

**Тема урока: Правила оформления и отпуска соусов**

**Цели занятия:**

образовательные цели:

-углубление знаний по ознакомлению с правилами оформления и отпуска соусов.

2. воспитательные цели:

-привить интерес к изучаемой дисциплине, важной при овладении профессии **повар**

3. развивающие цели:

-развитие познавательных интересов;

-развитие памяти и мышления;

-развитие умения анализировать и делать выводы.

План урока:

1.Правила соусной композиции

2.Правила подачи соусов

3.Используемые инструменты для приготовления соусов.

4.Виды оформления блюда соусом

Лекция (используемый материал-обзорная лекция гатрономического журнала)

**Правила соусной композиции /из книги Дм. Денисова, «Соусы»/**

1. Создание соуса начинается с основы. Основа должна быть гладкой, устойчивой и однородной.

2. Качество продуктов – основа хорошего соуса. Средний соус состоит из 5–12 ингредиентов.

3. Симметрия вкуса, цвета и способа подачи. Пример, соус «Испанский с мадерой» – красный бульон используется в качестве основы, томат в качестве главной вкусовой добавки.

4. При приготовлении соуса не должна нарушаться целостность ингредиентов. Это относится, прежде всего, к горячим соусам. Чтобы некоторые специи не разрушались от термической обработки, их надо добавлять в конце.

5. Естественная сочетаемость ингредиентов.

6. Соус должен не менять вкус еды, а дополнять и оттенять ее

**Основные правила подачи**

Выделяют два основных правила подачи соусов: с блюдом, и отдельно, когда гость может по собственному усмотрению добавить в блюдо соус из бутылки или пиалы. Однако внутри этих «правил» существуют различные вариации. К примеру, если соус подается с блюдом, то в некоторых случаях соус может запекаться вместе с блюдом (если соус достаточно густой консистенции, например). Пример такой подачи – гуляш, бефстроганов, тушеные овощи и др. Как правило, вместе с основным блюдом запекаются растительные и бульонные соусы, поскольку они более термостойкие. **В иных случаях соусом поливают готовое блюдо сверху, а иногда подают соус «под блюдом», поливая им тарелку.** «Как правило, подача «под блюдом» используется, чтобы гость видел степень прожарки мяса, чтобы лучше ее выделить на тарелке», – уточняет Павел Скакалин. Иногда поверх этого блюда добавляется еще один соус, но уже другого оттенка.

Соуса, предназначенные для десертов (муссы, пудинги, суфле и др.), как правило, добавляются к блюду непосредственно перед подачей гостю. И это вполне оправданно, поскольку у каждого способа есть свои преимущества. «Как правило, классические соуса подаются вместе с блюдом, а вот соуса со специфическим вкусом (обычно это острые и кисло- сладкие соуса) лучше поставить отдельно, поскольку гостю может определенным вкус не понравиться», – рассуждает Кирилл Филимонов. Преимущество подачи блюда «под соусом» в том, что у повара есть возможность преподнести блюдо именно в соответствии со своим видением, однако гость в этом случае как бы лишается права выбора соуса.

Понятно, что правила подачи соусов меняются в зависимости от эпохи. Так, в допетровские времена в нашей стране было принято «топить» мясо в соусе, но Петр I, вернувшись из европейских турне, приказал «соусы в блюдо отнюдь не лить, а подавать особо». В советские времена правила подачи соусов вернулись к допетровской эпохе, в наше время в моде разнообразная подача.

При подаче соуса отдельно возникает вопрос: лучше подавать соус в специальных бутылках или пиалах (соусники)? В первом случае соусом можно поливать блюдо, во втором – поливать специальной ложкой.

Поскольку соусники, безусловно, являются частью ресторанного интерьера, то к их выбору следует отнестись достаточно внимательно. Как правило, соусники бывают фарфоровые, мельхиоровые, керамические, глиняные, стеклянные и металлические. Керамические соусники, как считается, являются универсальными и подходят к интерьерам практически любого ресторана. «Соусник должен сочетаться не только с интерьером, но и с посудой из разных материалов. Керамика в этом плане более универсальна. Также наиболее универсальными для соусников являются белый или бежевый цвета, – уточняет Кирилл Филимонов. – Как правило, соусник имеет продолговатую форму и ручку, и устанавливается на небольшое блюдце».

Обычно соусник подается на одну персону, поскольку считается посудой индивидуального пользования. В среднем, на каждую персону «приходится» 70–100 грамм соуса. Иногда соус подается в небольших розетках, куда можно макать кусочки блюда. Такие розетки либо ставятся на стол, либо прямо на тарелку – чуть в стороне от гарнира. Однако последний способ характерен для более демократичных ресторанов.

### **Соусный инструментарий**

Особого оборудования для приготовления соуса не требуется. «Главное, чтобы была кастрюля, венчик, силиконовая лопатка и плита – если соус готовится «горячим способом». Понятно, что для хранения соусной основы нужен холодильник или морозильная камера. Ну и, конечно же, главное соусное оборудование – это руки», – говорит Кирилл Филимонов.

Тем не менее, в больших ресторанах есть даже несколько отдельных соусных цехов: горячий, холодный и кондитерский. Большинство соусов (в основном на растительной и бульонной основах) готовится «горячим способом», поэтому этот цех будет самым «занятым». Иногда здесь оборудуют целую «соусную

**станцию»,** хотя она может занимать при этом не более нескольких квадратных метров.

Главное оборудование соусной станции – это плита. «Для приготовления горячих соусов не требуется плиты с какими-то особенными характеристиками – обычная электрическая, газовая или индукционная плита, уже установленная на кухне, вполне подойдет для приготовления соусов любой рецептуры. Впрочем, следует помнить, что на плите обычно готовится несколько блюд одновременно, и в соответствии с меню ресторана нужно позаботиться о том, чтобы плита имела нужное количество конфорок, на одну «запасную» больше, чем нужно при расчетах», – рассказывает Андрей Чекун, генеральный директор компании «Кухнин».

Также необходимы сотейники с толстым дном, в которых соус разогревается. Сотейники лучше закупать из нержавеющей стали. Медные сотейники достаточно дороги, хотя у них есть свои преимущества: соус в таком сотейнике разогревается быстро и равномерно и не пригорает.

Ингредиенты же смешиваются в кастрюле. Хотя эксперты не рекомендуют закупать алюминиевую посуду, поскольку после кипячения (а после каждого соуса это нужно делать, во избежание запахов), при следующем приготовлении останется металлический привкус.

Преимущество силиконовой лопатки по сравнению с обычной деревянной в том, что она перемешивает массу более равномерно, не оставляя комков. «К тому же, когда соусная масса уже готова для перекладывания в бокс, силиконовая лопатка хорошо вычищает весь соус из сотейника – благодаря своей особой форме», – уточняет Кирилл Филимонов. «Другой -плюс силиконовой лопатки в том, что она, при перемешивании соуса, не царапает поверхность сотейника», – добавляет Павел Скакалин.

Также на соусной станции должен быть блендер и мармит – для приготовления соусов, которым нужен специальный тепловой режим (как на водяной бане). Также на мармите уже хранятся готовые соусы, что не позволяет им остывать. «Особенно удобными для кухонь небольшой площади могут быть настольные мармиты. Они имеют ту же мощность, что и более крупные напольные модели, тот же тепловой режим и те же возможности, но при этом габариты такой техники позволяют найти для неё удобное место и на столе, и на подтоварнике или тумбе. А если соус планируется держать горячим прямо в обеденном зале заведения типа «фри-фло», то стоит включить напольный мармит в комплект линии раздачи», – говорит Андрей Чекун.

Обязательно должны быть различные венчики, миски и различные специи. Оборудование холодного и кондитерских соусных цехов гораздо проще и обходится без теплового.

## **Хранение**

В зависимости от используемой основы срок хранения соусов будет разным. «Основу и ингредиенты следует хранить отдельно и смешивать уже непосредственно перед приготовлением соуса, как правило, в ресторане это делается каждое утро. Разумеется, из холодильника достаются не все «заготовки», а небольшие объемы – на один день. Готовый же соус храниться долго не будет, поскольку при смешивании продукты окисляются», – комментирует Кирилл Филимонов. В среднем, к примеру, уже готовый бульонный соус может дожидаться

своей «очереди» на мармите 5–6 часов. Для лучшей сохранности в соус можно добавить немного сливочного масла. Наиболее «практичными» в плане хранения являются бульонные соусные основы. Бульонная соусная основа хранится обычно в вакуумных пакетах. Наиболее «долгоиграющая» в этом плане основа Деми-Глас (также называется и соус). Это очень сильно концентрированный мясной бульон, который варится из говядины около суток. Основа может храниться в холодильнике до двух недель», – рассказывает Кирилл Филимонов. Другое преимущество бульонных соусов в том, что при наличии предварительных заготовок (основы), такой соус можно приготовить за 5–10 минут. Кроме того, поскольку бульон сам по себе достаточно устойчив, на него легко «ложатся» различные ингредиенты, и их достаточно просто перемешивать в однородную массу.

Гораздо меньше хранятся растительные основы. Они представляют собой обычно фруктовую пюреобразную массу и могут «продержаться» в холодильнике 1–3 дня. «В отличие от бульонных основ, растительные основы лучше хранить в морозильной камере. Конечно, в морозильной камере можно хранить и бульонную основу, но в этом нет необходимости, поскольку она расходуется гораздо быстрее, т.к. используется для основных блюд», – уточняет Кирилл Филимонов.

Меньше всего хранятся яичные и молочные основы. Как правило, срок хранения не превышает одного дня. «Правильнее было бы сказать, что у этих соусов вообще нет основы, они сразу делаются как соус. Ингредиенты смешиваются и доводятся до определенной кондиции – холодным или горячим способом», – уточняет Кирилл Филимонов. Однако плюсом соусов, сделанных из молочных продуктов, является их легкость и пластичность. «Соусы, приготовленные на основе сублимированных смесей, позволяют решить проблему хранения полностью, поскольку готовый соус можно быстро получить в нужном объеме по мере необходимости. Если все-таки нужно сохранить уже готовый продукт, то, как и большинство соусов, в холодильнике срок хранения составляет до 3-х дней»

### **Оформление блюда соусом**





*Задание для самостоятельной работы:*

1. Изучить теоретический материал, написать конспект, ответить на вопросы:
  - 1.1. Из сколько ингредиентов состоит соус?
  - 1.2. В чем подают соус?
  - 1.3. Сколько времени хранится соус?
  - 1.4. Что нельзя использовать при оформлении блюда?