**Проект МОТ «Развитие модульных учебных программ в Санкт – Петербурге»**

**ГОУ НПО Профессиональный лицей кулинарного мастерства**

**Методическое пособие** по дисциплине «Кулинария»

Для групп ТУ, по профессии «Повар, кондитер»

**Модуль 03**

**«Использование учебных элементов при изучении и отработке темы : Приготовление и использование соусов»**

**Разработчик : Кочубей.Н.В.**

2013 ГОД

**Содержание:**

Введение.

Глоссарий.

**Модуль № 1.** Соус красный основной.

Порядок действий.

Сценарий.

Контрольные вопросы.

**Модуль № 2**. Соус белый основной.

Порядок действий.

Сценарий.

Контрольные вопросы.

**Модуль № 3.** Бульоны для соусов.

Порядок действий.

Сценарий.

Контрольные вопросы.

**Введение.**

Интерактивный тренажёрный комплекс разработан с целью:

- приобретения практических навыков по приготовлению соусов;

- ознакомления с классификацией соусов;

- приобретения умений и знаний, приёмов и последовательностей технологических операций при приготовлении соусов;

- навыками первичной обработки и подготовки продуктов для приготовления соусов;

- подбора оборудования, инструментов, инвентаря, посуды;

- отработка последовательностей приготовления и подачи соусов;

- приготовление соусов в соответствии с требованиями к качеству и ГОСТУ.

Все знаменитые соусы были созданы в 17 – 18 веках. Характерно, что авторами соусов не гнушались выступать представители титулованной знати. Бешамель – молочный соус различной густоты. Это один из основных соусов французской и европейской кухни. Создание его приписывают гофмейстеру французского короля Людовика Луи де Бешамелю, маркизу де Нуантель, сыну известного ориенталиста, этнографа и дипломата, создателя музея восточного искусства а Париже.

Популярность соуса объясняется простотой его приготовления и универсальностью в применении.

Он одинаково хорошо подходит к горячим рыбным, мясным и овощным блюдам.

Существует мнение, что для русской кухни соусы не характерны, что они заимствованы из западноевропейской кухни только в 19 веках. Но в русской кухни издавна приготавливали подливки, а ещё раньше «взвары», которые обозначали соус или жидкий гарнир, заменяющий его. С появлением томата характер соусов резко изменился, а перечень их необычайно расширился.

*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.*

*В-третьих , употребление соусов, приправ облегчает и убыстряет приготовление разнообразных блюд при одной и той же основе.*

Соус или подливка – жидкая приправа к основному блюду или гарниру.

Они могут усиливать или ослаблять вкус блюда или продукта. Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их калорийность.

Многие соусы содержат специи и вкусовые вещества, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения.

***В зависимости от температуры***, *соусы подразделяются на горячие и* *холодные****.*** Горячие соусы подают к горячим блюдам, холодные – как к холодным, так и к горячим блюдам.

Горячие соусы имеют температуру 65-75 градусов, холодные – 10-12.

***В зависимости от жидкой основы соусы подразделяют на группы***: соусы на бульонах и отварах, на молоке, сметане, сливочном масле, уксусе. И отдельную группу составляют сладкие соусы.

***По консистенции соусы подразделяют*** : на жидкие, средние и густые.

Подбирая соус к блюду, нужно учитывать соответствие окраски соуса цвету основного продукта и вкуса.

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

Соус, приготовленный на определённой жидкой основе и содержащий в дополнительной части минимальное количество продуктов, называется *основным.* Соусы, приготовленные на базе основного с добавление различных продуктов, называются *производными.*

***По характеру дополнительной части все соусы разделяют на две основные*** группы : приготовленные с мукой или без муки. Соусы с мукой по цвету могут быть красными и белыми. Правильный подбор соусов к блюдам имеет большое значение. Подобрать соус к блюду надо так, чтобы он придавал блюду требуемый оттенок, нежный вкус, мягкость, пикантность.

**Глоссарий.**

*Сырьё* – пищевые продукты, предназначенные для приготовления п/ф и *кулинарных изделий.*

*Пассерование* – медленное обжаривание продуктов до готовности с добавлением 15 – 20 % жира при температуре не выше 120 градусов, без изменения цвета.

*Белая жировая пассеровка* – ввод просеянной муки в растопленное сливочное масло, при непрерывном помешивании и нагревании при температуре 120 градусов, до кремового цвета.

*Сухая пассеровка* – мука, обжаренная без жира, без изменения цвета или до светло- кремового цвета.

*Красная сухая пассеровка*- нагревание муки при температуре 150 градусов до образования красновато- коричневого цвета.

*Красная жировая пассеровка* – введение муки в посуду с толстым дном с растопленным жиром и пассерование её до появления коричневого цвета и запаха калёного ореха.

*Технологический процесс* –ряд последовательных способов механической и тепловой обработки сырья, в результате которых получают п/ф, кулинарное изделие или блюдо.

*Зальезонивание* – добавление кусочков маргарина или масла и перемешивание весёлкой.

*Защипывание* – способ хранения соуса, без образования плёнки на поверхности соуса.

Модуль № 1. Соус красный основной.

Технологическая карта.

Соус красный основной № 824/2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| 1. | Бульон коричневый № 822 | - | 1000 |
| 2. | Кулинарный жир | 25 | 25 |
| 3. | Мука пшеничная | 50 | 50 |
| 4. | Томатное пюре | 150 | 150 |
| 5. | Морковь | 100 | 80 |
| 6. | Лук репчатый | 36 | 30 |
| 7. | Петрушка( корень) | 20 | 15 |
| 8. | Сахар | 20 | 20 |
| 9. | Соль | 10 | 10 |
| 10. | Перец горошком | 0,5 | 0,5 |
| 11. | Лавровый лист | 0,2 | 0,2 |
|  | Выход: |  | 1000 |
|  |  |  |  |

*Учебный элемент № 1*. Отбор и подготовка сырья.

1.Ознакомиться с технологической картой;

2.Отобрать сырьё в соответствии с технологической картой;

3.Подготовить рабочее место;

4.Отвесить отобранное сырьё в соответствии с технологической картой;

5.Подготовить сырьё:

5.1.Морковь, белые коренья: сортировка, мойка, очистка, мойка, нарезка соломкой;

5.2.Лук репчатый: сортировка, мойка, очистка, мойка;

5.3.Мука: просеить через сито.

*Учебный элемент № 2.* Сценарий.

- *Последовательность технологических операций, приготовление красного основного соуса.*

- Отпуск и подача.

1.Организовать рабочее место;

2.Отвесить на весах подготовленное сырьё( вес нетто);

3.Развести томатную пасту водой или бульоном и спассеровать;

4.Подготовленные овощи спассеровать;

5.Муку спассеровать до коричневого цвета при температуре 150 градусов, охладить и просеить;

6.Отлить в кастрюлю ¼ часть бульона и охладить его до 70-80 градусов;

7.Соединить красную мучную пассеровку с частью бульона и перемешать до однородной массы,

8.Довести до кипения коричневый бульон и ввести в кипящий бульон разведённую мучную пассеровку и овощи, пассированные с томатом;

9.Варить соус в течение 1 часа при слабом кипении;

10.Добавить соль, сахар;

11.Добавить чёрный перец горошком за 10-15 минут до готовности, за 5 минут – лавровый лист;

12.Снять соус с плиты и процедить через сито, а овощи – протереть;

13.Довести готовый соус до кипения и защипать;

14.Отпуск и подача – налить соус в соусник , поставить на пирожковую тарелку, температура подачи не ниже 65 градусов.

Реализовать в течение 3-4 часов при закрытой крышке. Хранить на водяной бане при температуре 80 градусов при закрытой крышке.

*Учебный элемент № 3.*

Контрольные вопросы.

1.Выберете посуду для пассерования муки:

- сковород

- котёл

- фритюрница;

2.Выберете инвентарь для подготовки муки к пассерованию:

- сито

- дуршлаг

- котёл;

3.В какой посуде пассеруют овощи?

- сотейник

- противень

- кастрюля

4.Чем разводят красную мучную пассеровку?

- молоко

- бульон

- вода

5.Какие овощи пассеруют для красного соуса?

- лук репчатый

- брюква

- сладкий перец

6.Укажите температуру хранения:

- 80 градусов

- 65 градусов

- 30 градусов

7.Укажите температуру подачи соусов:

- 65 градусов

- 45 градусов

- 80 градусов

8.Выбирете жидкую основу для приготовления соуса красного основного:

- коричневый бульон

- куриный бульон

- грибной отвар

9.Определите термическое состояние бульона, которым разводят жировую мучную пассеровку:

- 50-60 градусов

- 65-75 градусов

- 80-90 градусов

10.Определите температуру поссерования муки для соусов:

- 100 градусов

- 150 градусов

- 130 градусов

11.Укажите время приготовления соуса:

- 1 час

- 15 минут

- 30 минут

**Модуль № 2. Соус белый основной.**

Технологическая карта.

Соус белый основной № 843/2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| 1. | Бульон № 842 | - | 1000 |
| 2. | Маргарин столовый | 50 | 50 |
| 3. | Мука пшеничная | 50 | 50 |
| 4. | Лук репчатый | 36 | 30 |
| 5. | Петрушка( корень) | 27 | 20 |
| 6. | Соль | 8 | 8 |
| 7. | Лавровый лист | 0,2 | 0,2 |
| 8. | Перец горошком | 0,5 | 0,5 |
|  |  |  |  |
|  | Выход: |  | 1000 |

***Учебный элемент № 1. Отбор и подготовка сырья.***

1.Ознокомиться с технологической картой;

2.Подготовить рабочее место;

3.Отобрать сырьё в соответствии с технологической картой;

4.Отвесить отобранное сырьё в соответствии с технологической картой;

5.Подготовить сырьё:

5.1.- Белые коренья: сортировка, мойка, очистка, мойка, нарезка соломкой;

5.2.- Лук репчатый: сортировка, мойка, очистка, мойка;

5.3.- Муку просеить.

***Учебный элемент № 2. Сценарий:***

- Последовательность технологических операций, приготовление белого основного соуса.

- Отпуск и подача.

1.Организовать рабочее место;

2.Отвесить на весах подготовленное сырьё( вес нетто);

3.Лук репчатый спассеровать;

4.Петрушку спассеровать до полуготовности с добавлением жира;

5.Растопить маргарин и ввести подготовленную муку, спассеровать непрерывно помешивая при температуре 120 градусов до слегка кремового оттенка,

6.Охладить мучную пассеровку и развести горячим бульоном в несколько приёмов;

7.Ввести пассерованные овощи в разведённую мучную пассеровку, перемешать и варить соус 30 минут;

8.Снимать периодически пену;

9.Добавить в конце варки соль и лимонную кислоту;

10.Процедить соус через сито, а овощи протереть ;

11.Довести соус до кипения;

12.Заправить соус кусочками маргарина и перемешать весёлкой;

13. «Защипать» соус;

14.Отпуск и подача – налить соус, поставить на пирожковую тарелку; температура подачи горячего соуса не ниже 65 градусов.

Реализовать в течение 3-4 часов при закрытой крышке. Хранить на водяной бане при температуре 80 градусов при закрытой крышке.

***Учебный элемент № 3. Контрольные вопросы.***

1.Укажите продукт, не входящий в соус белый, в отличии от красного основного соуса:

- морковь

- лук репчатый

- белые коренья

2.Выбрать температуру приготовления белой мучной пассеровки:

- 30 градусов

- 60 градусов

- 80 градусов

3.Назовите причину «защипывания» соуса?

- чтобы не образовывалась плёнка

- для красоты

- для эластичности

4.Определите температуру хранения соусов:

- 20 градусов

- 50 градусов

-80 градусов

5.Укажите время реализации соуса:

- не более 3-х часов

- сутки

-10 часов

6.Выбрать блюдо, к которому можно подать соус белый:

- к отварным рыбным

- тушёным

- жареным

7.Выберети пассеровку для соуса белого:

- холодная

- жировая

- сухая

***Модуль № 3. « Бульоны для соусов».***

Технологическая карта.

Бульон коричневый № 822

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| 1. | Кости пищевые | 750 | 750 |
| 2. | Вода | 1500 | 1500 |
| 3. | Лук репчатый | 14 | 12 |
| 4. | Морковь | 15 | 12 |
| 5. | Петрушка( корень) | 16 | 12 |
| 6. | Соль | 8 | 8 |
|  | Выход: |  | 1000 |

Бульон мясной № 842/ 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| 1. | Кости пищевые | 750 | 750 |
| 2. | Вода | 1500 | 1500 |
| 3. | Лук репчатый | 14 | 12 |
| 4. | Морковь | 15 | 12 |
| 5. | Петрушка ( корень) | 16 | 12 |
|  | Выход: |  | 1000 |

Бульон рыбный № 851 / 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| 1. | Пищевые рыбные отходы | 750 | 750 |
| 2. | Вода | 1250 | 1250 |
| 3. | Петрушка( корень) | 16 | 12 |
| 4. | Лук репчатый | 14 | 12 |
|  |  |  |  |
|  | Выход: |  | 1000 |

***Учебный элемент № 1. Отбор и подготовка сырья.***

1.Ознокомиться с технологической картой;

2.Отобрать сырьё в соответствии с технологической картой;

3.Подготовить рабочее место;

4.Отвесить отобранное сырьё в соответствии с технологической картой;

5.Подготовить сырьё:

- Лук репчатый: очистить, промыть, мелко нарезать;

- Морковь, белые коренья: сортируют, мытьё, очистка, мытьё, мелко нарезать;

-Кости пищевые: порубить, промыть;

- Пищевые рыбные отходы: произвести первичную обработку, порубить, промыть;

***Учебный элемент № 2. Сценарий.***

- Последовательность технологических операций, приготовление коричневого бульона;

-Отпуск и подача.

1.Организовать рабочее место;

2.Отвесить на весах необходимое сырьё;

3.Запечь на сковороде лук и морковь;

4.Обжарить в жарочном шкафу пищевые кости;

5.Уложить кости в котёл, залить холодной водой на 2/3 объёма и варить 5-7 часов, периодически снимая пену и жир;

6.Добавить в бульон запечённые коренья за 1 час до окончания варки;

7.Бульон процедить и довести до кипения.

***Приготовление мясного бульона для белого основного соуса:***

1.Заложить кости в котёл и поставить на плиту;

2.Залить холодной водой( 1.25л. на 1кг. костей) и довести до кипения;

3.Снять пену и варить бульон при слабом кипении 3-4 часа;

4.Добавить запечённые овощи в бульон за 30-40 мин. до окончания варки;

5.Добавить соль в конце варки;

6.Дать бульону отстояться, процедить и довести до кипения.

***Приготовление рыбного бульона :***

1.Варить по способу мясного бульона при слабом кипении 50-60 мин.

***Учебный элемент № 3. Контрольные вопросы.***

1.Какой соус готовиться на коричневом бульоне?

- грибной

-томатный

-красный основной

2.Для чего снимают пену с бульона?

-чтобы бульон был прозрачным

-чтобы бульон долго хранился

-чтобы сохранить свернувшиеся белки

3.Укажите время варки коричневого бульона:

-3-4 часа

-5-7 часов

- 8 часов

4.При каком кипении варят бульон? - сильном, среднем, слабом