**Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»**

**Методическая разработка**

**ПМ 03 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»**

**Тема: «Технология приготовления сложных горячих соусов»**

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пацё Полина Андреевна**

**Мастер производственного обучения**

**2019**

**Приготовление бульона для сложных соусов.**

**Приготовление бульона « Фюме».**

Подготовленный коричневый бульон уваривают в 5 раз при слабом кипении, затем охлаждают и хранят в холодильнике.

Данный бульон используют в качестве полуфабриката для приготовления бульона.

Так же для приготовления сложных соусов используют коричневый и белый бульоны, которые готовят по общим правилам.

**Соус бешамель (Франция)**

1. В сотейнике на слабом огне растапливают масло.
2. Добавляют муку, хорошо размешивают, чтобы получилась однородная масса, и, продолжая непрерывно помешивать, обжаривать около 2-3 минут. Мука должна только слегка подрумяниться, приобрести кремовый (но не золотистый) оттенок, то есть практически не изменить цвет – **это называется белая ру.**
3. Затем медленно вливают подготовленное молоко, продолжая помешивать, чтобы не образовались комочки, и варят до загустения.
4. В конце добавляют соль, белый перец, мускатный орех.
5. Готовый соус процеживают.
6. Существует множество вариаций французского молочного соуса. Бешамель готовят на смеси бульона (мясного или овощного – для вегетарианских блюд) со сливками, добавляют в него дижонскую горчицу, тертый сыр, репчатый лук, лук-шалот и грибы.

**Рецепт приготовления соуса велюте:**

1. Муку обжаривают в кипящем растительном масле на слабом огне до светло-песочного цвета. **Готовят белую ру.**

2. Затем в остывшую ру постепенно **вводят горячий бульон**, тщательно перемешивают и проваривают в течении часа.

3. В конце приготовления соус процеживают и добавляют соль, перец по вкусу. Дают слегка остыть.

4. Желтки смешивают со сметаной до однородной массы и затем вливают в соус. Перемешивают.

Если при приготовлении велюте добавить вино, лук и паприку, получится венгерский соус. Для венецианского соуса в качестве дополнительных ингредиентов используют лук-шалотт, кервель и эстрагон. В немецкий велюте добавляют яичные желтки, сливки и лимонный сок.

**Голландез**

1. Отделить белок от желтка.

2. На водяной бане выпаривают белое вино, овощной бульон и уксус, добавляют веточки кинзы, петрушки и эстрагона. Вводят желтки и взбивают венчиком в течение 15 минут.

 3. Одновременно на другой водяной бане растапливают сливочное масло, отделить сыворотку и влить растопленное масло в смесь с желтком.

4. Взбивают венчиком три-четыре минуты до тех пор, пока масса не загустеет и не станет белого цвета.

Производные соуса голландез.

С горчицей, с каперсами, со сливками и т.п.

**Демиглас**

Порубить говяжьи кости на мелкие куски. Нарезать на крупные кубики морковь, лук, сельдерей и обжарить на сковороде в течение пяти минут; нарезать на кубики помидоры. Добавить в смесь томатную пасту и помидоры и жарить ещё 10–15 минут.

 В это время запечь говяжьи кости в духовке при температуре 180 градусов в течение 30–40 минут до золотистого цвета. Достать из духовки и соединить со смесью из овощей.

 Выложить всё в глубокую кастрюлю, добавить белое вино и слегка проварить в течение одной-двух минут, чтобы выпарить алкоголь. Добавить воду, перец, лавровый лист и томить на слабом огне шесть-восемь часов, периодически помешивая, чтобы кости не пригорели. Снять кастрюлю с огня, процедить соус через сито в кастрюлю и варить на медленном огне до загустения ещё три-четыре часа.

**Соус луковый «Миронтон**»

В готовый красный основной соус кладут ломтики пассированного и выпаренного с уксусом и перцем лук, проваривают не протирают.

**Соус «Лионский»**

В готовый луковый соус добавляют белое сухое вино, прогревают.

**Соус красный с луком и огурцами «Пикантный»**

В готовый соус луковый добавляют припущенные корнишоны, нарезанные мелким кубиком, соус «Южный», доводят до кипения. Заправляют маслом. Подают соус к мясным жареным блюдам.

**Соус «Венгерский»**

В готовый белый соус кладут паприку, вливают сливки, белое сухое вино.

**Соус «Сюпрем»**

В готовый белый соус добавляют жареные ломтики грибов, пробивают блендером, заправляют сливками, кипетят.

**Соус «Шатобриан»**

В готовый томатный соус добавляют белое сухое вино, жареные грибы, прогревают, пробивают блендером. При подаче кладут эстрагон.

**Соус луковый с горчицей «Роббер**»

 В готовый луковый соус добавляют горчицу, не кипятят. Подают соус к блюдам из свинины.

**Декорирование соусами**

  

  