

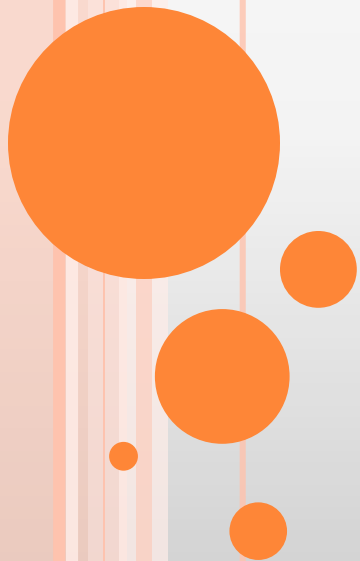
ТЕМА:

ТЕХНОЛОГІЯ СОУСІВ





ФРАНЦІЯ ЯК ЗАКОНОДАВЕЦЬ КУЛІНАРНОЇ МОДИ, БАТЬКІВЩИНА СОУСІВ



Французька кухня завжди була прикладом досконалості в мистецтві кулінарії. Лексикон французької кухні органічно увійшов у термінологію багатьох національних кухонь.

Десятки слів, починаючи від слова "ресторан" і закінчуючи словом "омлет", є свідченням того, що французи стали законодавцями моди і традицій у кулінарному світі.

Супи-креми, сири, устриці, вина, коньяки, салати, картофель-фри, соуси - це найменший перелік того, що Франція дала європейській кухні.



Батьківщина соусів - Франція. Французька кухня налічує більше 3000 рецептів соусів і без більшості з них не може обходитися. Вони складають її основу, створюючи багату смакову палітру і роблячи страви неповторними.

До приготування їжі у Франції ставилися настільки серйозно, що взяти участь у цьому процесі не вважала непристойним навіть титулована знать.





Приготування соусу - справжня творчість, майже диво. Варіюючи компоненти й ароматні спеції, кухар додає основної страви потрібний аромат, робить акцент на тому чи іншому продукті, поєднуючи їх то з гострими, то з прісними або вершковими соусами.

Основою для соусів служать звичайні чи концентровані бульйони (фюме), молоко, сметана, вершкове і рослинні масла.

Щоб соус красиво лягав, розкішно і плавно стікав з шматочка риби або м'яса, в нього додають пасеровані борошно: саме вона додасть потрібну консистенцію.

А для смаку та аромату кладуть томатну пасту або пюре, цибулю, гриби, каперси, вино. Підбираючи приправу, пам'ятай, що вона повинна поєднуватися не тільки з соусом, але і з основною стравою.

ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ ЛЕГКИХ І ПІННИХ СОУСІВ



Соус — це додатковий компонент страви з напіврідкою консистенцією, який використовують у процесі її приготування або подають до готової страви для поліпшення смаку, аромату, зовнішнього вигляду та калорійності страви.

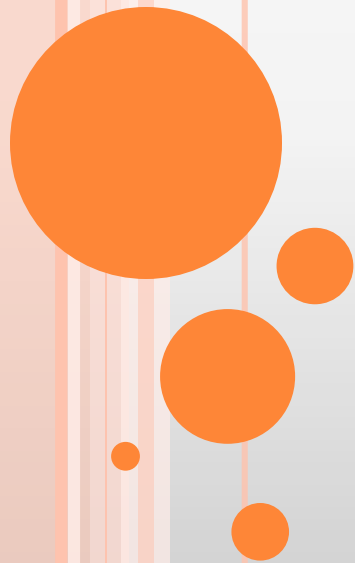
- Історію соусів можна зрівняти з історією моди, оскільки ті або інші інгредієнти, рецепти то завойовують загальне визнання, то втрачають популярність, то проголошуються вершиною кулінарного мистецтва, то знову відкидаються, звільняючи дорогу новій сенсації.
- Серед модних на сьогодні напрямків у кулінарії соусів слід зазначити використання легких і пінних соусів. Це може бути, наприклад, суміш олії, вина або лимонного соку з додаванням невеликої кількості вершків. Щоб надати пінної структури наприкінці приготування додається збите яйце. Такі соуси готуються швидко — за 4-5 хв.



- **«Швидкі» соуси стали невід'ємною частиною ресторанної кулінарії.**
- **Для підвищення харчової цінності й зниження калорійності нерідко використовують основу з рослинних продуктів, зокрема з овочів, ягід, фруктів, бобових. Застосування овочевих пюре як загусників є дуже актуальним у сучасній кулінарії. Так, для білих соусів беруть протерту картоплю, а для червоних — морквяне пюре.**



НОВІ НАПРЯМКИ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СОУСІВ



1. СОУСИ НА ОСНОВІ ОВОЧЕВИХ СОКІВ І ПЮРЕ, ПЮРЕ З БОБОВИХ.

Для приготування таких соусів використовують солодкий перець, коренеплоди (ріпу, корінь селери, моркву), а також зелені овочі (салат, щавель, шпинат). Вершки або масло надають соусу ніжності.



2. СОУСИ НА ОСНОВІ ФРУКТІВ І ЯГІД.



3. СОУСИ, ПРИГОТОВЛЕНІ З ВИКОРИСТАННЯМ М'ЯСНОГО СОЧКА

така назва соусів, виділених в окрему групу, існує умовно. Це соуси, приготовлені на основі прийому деглясирування (деглясе). Він полягає в тім, що зі сковороди, у якій смажилося м'ясо або птиці, зливають жир і заливають бульйон, базовий соус, пиво або вино й кип'ятять.

Таке приготування соусу називається «a la minute».



4. ДЕСЕРТНІ СОУСИ

- до цієї групи входять соуси, приготовлені не тільки на фруктово-ягідній основі, але й на основі вершків, рідкого шоколаду, цукрового сиропу тощо.



5. СОУСИ НА ОСНОВІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ.

- за основу соусів часто правлять сир, йогурт, вершки.



6. НЕТРАДИЦІЙНІ СОУСИ

- окрім відомих класичних соусів, в сучасній ресторанній кухні нерідко трапляються соуси, які стали такими завдяки оригінальному використанню окремих видів куліна



7.СОУСИ ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

- якщо говорити про поєднання макаронних виробів (паста) і соусів, то, як правило, яєчні макаронні вироби (паста) якнайкраще підходять до вершкових і масляних соусів. Натуральні макаронні вироби (паста) ліпше поєднуються із соусами на основі томатів і маслинової олії.



СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Класифікація соусів і напівфабрикати для їхнього приготування [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-83/ua/chapter-3254/>.
2. Нові напрямки в технології соусів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-83/ua/chapter-3256/>.
3. Соус [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81>.
4. 7 найкращих соусів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://olympica.com.ua/335956-7-najjkrashhih-sousiv.html>.



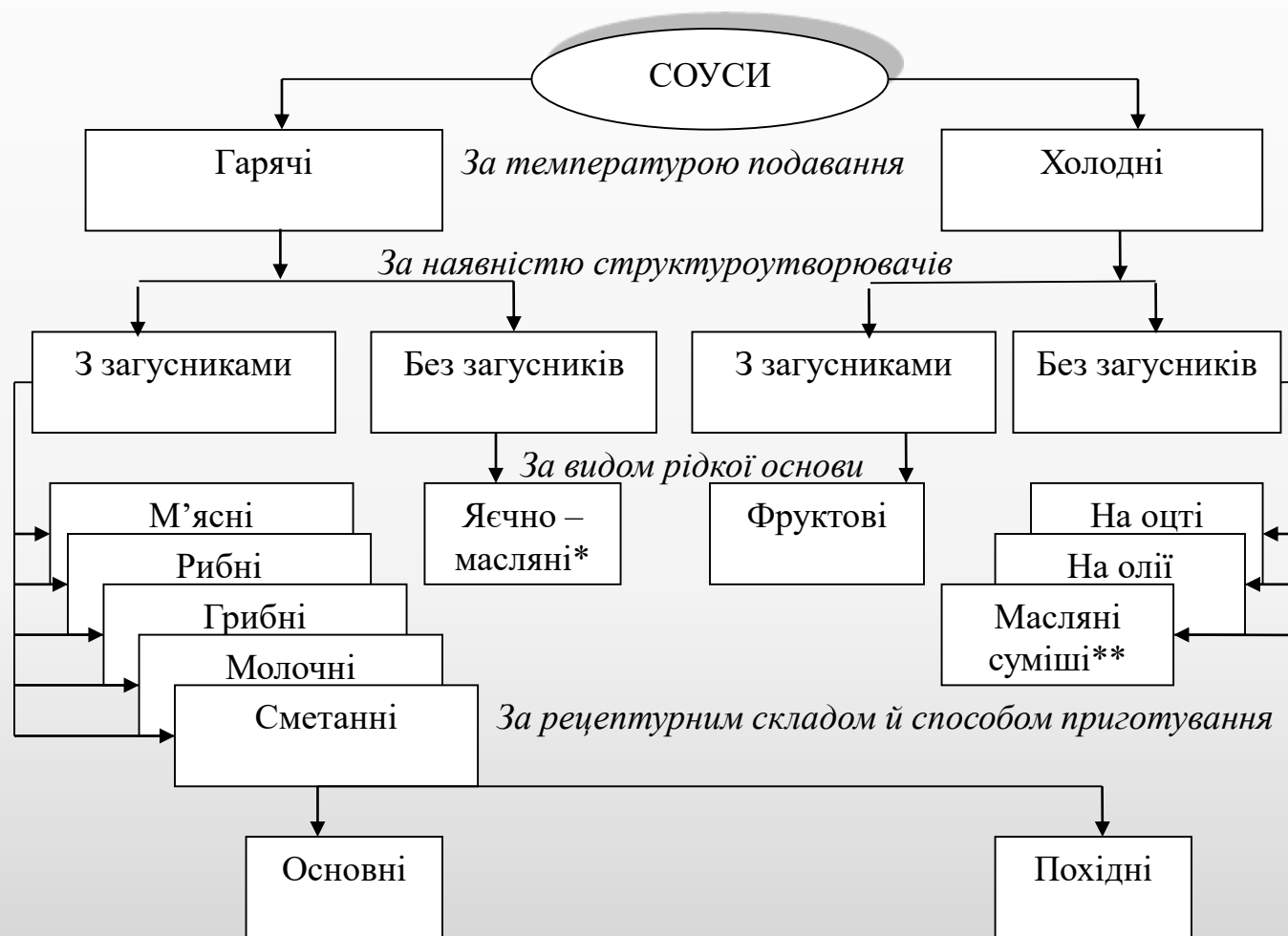
АНАЛІЗ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ РОЛІ СОУСІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КП

Найменування групи страв і кількість соусу, % до виходу страви								Функціональна роль соусу
Спосіб теплової обробки	Другі гарячі страви						Холодні страви	
	З овочів	з круп	З м'яса і птиці	З риби	З яєць	З тварога		
							10...26	Заправний компонент
Варіння	14... 33		23... 28	20... 22				Для подавання до страви
Смаження	27... 33		20... 25	20... 23	26... 40			Для подавання до страви, рецептурний компонент фаршу
Тушкування	25... 40		28... 33	25... 40				Теплопередаюче середовище, для подавання до страви
Запікання	16... 50	20... 27	17... 33	30... 38	10... 12	30... 33		Теплопередаюче середовище, для подавання до страви, рецептурний компонент фаршу

КЛАСИФІКАЦІЯ СОУСІВ

Класифікаційна ознака	Приклад
За способом виробництва:	• промислового; • власного
За термінами зберігання:	• тривалого зберігання(більш 10 днів); • короткочасного зберігання (20...120 хвилин).
За ступенем підготовки до споживання:	• готові до споживання; • напівфабрикати (концентрати, сухі суміші тощо).
За колоїдним станом:	• дисперсії; • емульсії (висококалорійні (жиру >60%), середньої калорійності (жиру 40...60 %), низькокалорійні (жиру <40%); • порошки.
За вмістом жиру:	• низькокалорійні (до 30 %); • середньокалорійні (31...50%); • висококалорійні (більш 50 %).
За температурою подавання :	• холодні (10...14 °С); • гарячі (65...70 °С).
За видом рідкої основи:	• на основі бульйонів (м'ясних, грибних, рибних); • молочних продуктів (молока, сметани, вершків, вершкового масла); • яєчно-молочної суміші, • рослинної олії.
За вмістом загущувачів:	• з згущувачами; • без загущувачів.
За консистенцією:	• рідкі (для поливання і тушкування страв); • середньої густини (для запікання і додавання в овочеві страви і начинки); • густі (для фарширування і додавання до деяких страв).
За технологією приготування:	• основні ; • похідні

ЗАГАЛЬНА КЛАСИФІКАЦІЯ СОУСІВ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА ЗРГ



*- по 2 й 3 колонці Збірнику рецептур виробляється с загусником (на основі соусу білого)

** - в якості основи використовують вершкове масло

АНАЛІЗ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ СОУСІВ

Найменування групи рецептурних компонентів	Найменування групи соусів і співвідношення компонентів, %					
	Сметанні		Молочні		Голландський	
Рідка основа	Сметана Бульйон м'ясний	30..91 0...60	Молоко Сметана Вершки Бульйон м'ясний	22...85 0...49 0...12 0..44	Вода	8,41
Жировий компонент	Масло вершкове	3...8	Масло вершкове	1,4...13	Масло вершкове	52
Спеції, приправи		0...3		0...5	Лимон	6
Компоненти, що формують асортимент	Томат Хрін Цибуля Часник Паприка	0...9 0...17 0...25 0...5 0...1	Лимон Трюфелі Цибуля Зелень Мадера Сухарі Креветки Томат Гриби	0...7 0...12 0...16 0...2 0...8 0...6 0..36 0...7 0...51		
Структурутворювачі	Борошно пшеничне Яйця курячі	0...4,5 0...30	Борошно пшеничне Яйця курячі	1,4...8 0...25	Білий соус Жовтки яєць	16,8 16,2

Істотний вплив на консистенцію соусів визначає напівфабрикат «Борошняна пасеровка» (розділ «Технологія універсальних напівфабрикатів»). Залежність в'язкості (η) соусе від виду н/ф «Борошняна пасеровка» можна описати наступною формулою:

- η соусу (нативне борошна) = 1,5 x η соусу (на червоній борошняній пасеровці)
- η соусу (нативне борошно) = 1,05 η соусу (на білій борошняній пасеровці)



МОДЕЛЬ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ СОУСІВ ПРОМИСЛОВОГО ВИРОБНИЦТВА

Модель рецептурного складу соусів промислового виробництва:

Рідка основа:

- вода;
- вершки;
- олія.

Регулятори кольору

Регулятори структури:

- яєчний порошок;
- яєчний жовток;
- молоко сухе;
- йогуртовий порошок;
- сухі вершки;
- молочна сиворотка;
- концентрат білка;
- сир;
- сметанний порошок;

•модифікований
крохмаль;

- гуарова камедь;
- ксантанова камедь;
- камедь рожкового
дерева;
- борошно пшеничне.

Регулятори зберігання:

- сорбінова
кислота та її
солі;
- бензойна
кислота та її
солі.

Смакові компоненти та наповнювачі:

- сіль;
- цукор;
- зелень;
 - свіжі овочі;
 - мариновані овочі;
- приправи;
- прянощі.

Регулятори смаку та запаху:

- глутамат натрію;
- інозіат натрію;
- гуанілат натрію;
- лимонна кислота;
- молочна кислота;
- оцтова кислота;
- ароматизатори.

ЗАГАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ГАРЯЧИХ СОУСІВ З ЗАГУСНИКАМИ

Соус
основний

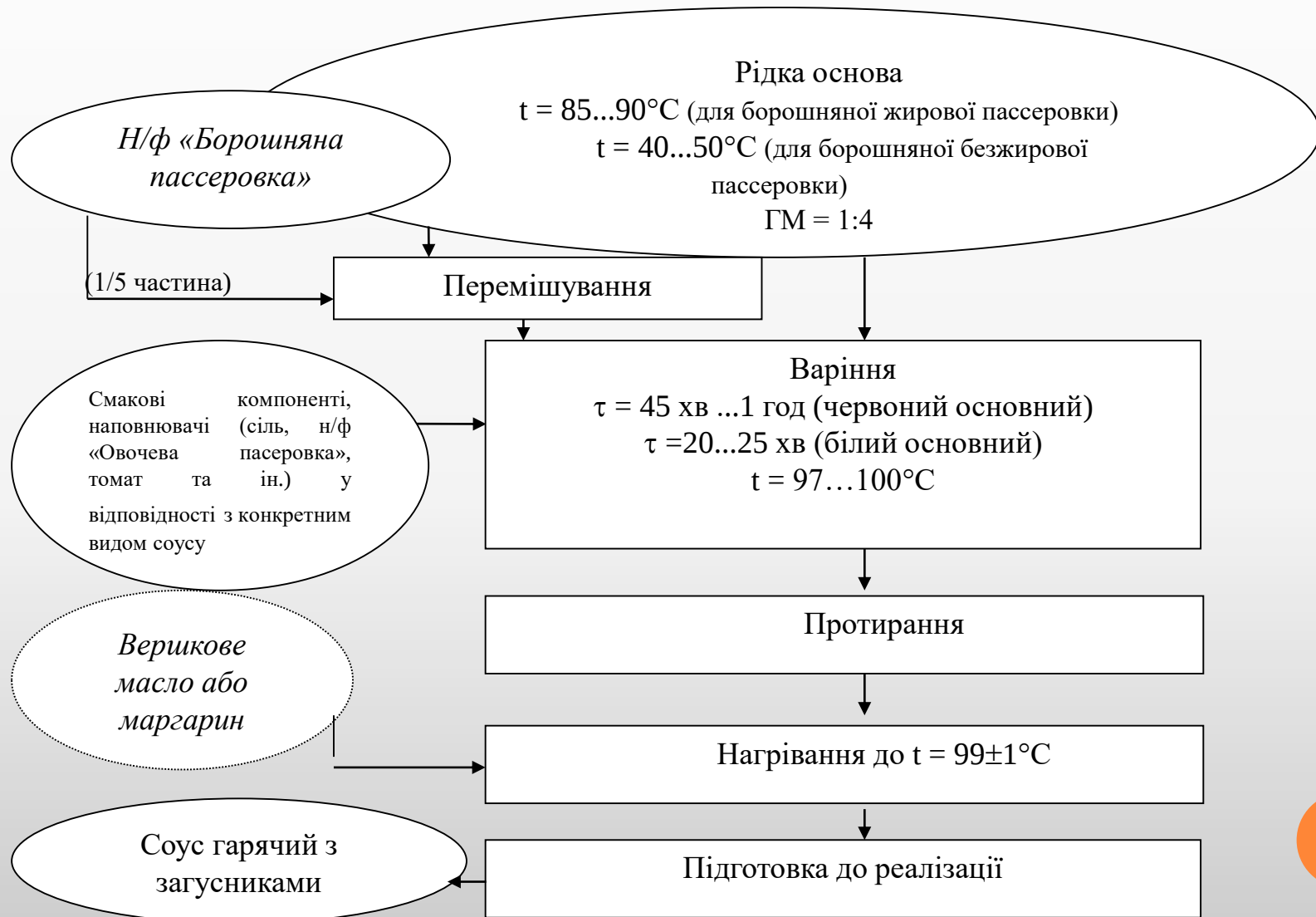
+

Наповнювачі:

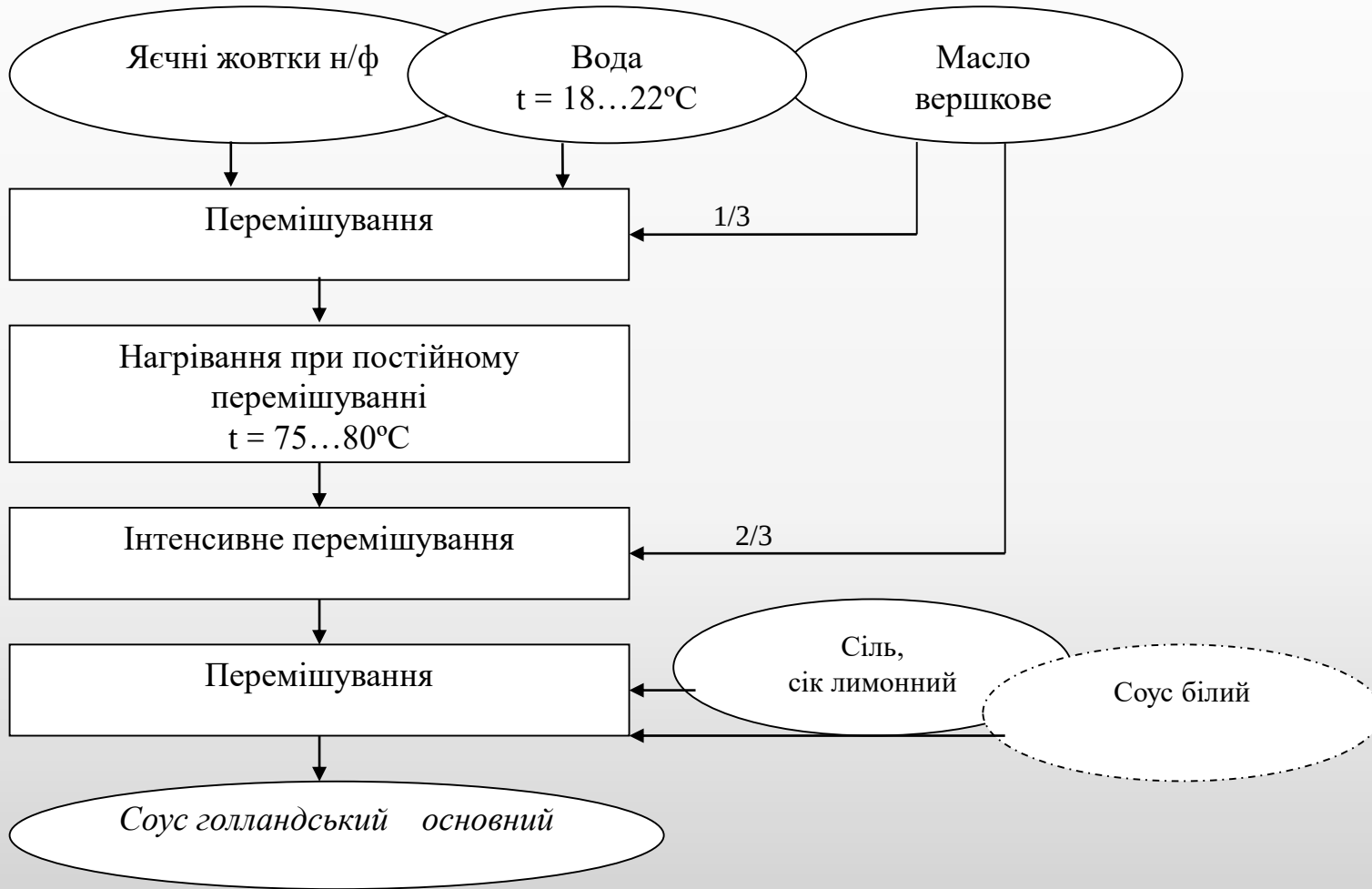
- спиртовміщуючі: вино, коньяк;
- овочеві: цибуля паперована, маринована, корнішони, білі коріння, хрін, гриби, зелень, томатні продукти, оливки, масліни тощо;
- м'ясні: м'ясо та м'ясна гастрономія;
- рибні: риба, рибна гастрономія, нерибні водні продукти
- яйцепродукти: білок, жовток;
- смакові: сіль, цукор, кислоти, спеції, прянощі, розсіл



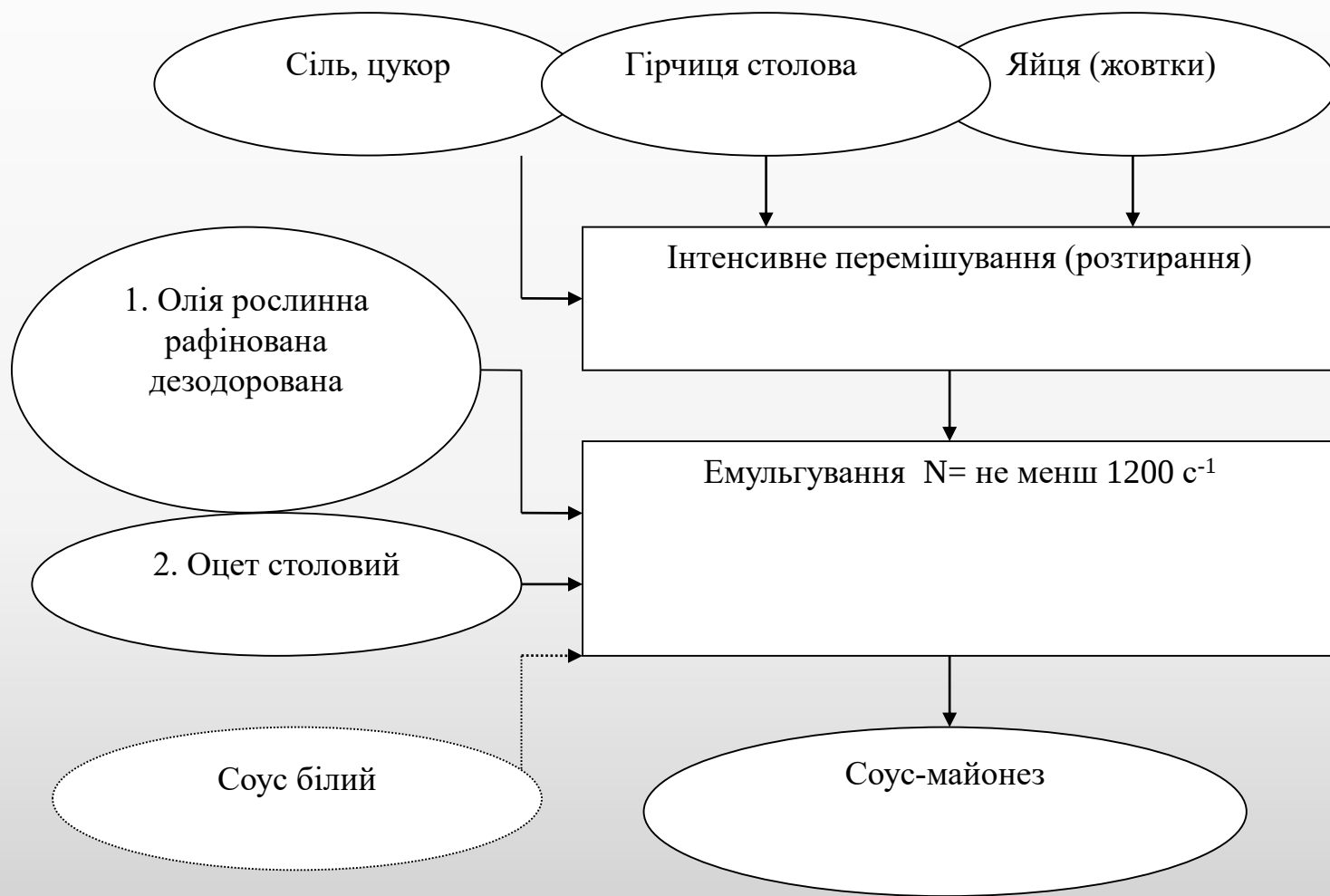
ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ВИРОБНИЦТВА СОУСІВ ГАРЯЧИХ З ЗАГУЩУВАЧІМИ



ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ВИРОБНИЦТВА ГОЛЛАНДСЬКОГО СОУСУ



ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ВИРОБНИЦТВА СОУСУ МАЙОНЕЗ



ВАДИ СОУСІВ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

Вади	Причина, яка сприяє виникненню вад	Заходи з запобігання вадам
Розшарування консистенції (для гарячих соусів з згущувачами)	Порушення вмісту н/ф «Борошняна пасеровка», порушення (перевищення) тривалості теплової обробки соусу	Корегування вмісту н/ф «Борошняна пасеровка». Контроль тривалості теплової обробки рецептурної суміші для соусу
Розшарування консистенції (для холодних соусів)	Сировина не підходить за товарознавчими властивостями, порушено вміст емульгаторів та стабілізаторів (яєчних продуктів), підвищена тривалість емульгування, порушена інтенсивність емульгування (недостатня кількість оборотів) ертів), введення кислотовміщуючих компонентів на початку емульгування	Використання сировини з необхідними товарознавчими властивостями, здійснення емульгування при інтенсивних оборотах (не менш 1200 об/хв.), дотримання порядку проведення операції з додавання кислотовміщуючих компонентів (наприкінці емульгування)
Розшарування консистенції (для яєчно – масляних соусів)	Сировина не підходить за товарознавчими властивостями, підвищена температура і тривалість пастеризації рецептурної суміші, введення кислотовміщуючих компонентів на початку емульгування	Використання сировини з необхідними товарознавчими властивостями, дотримання умов теплової обробки рецептурної суміші, дотримання порядку проведення операції з додавання кислотовміщуючих компонентів (наприкінці емульгування)