БИБЛИОТЕКА КУЛИНАРА
СОУСЫ

Библиотека кулинара

Александр Ратушный

Соусы

«Дашков и К»

2018

УДК 641.5
ББК 36

Ратушный А. С.

Соусы / А. С. Ратушный — «Дашков и К», 2018 — (Библиотека кулинара)

ISBN 978-5-394-03348-3

В книге представлен широкий ассортимент соусов. Приведены рецептуры соусов, а также подробное описание технологического процесса их приготовления.Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара», которая включает следующие издания: «Холодные и горячие закуски»; «Супы»; «Рыбные блюда»; «Мясные блюда»; «Блюда из птицы, дичи и кролика»; «Блюда из овощей и грибов»; «Мучные, творожные и яичные блюда»; «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»; «Сладкие блюда»; «Напитки»; «Соусы»; «Мучные кулинарные и кондитерские изделия».Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

УДК 641.5
ББК 36

ISBN 978-5-394-03348-3

© Ратушный А. С., 2018
© Дашков и К, 2018

Содержание

Предисловие 5
Виды соусов и общие сведения об их приготовлении 7
Конец ознакомительного фрагмента. 8

Александр Ратушный, Саиджон Аминов, Константин Лобанов, Ольга Перфилова
Соусы

Предисловие

Книги серии “Библиотека кулинара” включают рецептуры закусок, блюд и изделий, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Рецептуры составлены с учетом действующих норм отходов и потерь продуктов при кулинарной обработке, отработаны технологами в технологических лабораториях и экспериментально проработаны на предприятиях общественного питания под руководством опытных кулинаров.

В рецептуры заложены оптимальные соотношения компонентов, обеспечивающие наилучшие вкусовые достоинства блюд. Эти соотношения выработаны кулинарами многих поколений.

Рецептуры в книгах построены по принципу округленной массы основного продукта: например, мясные изделия – 75 и 100 г, изделия из птицы и рыбы – 100 и 125 г. В то же время в каждой рецептуре указано, сколько сырья массой брутто (необработанного) и массой нетто (обработанного) надо израсходовать для получения изделия с указанным выше выходом. Так, например, для одной порции антрекота предусмотрено 216/159 г говядины (толстый и тонкий край), что означает – 216 г мяса на костях (брутто) или 159 г мякоти, нетто (полуфабрикат). В тексте приводятся номера рецептур и даются на них ссылки. При организации банкета на 100 персон шеф-повар, руководствуясь рецептурой, должен выдать, например, на производство 1 кг 590 г говядины без костей (толстый и тонкий край говяжьей туши). Для домашнего приготовления обеда на 5 человек надо купить 800 г мякоти или 1 кг 380 г мяса на костях (край).

Расход некоторых продуктов в рецептурах не указан. Соль расходуется из расчета 1 г на 100 г готового продукта, перец и пряности, за редким исключением, – исходя из вкуса повара-изготовителя.

В отличие от рецептур пищевой промышленности, нормы потерь продуктов, связанные с приготовлением пищи, не указываются. Эти потери включены в кулинарные рецептуры.

При описании технологии приготовления блюд указаны следующие способы тепловой кулинарной обработки продуктов:

Варка в воде или другой жидкой среде, когда продукт полностью погружается в жидкость, кипение поддерживается тихое.

Варка в атмосфере насыщенного водяного пара в специальных пароварочных аппаратах.

• **Припускание** – варка продукта при соотношении вода: продукт = 0,3: 1, когда часть продукта находится в жидкой среде, а другая часть – в атмосфере пара. Крышка посуды при этом способе варки должна быть плотно закрыта. Припускают продукты, не требующие длительной тепловой обработки, – картофель, кабачки, морковь, шпинат, рыбу, цыплят и др.

Тушение – способ тепловой обработки, близкий к припусканию. Отличается тем, что некоторые продукты перед тушением слегка обжаривают, добавляют большое количество специй и приправ, иногда продукты тушат в соусе. При варке, припускании и тушении температура среды около 100 °С.

Жарка – сухой нагрев продукта без добавления воды, с добавлением или без добавления жира. Температура поверхностного слоя продукта достигает 130–135 °С, что способствует образованию окрашенной корочки, характерной для жареных продуктов. Окрашен-

ная корочка формируется в результате теплового распада белков и углеводов с образованием новых веществ с характерным запахом и вкусом. Жарка без добавления жира применяется для мяса в виде плоских порционных кусков на разогретой металлической поверхности, а для мяса и рыбы ценных пород используется жарка инфракрасными лучами. Источниками ИК-излучения могут быть древесные угли, газовые горелки специальной конструкции и электронагревательные устройства. Жарка продуктов с жиром имеет две модификации: жарка с небольшим количеством жира (8—10 % к массе продукта) и жарка в большом количестве жира (четырехкратное количество жира к массе продукта, именуемое “жаркой во фритюре”).

Запекание (выпекание) продуктов производится обычно без добавления жира в специальных жарочных шкафах при температурах от 200 до 300 °С.

СВЧ-нагрев производится в микроволновых печах и применяется для разогрева охлажденной и замороженной кулинарной продукции.

Для жарки используют рафинированные растительные масла и высококачественные топленые животные жиры. Для предупреждения адгезии обжариваемого продукта и жарочной поверхности в ряде случаев применяют предварительное панирование изделий перед жаркой. Для панировки используют пшеничную муку, сухарную и хлебную крошку. В процессе жарки некоторая часть жира впитывается обжариваемым продуктом, т. е. жир участвует в формировании вкуса готового изделия. В связи с этим к качеству жира, используемого для жарки продуктов, предъявляются повышенные требования.

Правильное питание является одним из факторов хорошего здоровья и активного долголетия людей. Его можно обеспечить только на основе научно обоснованного приготовления пищи. В связи с этим все рецептуры, помещенные в наших книгах, снабжены подробным описанием правил приготовления блюд и изделий. Среди мер, направленных на обеспечение населения здоровым питанием, следует указать на необходимость сокращения потребления рафинированных продуктов, а также прошедших глубокую технологическую переработку, на исключение из регулярного питания продуктов, прошедших двойную тепловую обработку, сокращение высокотемпературного нагрева продуктов, снижение удельного веса в питании жареных блюд, консервов, копченостей, сахара, соли.

Высокое качество кулинарной продукции должно быть обеспечено ее высокой пищевой ценностью и безопасностью для потребителей.

Виды соусов и общие сведения об их приготовлении

Соусы, приготовляемые на предприятиях общественного питания, не содержат консервантов и биологически активных добавок. Большинство соусов имеют консистенцию жидкой сметаны. Соусом поливают основной продукт блюда, а иногда в нем доводят продукты блюда до состояния полной кулинарной готовности. В ресторанах и фирменных предприятиях общественного питания соусы к блюдам подают отдельно в однопорционных и многопорционных соусниках.

Соусы подразделяются на две большие группы: холодные и горячие. К *холодным* соусам относятся: соус майонез и его производные; холодные овощные соусы; заправки для салатов и сельди; фруктово-ягодные и сладкие соусы; желе мясное и рыбное; сиропы для сладких блюд; масляные смеси. К *горячим* соусам относятся: соусы на мясном, рыбном и грибном бульонах; сметанные; молочные; яично-масляные соусы.

Бульоны для мясных и рыбных соусов используют насыщенные экстрактивными, минеральными веществами и глютином. Для усиления мясного вкуса можно использовать глютамат натрия (натриевая соль глютаминовой аминокислоты, водные растворы которой имеют мясной вкус) в количестве 1 г на 1 л бульона.

В качестве загустителей для соусов на бульонах, сметане и молоке используют пассерованную пшеничную муку высшего сорта или модифицированный крахмал. Муку пассеруют одним из двух способов: с жиром и без жира. Жир используют безводный, соотношение муки и жира 1:1, температура пассерования 120–130 °С. Во время пассерования в муке протекают сложные процессы теплового распада и синтеза веществ, в результате чего вкус и аромат муки улучшаются. Для красного соуса температура пассерования немного выше, что приводит к изменению светло-желтого цвета муки на светло-коричневый и углублению декстринизации крахмала муки. В некоторые соусы добавляют мелко нарезанные соленые огурцы, пассерованный лук и другие добавки, которые называются гарнирной частью соуса.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.