульйоном, варять 45—60 хв., солять, проціджують, потім додають пасеровану цибулю з грибами і варять 10—15 хв. Готовий соус заправляють вершковим маслом або маргарином.

Подають до страв з картопляної маси, а також використовують для приготування похідних соусів.

**Соус грибний зі сметаною. У** готовий грибний соус додають сметану, кип’ятять 1—2 хв. Подають до страв **з** картопляної маси.

**Соус грибний з томатом.** До готового грибного соусу додають пасероване на жирі томатне пюре, доводять до кипіння і заправляють маргарином. Подають до картопляних і круп’яних страв.

**Соус грибний кисло%солодкий.** До соусу грибного з томатом додають перебрані, добре промиті родзинки, чорнослив без кісточок, цукор, оцет, чорний перець і варять 10—15 хв. Подають до страв з котлетної маси і страв із круп і картоплі.

***Вимоги до якості грибних соусів***

Соуси мають коричневий колір, грибний смак і запах, аромат пасерованої цибулі; томатний — томату і пасерованої цибулі; кисло\_солодкий — кисло\_солодкий з ароматом чорносливу. Консистенція соусів однорідна, в’язка, еластична, грибів і цибулі — м’яка.

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

**Соус молочний.** Гарячу білу пасеровку поступово розводять гарячим молоком і при безперервному помішуванні варять 7—10 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 страв з овочів, м’яса, риби, а також для заправлення припущених і варених овочів; густі — для фарширування, а також в деякі страви як зв’язуючу основу. Консистенція соусу залежить від кількості борошна. На 1 л соусу густої консистенції потрібно 130 г борошна; середньої густини — 100 г; рідкої — 50г борошна. Основний 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, чорний мелений перець. Соус проціджують крізь сито, протирають цибулю, доводять до кипіння і заправляють вершковим маслом. Подають до натуральних страв із смаженої баранини.

**Соус молочний солодкий.** У готовий молочний соус додають цукор і ванілін, попередньо розмочений у гарячій кип’яченій воді, і варять 3—5 хв. Подають до круп’яних страв і сирників.

***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**

Сметанні соуси готують натуральні, тобто зі сметани і білої борошняної пасеровки, або на основі білого соусу з додаванням сметани, її вводять в 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.

**Соус сметанний натуральний.** Для цього соусу борошно пасерують без масла, щоб воно не змінювало кольору, охолоджують, додають масло, перемішують. В сметану додають підготовлену борошняну пасеровку з маслом, перемішують, доводять до кипіння, додають сіль, перець, варять 3\_5 хв., проціджують і знову доводять до кипіння. Подають до м’ясних, овочевих і рибних страв, а також для приготвання похідних соусів.

**Соус сметанний на основі білого.** У гарячий білий соус додають 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 і грибів.

**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, язика, сосисок, поросят смажених **і** інших жирних страв зі свинини.

**Соус сметанний з томатом.** Томатне пюре уварюють до половини початкового об’єму, додають у соус сметанний, перемішують, проварюють, проціджують, доводять до кипіння. Використовують для приготування запечених страв з овочів.

**Соус сметанний з цибулею.** Цибулю ріпчасту тонко шаткують соломкою і пасерують на вершковому маслі до розм’якшення, але так, щоб цибуля не підрум’янилась. У готовий сметанний соус кладуть підготовлену цибулю, варять 7— 10 хв., додають сіль, соус Південний, доводять до кипіння при безпосередньому помішуванні. Подають до натуральних смажених страв з м’яса.

**Соус сметанний з цибулею і томатом.** Ріпчасту цибулю дрібно січуть, пасерують на вершковому маслі до розм’якшення, додають томатне пюре, пасерують ще 5—7 хв. У готовий сметанний соус кладуть пасеровану цибулю з томатом, перемішують і кип’ятять. Подають до страв з м’ясної котлетної маси і до голубців.

***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 як 2 год. з моменту приготування.

**3.Соуси на рослинній олії й оцті. Підбір соусів до страв. Правила подавання соусів.**

**Заправки** — це нестійкі емульсії, в яких олія емульгована в розчині оцту. Щоб приготувати заправки, слід з’єднати олію з оцтом, сіллю, цукром, перцем і збити в суміш. Інколи заправки готують з гірчицею. Емульгатором у цьому разі є гірчиця і мелений перець. Крім гірчиці, в деякі заправки додають жовтки сирих і варених яєць, такі заправки стійкіші. Заправки використовують для поливання салатів із свіжих овочів, вінегретів, а також оселедців. Зберігають 1—2 доби при температурі 10— 12°С в посуді, який не окислюється.

**Заправка для салатів.** Оцет з’єднують з цукром, сіллю, меленим перцем, все добре перемішують і додають олію. Для того щоб заправка мала однорідну консистенцію, перед поливанням страви її слід ретельно збовтати.

**Заправка гірчична.** Гірчицю розтирають з сіллю, цукром, меленим перцем, жовтками і поступово розводять оцтом, проціджують, вливають олію і все збовтують. Використовують для вінегретів, оселедців, холодних гарнірів.

1. **Яєчно-масляні соуси: асортимент основних, їх похідні, технологія приготування, вимоги до якості, умови та строки реалізації; підбір посуду для подавання соусів.**

До групи соусів без борошна належать соуси, приготовлені на вершковому маслі, олії і оцті. До яєчно-масляних соусів належать Польський, Голландський, сухарний та ін. Яєчно-масляні соуси готують з вершкового масла, яєць (для соусу Голландського — жовтки) з додаванням лимонного соку або лимонної кислоти (1—2 г на 1 кг). Для того щоб жовтки не зсілись, необхідно перед проварюванням влити у суміш холодну воду (відповідно до розкладки). Під час проварювання температура соусу повинна бути не вища за 70°С. Соус слід проварити на плиті або водяній бані, безперервно помішуючи.

Масляні суміші використовують для бутербродів, як приправу до страв з яєць і овочевих гарячих страв. Вони складаються з вершкового масла, розтертого з гірчицею, сиром, зеленню петрушки, подрібненим оселедцем, анчоусами, сформовані й охолоджені. Перед подаванням масляні суміші нарізають невеликими шматочками масою 10—15 г. Для поліпшення смаку додають лимонний сік. Шматочки масляної суміші можуть мати різноманітну форму: кружальце, прямокутник, ромб, горішок, кулька або квітка.

**Соус Польський.** Яйця відварюють круто, охолоджують, обчищають, дрібно січуть, зелень петрушки або кропу дрібно нарізають. Вершкове масло розтоплюють, додають підготовлені яйця, зелень, лимонний сік або розведену лимонну кислоту, сіль та перемішують. Подають до страв з нежирної вареної риби. В їдальнях можна приготувати соус Польський з білим основним. Для цього всі продукти слід приготувати так само, як для соусу Польського, і ввести в такій самій послідовності у готовий білий соус основний. Для приготування такого соусу використовують рибний бульйон. Подають до рибних страв.

**Соус Голландський.** Сирі жовтки яєць з’єднують з холодною кип’яченою водою, розмішують у посуді з товстим дном, додають шматочки вершкового масла (1/3 частину), проварюють на водяній бані (при температурі не вищій за 70°С), помішуючи і злегка збиваючи до утворення однорідної, злегка густої, суміші. Потім додають розтоплене вершкове масло, що залишилось. Після утворення однорідної маси додають сіль, лимонну кислоту, готовий соус проціджують. Щоб зменшити вміст жиру і надати Голландському соусу більшої стійкості, його готують з білим соусом. Подають до страв з вареної риби, овочів (спаржі, капусти цвітної і брюссельської).

**Соус Голландський з оцтом.** Перець, лавровий лист заливають 9%\_ним оцтом і кип’ятять. Проціджують і цю суміш вливають у соус Голландський. Подають до смажених страв з м’яса (лангет, філе та ін.).

**Соус Голландський з гірчицею.** В готовий Голландський соус додають столову гірчицю. Подають до смаженої риби осетрових порід.

**Соус сухарний.** Сухарі пшеничного хліба розмелюють, просіюють і підсмажують при помішуванні до світло\_золотистого кольору. Масло вершкове прогрівають до утворення світло\_коричневого осаду. Потім масло проціджують і вводять в нього підготовлені сухарі, сіль, лимонний сік або кислоту, перемішують. Подають до відварної капусти (цвітної, білоголової, брюссельської), артишоків, спаржі.

**Масло зелене.** Розм’якшене масло з’єднують з дрібно насіченою зеленню петрушки, лимонною кислотою, перемішують, формують у вигляді батона, охолоджують і нарізають. Подають до антрекота, риби фрі, можна використати для приготування бутербродів.

**Масло кількове.** Філе кільки протирають крізь сито, з’єднують з розм’якшеним вершковим маслом і добре збивають, формують і охолоджують. Використовують для приготування холодних закусок — бутербродів, рибного асорті, фарширування яєць. Можна подати до гарячої відварної картоплі і млинців.

**Масло з гірчицею.** Розм’якшене вершкове масло з’єднують з готовою гірчицею, надають форми брусочків і охолоджують. Використовують для сандвічів, канапе і оформлення страв.

**Масло сирне.** Розм’якшене масло з’єднують з тертим сиром рокфор і збивають лопаткою, формують і охолоджують. Використовують для закусок, бутербродів і оформлення страв.

**Масло рожеве.** Вершкове масло з’єднують з томатним пюре і збивають. Використовують для бутербродів.

**Паста жовткова.** Жовтки варених яєць відокремлюють від білків, протирають і з’єднують з розм’якшеним вершковим маслом і сіллю, можна додати збиті вершки. Використовують для бутербродів, сандвічів і канапе, а також для оформлення бенкетних страв, закусок з яєць.

***Вимоги до якості яєчно\_масляних соусів***

Яєчно-масляні соуси повинні мати однорідну консистенцію, без відмаслювання і пластівців білка, що зсівся. Соус Польський має аромат петрушки і масла, злегка кислуватий смак, може бути каламутним. Недоліками соусу можна вважати відсутність лимонної кислоти і зелені. У сухарному соусі вершкове масло без вологи, з рівномірно підсмаженими житніми сухарями. Смак і запах — кислуватий, з ароматом сухарів, колір — світло\_коричневий, консистенція — рідка. Соуси сухарний, Польський зберігають при температурі 75°С до 2 год., Голландський — 30—40 хв.

 **Асортимент соусів, що випускаються харчовою промисловістю.**

Соуси і приправи промислового виробництва додають до деяких страв і кулінарних соусів у процесі приготування їх для поліпшення смаку, а також подають до холодних закусок і гарячих страв.

**Соус майонез** — сметаноподібна дрібнодисперсна стійка емульсія, до складу якої входить рафінована олія, яєчний порошок, сухе знежирене молоко, гірчиця, цукор, сіль, різні прянощі. Майонез містить, % жиру — 67, води — 25, білків — 3,1, вуглеводів — 2,6. Біологічна цінність його зумовлена високим вмістом ненасичених жирних кислот. Залежно від рецептури і призначення випускають майонез столовий (Провансаль, Молочний, Любительський), який має жовтувато-кремовий колір, ніжний, злегка гострий, кислуватий смак; з прянощами (Весна — з кмином, кропом, Ароматний, Кавказький — з перцем), який відрізняється гострим смаком, вираженим ароматом внесених прянощів; з смаковими добавками і такими, що здатні утворювати желе (Гірчичний, Салатний, Вогник, Апельсиновий та ін.) Колір цих видів майонезу залежить від добавок. Для підприємств масового харчування майонез фасують у скляну тару масою нетто від 0,5 до 10 кг. Майонез зберігають при температурі 3—7°С і відносній вологості повітря не більш як 75% протягом 15—30 днів, при температурі 14—18°С — 5\_10 днів. Його використовують як приправу до м’ясних, овочевих і рибних страв, заправляння салатів, вінегретів. На основі майонезу готують всі похідні соусу майонезу.

**Томатні соуси** готують з томатної пасти, томатного пюре, свіжих достиглих томатів, уварюючи їх з додаванням цукру, оцту, солі, прянощів, олії, харчових кислот та інших продуктів. Готують соус томатний гострий, Астраханський, Кубанський, Херсонський та ін. Соус томатний гострий виготовляють з свіжих томатів або томатного пюре, додають цукор, оцет, сіль, цибулю, часник і червоний перець. До складу соусу Кубанського входять свіжі достиглі томати, уварені з цукром, сіллю, оцтом, прянощами, і подрібнені цибуля та часник. Соус має ніжний кисло\_солодкий смак. Томатні соуси звичайно бувають оранжевого, червоного або малинового кольору, однорідної консистенції, гострого смаку. Використовують їх як приправу до перших і других страв. Для виготовлення делікатесних соусів використовують томатне

пюре, томатну пасту, фруктове пюре, борошно сої, олію, цукор, сіль, оцет, гірчицю, прянощі. Залежно від складу і способу виробництва розрізняють такі соуси делікатесні: Південний, Томатний, Український, Любительський тощо.

Делікатесні соуси складаються з однорідної, добре протертої маси і мають ароматний запах та кисло\_солодкий гострий смак, без стороннього присмаку і різко виявленого запаху оцтової кислоти, їх подають до холодних закусок, перших і других страв з м’яса, риби, овочів. Соус Південний відрізняється гострим смаком і приємним ароматом. Його виготовляють з додаванням ферментативного соєвого соусу, яблучного пюре, томатної пасти, протертої печінки, цукру, олії, часнику, цибулі, родзинок, перцю, імбиру, гвоздики, кориці, мускатного горіха, кардамону, мадери. Соус використовують для м’ясних, рибних і овочевих страв, його додають при приготуванні червоних соусів.

**Фруктові соуси** (яблучний, абрикосовий, сливовий, персиковий) виготовляють з обчищених уварених плодів з цукром, їх подають до солодких круп’яних і борошняних страв (бабок, запіканок, налисників, млинців, оладків). Для приготування соусу Ткемалі використовують пюре свіжих слив, додають базилік, кінзу, часник і червоний перець. Він має кислувато-гострий смак. Подають до смажених страв з м’яса, птиці, шашликів.

**Концентрати** соусів промислового виробництва виробляють у порошках — червоні, білі, грибні. Сировиною для сухих концентратів є сухе м’ясо, гриби, овочі, пасероване борошно, томатний порошок, сухе молоко, сіль, цукор, лимонна кислота, прянощі, глютамат натрію. Перед використанням їх розводять водою, кип’ятять 2—3 хв. і заправляють вершковим маслом. Концентрати соусів упаковують у коробки або пакети масою від 50 до 200 г або від 1 до 2 кг. Зберігають 4 міс.

**Гірчиця** харчова готова. Для її приготування використовують гірчичний порошок І сорту, який заливають окропом, настоюють і заправляють сіллю, цукром, олією і прянощами. Харчова гірчиця залежно від рецептури буває таких видів: Столова, Російська, Ароматна, Домашня, з хріном, з часником. Консистенція всіх видів готової гірчиці повинна бути мазка, однорідна, жовтого кольору (допускається коричневий відтінок), смак — гостро\_пекучий, властивий даному виду гірчиці, без сторонніх присмаків. Столова гірчиця відрізняється вмістом цукру (від 7 до 16%), кухонної солі (від 1,4 до 2,5%), оцтової кислоти (від 1,5 до 2,4%) і олії (від 4 до 10%). Харчову гірчицю використовують як приправу до закусок і холодних страв з м’яса і як добавку до червоних соусів і салатних заправ.

Готову харчову гірчицю зберігають у сухих затемнених приміщеннях при температурі не вище як 10°С, в охолоджуваних — 1,5 міс.

 **Підбір соусів, умови та строки реалізації; підбір посуду для подання соусів.**

Соусом поливають основний продукт, заправляють перші страви або подають до страв окремо в металевих чи фарфорових соусниках, які ставлять поряд зі стравою на тарілочці. На порцію страви подають 50, 75, 100 г соусу (інколи 25 г).

Добре приготовлені і правильно підібрані соуси дають змогу урізноманітнити смак і зовнішній вигляд їжі, роблять її більш соковитою, що полегшує засвоюваність. Крім того, соуси доповнюють склад страв, підвищують їхню енергетичну цінність, оскільки до більшості з них входять вершкове масло, олія, сметана, борошно. Соуси, приготовлені на м’ясних, рибних і грибних бульйонах, містять велику кількість екстрактивних речовин, тому вони збуджують апетит. Білки, жири і вуглеводи, які містяться в соусах, легко засвоюються організмом. Підбирати соуси до окремих страв треба вміло. Так, бідні на жири страви (з відварної тріски, судака) слід подавати з соусом Польським, який збагачує страву жирами; соус сухарний підвищує енергетичну цінність страв з відварної капусти більш як у 2 рази. Соуси, до складу яких входять хрін, гірчиця й цибуля, подають до страв не дуже гострих, таких, як відварна яловичина, свинина, а соуси з грибів — до рисових або картопляних котлет, запіканок, рулетів. Соус, до складу якого входять сметана, яйця, поліпшує смак овочевих страв і значно підвищує їх поживність. Сметанні соуси добре підходять до відварної і припущеної птиці, а до страв з борошна, круп, сиру – солодкі. Тушкування м’яса з гострими соусами сприяє переходу колагену в глютин і розм’якшенню м’яса. Швидко охолоджений, а потім розігрітий соус має кращий смак, ніж соус, який зберігають гарячим. Охолоджені соуси є добрим середовищем для розвитку мікроорганізмів, тому їх треба зберігати у холодильній камері при температурі 0\_5 °С в закритому фарфоровому, керамічному посуді або каструлі з нержавіючої сталі до трьох діб. Рідкі молочні 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. Сметанні соуси зберігають при температурі 75°С не більш як 2 год. з моменту приготування.