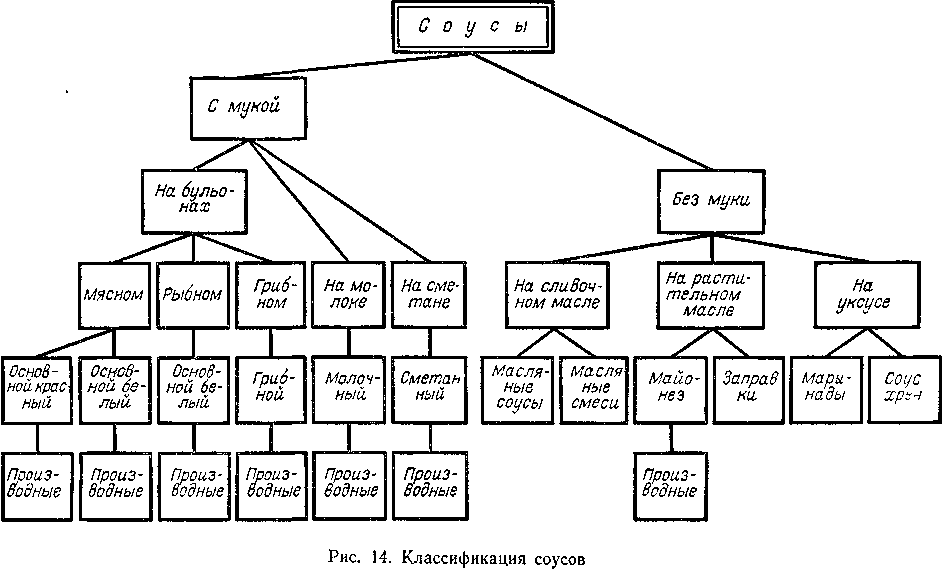
**СОУСЫ**

Соусом называют дополнительный компонент блюда, характеризующийся полужидкой консистенцией, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к готовому блюду для улучшения его вкуса и аромата. Соусы являются дополнением ко многим горячим и холодным блюдам. Значение их заключается в том, что они разнообразят вкус блюда, придают ему более сочную консистенцию, повышают калорийность, так как имеют в своем составе такие продукты, как сливочное масло, сметана, яйца, мука и др. Белки, жиры и углеводы в соусах легко усваиваются организмом.

Многие соусы содержат значительное количество вкусовых веществ, специи, пряности, приправы, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения. Таким образом, соусы способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи. Соусы улучшают внешний вид приготовленных блюз, так как многие из них имеют яркую окраску, которая выгодно оттеняет цвета основных продуктов. Правильный подбор соуса к блюду имеет большое значение.

Для приготовления соусов используют наплитные котлы небольшой емкости, специальные стационарные котлы, а также кастрюли и сотейники с толстым дном, чтобы избежать пригорания соусов. Кроме того, используют противни, веселки, венички, сита, цедилки, разливательные ложки и другой инвентарь. Некоторые соусы в процессе их приготовления требуют длительного и тщательного взбивания, поэтому в цехе (горячем или соусном) должна быть взбивальная машина. Если соус подают к блюду отдельно, то его наливают в специальный порционный соусник, который ставят рядом с блюдом на тарелочке. Соус можно подать вместе с блюдом. На порцию блюда отпускают 50, 75, 100 г соуса (в некоторых случаях по 25 г).



Классификация соусов. По температуре подачи соусы делят на горячие и холодные. Горячие подают к горячим блюдам, а холодные как к холодным, так и к горячим блюдам. По цвету соусы подразделяют на красные и белые. В зависимости от жидкой основы соусы делят на следующие группы (рис. 14): соусы на бульонах – мясных, рыбных; на отварах – грибных; на молоке; сметане; сливочном масле; растительном масле; уксусе. Особую группу составляют сладкие соусы. В диетическом питании соусы приготавливают на воде, овощных и крупяных отварах.

Все соусы можно разделить на две группы: соусы с загустителями, при изготовлении которых используют пассерованную муку, и без загустителей. Соусы с мукой подают в горячем виде.

По консистенции соусы приготавливают жидкими для поливки и тушения блюд; средней густоты – для запекания и добавления в овощные блюда и фарши. В редких случаях приготавливают густые соусы для фарширования и добавления в качестве связующей основы в некоторые блюда.

По технологии приготовления различают соусы основные и производные. Производный соус готовят из основного с добавлением в него различных продуктов, изменяющих вкус, цвет, аромат и т. д.

**Приготовление мучные пассеровок и бульонов для соусов**

Большая часть горячих соусов приготавливается с мукой, которая придает соусу густую консистенцию. Чтобы соус был эластичным, однородным, без комков, муку предварительно пассеруют – нагревают до температуры 120–150 °С для увеличения в ней количества водорастворимых веществ. При этом в муке карамелизуются сахара, крахмал превращается в декстрины, белки денатурируют, улучшаются еѐ вкус и запах. Соусы получаются не клейкими.

В соусах на бульонах, сметане, молоке в качестве загустителя, кроме муки, можно использовать модифицированный (видоизмененный) кукурузный крахмал, который благодаря изменению своих свойств – снижению способности к набуханию в горячей жидкости – придает соусам не очень вязкую консистенцию. Применение крахмала повышает калорийность соуса, не увеличивая его густоты. Для приготовления 1 л жидкого соуса без гарнира, используемого для поливки блюд, требуется 25–50 г муки или 25 г модифицированного крахмала.

**Мучные пассеровки**. В зависимости от способа приготовления мучную пассеровку делят на сухую и жировую, по цвету – на красную и белую. Пассеровку, которую готовят без нагревания, называют холодной пассеровкой. Для соусов используют пшеничную муку не ниже 1-го сорта. Красная пассеровка приготавливается двумя способами: с жиром и без жира. Для получения красной сухой пассеровки муку просеивают, насыпают на противень или сковороду слоем от 3 до 5 см и нагревают при температуре 150 °С при непрерывном помешивании до красновато-коричневого цвета. Спассерованная мука легко рассыпается и имеет запах каленого ореха. Муку нагревают на поверхности плиты или в жарочном шкафу. Помешивают муку деревянной веселкой. Красную сухую пассеровку используют для приготовления красных соусов. Красную пассеровку можно приготовить с жиром (пищевыми жирами, маргарином или сливочным маслом). Для этого в посуде с толстым дном растапливают жир и вводят муку. Пассеруют еѐ при той же температуре до появления коричневого цвета. Готовый маслянистый комок пассеровки должен рассыпаться. Красная жировая пассеровка используется для красных соусов, но приготавливается реже, чем сухая.

**Белая пассеровка** также готовится с жиром и без жира. В посуде растапливают сливочное масло, вводят, непрерывно помешивая, просеянную муку, которую нагревают при температуре 120 °С до кремового оттенка. Иногда приготавливают белую мучную пассеровку сухой, без жира. Еѐ готовят так же, как красную сухую пассеровку, но поджаривают муку до светло-желтого цвета. Спассерованная мука должна хорошо рассыпаться. Сухая пассеровка может храниться в охлажденном виде 24 ч. Белую мучную пассеровку используют для приготовления белых соусов и их производных, молочных и сметанных соусов.

**Холодная пассеровка**. Для быстрого приготовления соусов просеянную муку перемешивают с кусочками сливочного масла до образования однородного по консистенции маслянистого комка. Пассеровку готовят в небольшом количестве (порционно).

**Бульоны**. Жидкой основой соусов являются бульоны. Мясокостные бульоны варят двух видов. Белый бульон приготавливают из пищевых костей обычным способом с добавлением или без добавления мясных продуктов и используют для получения белых соусов (на 1 кг костей до 1,5 л воды). Коричневый бульон приготавливают из обжаренных до коричневого цвета пищевых костей и используют для получения красных соусов. Рыбный бульон приготавливают из рыбных пищевых отходов обычным способом (на 1 кг рыбных продуктов до 2,5 л воды). Для приготовления соусов также используют бульоны, полученные при варке или припускании мяса, птицы и рыбы. **Коричневый бульон**. Обработанные кости в течение 1–1,5 ч обжаривают на противне в жарочном шкафу при температуре 160–170 °С до золотистого цвета. Обжаренные кости закладывают в котел, заливают холодной водой и варят 5–10 ч при слабом кипении. В процессе варки с поверхности снимают жир и пену. За час до окончания варки в бульон добавляют морковь, лук, корни петрушки и сельдерея, которые можно предварительно подпечь или обжарить вместе с костями. Для увеличения содержания экстрактивных веществ и улучшения вкуса и запаха бульона в него можно добавить мясной сок, полученный после жарки мясных продуктов. Готовый бульон процеживают.

Для получения концентрированного коричневого бульона (фюме) сваренный бульон выпаривают до 1/5–1/10 его объема. В охлажденном виде фюме представляет собой студнеобразную массу коричневого цвета. Если концентрат фюме развести в 5–10-кратном количестве горячей воды, то получается коричневый бульон, который используется для приготовления красных соусов.

**Мясной сок**. Куски мяса или птицы жарят, периодически подливая небольшое количество воды. Оставшийся после жарки сок выпаривают, сливают жир, разводят водой или бульоном, доводят до кипения и процеживают. Используют для добавления в красные соусы и поливки жареных мясных блюд.

**Приготовление соусов с мукой.**

**Соусы мясные красные**

Соусы с мукой приготавливают на бульоне – мясном, рыбном, грибном отваре, на молоке, сметане. К ним относят основной красный соус и его производные, основной белый соус и его производные, грибной, сметанный и молочный соусы и их производные. Характерным для всех этих соусов является то, что густую основу в них составляет мучная пассеровка. Соусы с мукой используют в горячем виде.

Соусы на мясном бульоне делят на две группы: красные и белые. Красные соусы имеют ярко выраженный острый вкус, а белые более нежный вкус (за исключением томатного соуса). Основой красных соусов являются красная мучная пассеровка и коричневый мясной бульон. Готовые красные соусы имеют темно-красный цвет. Они богаты экстрактивными веществами и способствуют возбуждению аппетита.

**Соус красный основной**. Приготовление красного соуса состоит: из приготовления коричневого бульона, мучной пассеровки, пассерования овощей с томатом; соединения подготовленных компонентов и варки соуса; введения в соус вкусовых и ароматических продуктов – заправки соуса; процеживания.

Из обжаренных костей варят коричневый бульон и процеживают его. Морковь, лук, петрушку мелко нарезают и пассеруют на жире 5–10 мин, затем вводят томатное пюре и пассеруют вместе ещѐ 10–15 мин. Приготавливают красную сухую пассеровку, охлаждают еѐ до 70–80 °С и, помешивая, соединяют с частью бульона (1:4) до образования однородной массы. Если красный соус приготавливают на жировой пассеровке, то ее разводят горячим бульоном до нужной густоты.

Коричневый бульон (оставшуюся большую часть) доводят до кипения и вливают в него разведенную пассеровку, закладывают пассерованные с томатным пюре овощи и варят соус в течение 1 ч при слабом кипении. При варке соус становится вязким, так как происходит процесс клейстеризации крахмала, содержащегося в муке.

За 10–15 мин до конца варки в соус добавляют соль, сахар, лавровый лист, молотый перец. Для улучшения вкуса можно добавить немного соуса «Южного» и мясного сока. Затем его процеживают через сито и протирают разваренные овощи, вновь доводят до кипения для стерилизации и увеличения срока хранения соуса.

Если красный основной соус используется для подачи к блюдам, то в него кладут кусочки маргарина и перемешивают. Чтобы при хранении соуса не образовалась пленка, на его поверхность кладут небольшие кусочки маргарина (защипывают) – 70, 50, 30 г.

Красный основной соус используется для подачи к жареным мясным котлетам, рулету, зразам, сосискам, субпродуктам, блюдам из картофельной массы. На основе красного соуса приготавливают производные соусы. Бульон коричневый 1000 , жир животный топленый пищевой или кулинарный жир 25, мука пшеничная, 50, томатное пюре 150, морковь 100, лук репчатый 36, петрушка (корень) 20, сахар 20. Соус красный основной из соусной пасты. Соусную пасту красного соуса разводят небольшим количеством коричневого бульона (25–30% массы соусной пасты), перемешивают до образования однородной массы, затем соединяют с остальным количеством бульона и варят при слабом кипении 20 мин. Соус процеживают, протирают коренья и доводят до кипения.

**Соус луковый**. Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до готовности, но не подрумянивая. Затем добавляют уксус, лавровый лист, перец горошком и проваривают 5– 7 мин до удаления из него влаги и для ароматизации. Из лука удаляют специи и соединяют его с готовым красным соусом, после чего варят еще 10–15 мин. Соус заправляют солью, сахаром, маргарином. Подают к мясным котлетам, биточкам, картофельным котлетам, запеканке, рулету, используют для запекания мяса.

Соус красный основной 850, лук репчатый 298, маргарин столовый 38, уксус 9 %-ный 70, маргарин столовый 20.

**Соус луковый с горчицей**. Приготавливают красный основной соус. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют и соединяют с красным соусом, варят 10–15 мин, добавляют соль, готовую столовую горчицу, соус «Южный», маргарин. Соус не кипятят с горчицей, так как она свертывается и теряет аромат. Соус луковый с горчицей имеет острый вкус. Его подают к мясным жареным блюдам из котлетной массы, сосискам, сарделькам, колбасе, ветчине, свинине.

**Соус красный с луком и огурцами.** Приготавливают красный основной соус. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют и проваривают с уксусом, лавровым листом и перцем горошком.

Маринованные корнишоны мелко рубят. Если их заменяют солеными огурцами, то предварительно очищают от кожицы и семян и слегка отжимают. Подготовленный лук соединяют с красным соусом, варят 10–15 мин, добавляют соль, сахар, соус «Южный», рубленые корнишоны и доводят до кипения. Удаляют перец и лавровый лист, заправляют маргарином. Корнишоны можно не класть в соус, а посыпать ими блюдо. Готовый соус обладает необычным кисловато-острым вкусом. Его подают к филе, лангету, котлетам, биточкам и другим мясным блюдам.

**Соус красный с кореньями.** Морковь, петрушку, сельдерей, лук репчатый, перец сладкий стручковый нарезают тонкой соломкой и пассеруют на жире, соединяют с соусом красным основным, добавляют душистый перец горошком и варят 10–15 мин. В конце варки добавляют зеленый горошек, нарезанные ромбиками стручки фасоли, вино (мадеру), доводят до кипения. Используют для тушения мяса и тефтелей. Соус можно готовить без вина.

**Соусы белые на мясном и рыбном бульоне**

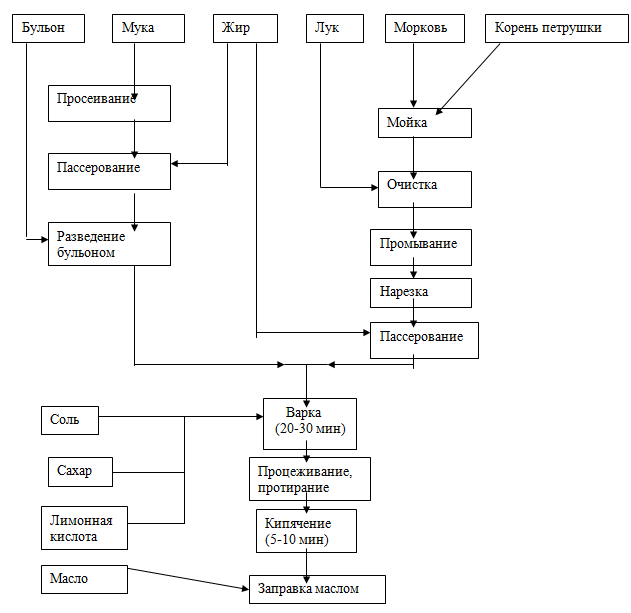
Белые соусы приготавливают на основе белой пассеровки на мясном или рыбном бульоне. 

Схема приготовления белого основного соуса.

**Соусы белые на мясном бульоне**

**Соус белый основной**. Для белого соуса (рис. 15) приготавливают бульон. Коренья и лук нарезают соломкой. В посуде с толстым дном пассеруют муку на маргарине до кремоватого цвета. Горячую белую пассеровку разводят в несколько приемов горячим мясным бульоном (80 °С), размешивая деревянной веселкой, пока не образуется однородная масса. В разведенную пассеровку закладывают подготовленные овощи и варят 30 мин, во время варки с поверхности снимают пену. В готовый соус добавляют соль, лимонную кислоту, затем процеживают и вновь доводят до кипения. При процеживании разварившиеся коренья и лук протирают.

Готовый белый соус заправляют маргарином, защипывают поверхность, чтобы не образовалась пленка, и хранят на мармите. Подают к отварным и припущенным птице и мясу. Если белый основной соус применяют для супов, запекания мяса и приготовления производных соусов, то его не заправляют лимонной кислотой.

Бульон 1100, маргарин столовый 50, мука пшеничная 50, лук репчатый 36, петрушка (корень) 27 или сельдерей (корень) 29, лимонная кислота 1, маргарин столовый 50.

**Соус белый из соусной пасты**. Полуфабрикат соусной пасты белого соуса разводят постепенно горячим мясным бульоном, варят 30 мин, процеживают. Соус можно приготовить также на овощных и крупяных отварах. Его подают к запеченным мясным блюдам и используют для приготовления производных соусов. Из белого основного соуса приготавливают следующие производные соусы.

**Соус паровой**. Приготавливают белый основной соус на бульоне, полученном после припускания мяса или птицы, или на концентрированном бульоне. Для увеличения концентрации бульон после варки говядины, кур выпаривают в течение 30 мин.

В готовый белый соус добавляют лимонную кислоту или лимонный сок, соль, доводят до кипения, вливают белое сухое вино. Соус заправляют маргарином или сливочным маслом, хранят на мармите при температуре не выше 75 °С. В соус можно добавить свежие шампиньоны или отвар от них (грибы в количестве 50 г). Это увеличивает количество экстрактивных веществ и улучшает вкус соуса. Соус паровой подают к телятине, биточкам, к отварным и припущенным курам, цыплятам, котлетам из кур.

Соус белый основной 950, вино (белое сухое) 50, кислота лимонная 1, маргарин столовый или масло сливочное 50.

**Соус белый с яйцом**. Сырые яичные желтки растирают с кусочками сливочного масла, добавляют немного сливок или бульона и, непрерывно помешивая, проваривают на водяной бане при температуре 60–70 °С до загустения. Полученную смесь соединяют с белым основным соусом при температуре не выше 70 °С, добавляют тертый мускатный орех, соль, лимонную кислоту. Соус подают к блюдам из припущенной и отварной телятины, баранины, курам, цыплятам, дичи.

**Соус томатный**. Томатный соус приготавливается на основе белого соуса. Обработанные овощи нарезают тонкой соломкой и пассеруют 5–10 мин, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать ещѐ 15 мин. В посуде растапливают столовый маргарин, вводят пшеничную муку и пассеруют еѐ почти без изменения цвета до тех пор, пока она не будет рассыпаться. Белую мучную пассеровку разводят горячим мясным бульоном, соединяют с пассерованными овощами и томатом и варят 30 мин. За 10 мин до конца варки вводят лавровый лист, молотый перец, соль, сахар, лимонную кислоту. Готовый соус процеживают, доводят до кипения и заправляют маргарином. В соус можно добавить белое сухое вино (100 или 75 г на 1 кг). В этом случае количество лимонной кислоты уменьшают.

Томатный соус подают к сосискам, эскалопу, лангету, мозгам фри, бараньей грудинке фри, блюдам из котлетной массы, чахохбили, блюдам из овощей. Соус томатный служит также основой для приготовления производных соусов.

Бульон мясной 700, маргарин столовый 35, мука пшеничная 35, морковь 63, лук репчатый 36, петрушка (корень) 27, томатное пюре 350, маргарин столовый 20, сахар 10.

**Соусы белые на рыбном бульоне**

Основой рыбного белого соуса являются белая мучная пассеровка и рыбный бульон, который получают после варки и припускания рыбы или из рыбных пищевых отходов. Бульон приготавливают так же, как для супов, но более концентрированным.

**Соус белый основной**. Белую жировую пассеровку разводят при нагревании горячим рыбным бульоном, вводят нарезанные соломкой пассерованные белые коренья и репчатый лук и варят 30 мин, снимая с поверхности пену. Добавляют соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления производных соусов. Если соус применяют для запекания рыбы, его приготовляют без кореньев и лука. Перед подачей к отварной или припущенной рыбе соус заправляют лимонной кислотой и столовым маргарином.

Ниже приводятся соусы, производные от белого основного рыбного соуса.

**Соус паровой**. Приготавливают так же, как соус паровой, на мясном бульоне. Подают к припущенным рыбным блюдам.

**Соус белый с рассолом**. Готовят белый основной соус. Огуречный рассол процеживают и доводят до кипения. Белый соус соединяют с огуречным рассолом, перемешивают и варят 5–10 мин, затем добавляют соль, лимонную кислоту, сливочное масло или маргарин.

В соус можно добавить специально приготовленный гарнир. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой или ромбиками и припускают. Головизну осетровых рыб варят, отделяют хрящи и нарезают. Грибы варят и нарезают ломтиками. Огурцы, хрящи и грибы соединяют и хранят в бульоне. Подготовленный гарнир закладывают в соус и прогревают его при температуре 70– 75 °С.

Соус можно приготовить с белым сухим вином и добавить молотый перец. Подают соус к припущенным блюдам из рыбы. Гарнир можно не вводить в соус, а положить на рыбу.

**Соус томатный.** Соус приготавливается так же, как соус томатный на мясном бульоне. Подают к припущенным, жареным, запеченным рыбным блюдам. Путем введения в томатный соус различных наполнителей получают производные соусы от томатного.

**Соус томатный с овощами**. Нарезанные мелкими кубиками морковь, петрушку и репчатый лук пассеруют, соединяют с томатным соусом, добавляют перец горошком и варят 10–15 мин. В конце варки вводят лавровый лист, лимонную кислоту, белое сухое вино, сливочное масло или маргарин. Используют к блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы.

**Соусы грибные**

Соусы грибные готовят на белой мучной пассеровке и отваре, полученном при варке белых грибов. Его приготавливают более концентрированным, чем для супов.

**Соус грибной**. Отварные грибы и репчатый лук нарезают соломкой или мелко рубят. Лук пассеруют, соединяют с грибами и обжаривают 5 мин. Приготавливают белую жировую пассеровку, разводят еѐ горячим грибным отваром и варят при помешивании 10–15 мин, вводят соль. Затем соус процеживают, кладут в него обжаренный лук и грибы и варят ещѐ 10 мин. Для улучшения вкуса в соус можно добавить масло или маргарин.

Соус подают к котлетам, зразам, рулету, запеканке картофельной, к рисовым и мясным котлетам, используют для приготовления производных соусов.

Грибы сушеные 30, вода 920, отвар грибной 800, маргарин столовый 40, мука пшеничная 40, лук репчатый 298, маргарин столовый 25, масло сливочное (маргарин столовый) 20.

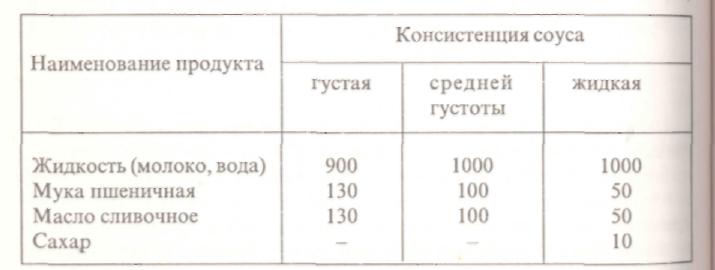
**Соус грибной с томатом**. В готовый грибной соус добавляют пассерованное томатное пюре, доводят до кипения и заправляют маргарином. Подают к крокетам картофельным и к тем же блюдам, что и грибной соус.

**Соусы молочные**

Соусы молочные относят к группе горячих соусов, приготовленных с мукой, пассерованной до светло-кремового цвета на сливочном масле.

Цельное молоко или разведенное водой доводят до кипения. В посуде с толстым дном приготавливают белую жировую пассеровку. Муку пассеруют особенно аккуратно, чтобы она почти не изменила- своего цвета. Горячую пассеровку постепенно разводят горячим молоком при непрерывном нагревании и размешивании, проваривают 7–10 мин, добавляя соль и сахар. Соус размешивают, процеживают, доводят до кипения и защипывают кусочками сливочного масла, чтобы при хранении на поверхности не образовывалась пленка.

В зависимости от использования молочные соусы приготавливают различными по густоте



**Существуют три вида молочных соусов:**

жидкий, применяемый для поливки овощных, крупяных и других блюд; средней густоты – для запекания (в соус добавляют сырые яичные желтки) блюд из овощей, мяса, рыбы, а также им заправляют припущенные и отварные овощи; густой – для фарширования котлет из птицы и дичи, изделий из мясной рубки, для добавления в качестве связующей основы в морковные котлеты, сырники и другие блюда. Приготовляют соусы, производные от молочного.

**Соус молочный с луком**. Репчатый лук мелко рубят и пассеруют на сливочном масле, помешивая, чтобы он не поджарился. Затем добавляют мясной бульон, закрывают крышкой и припускают лук, пока он не станет мягким. Приготавливают молочный соус и кладут в него лук, перемешивают, проваривают 5–10 мин, вводят соль, красный молотый перец. Соус процеживают через сито, протирают лук, доводят до кипения и заправляют сливочным маслом. Готовый соус имеет нежный вкус с легким луковым привкусом и запахом. Его подают к натуральным котлетам и к жареному мясу из баранины.

Молоко 675, масло сливочное 40, мука пшеничная 40, лук репчатый 238, масло сливочное 20.

**Соус молочный сладкий**. Приготавливают жидкий молочный соус, в него добавляют сахар, ванилин, проваривают 3–5 мин. Соус молочный сладкий подают к сырникам, пудингам, запеканкам из круп и творога.

Молоко 750, масло сливочное 40, мука пшеничная 40, вода 250, сахар 100, ванилин 0,05.

**Соусы сметанные**

Соусы сметанные бывают натуральные и на белом соусе. Натуральный сметанный соус приготавливают на белой пассеровке и сметане, являющейся жидкой основой. Однако чаще приготавливают более дешевый сметанный соус на белой пассеровке и жидкой основе, состоящей из 50 % сметаны и 50 % мясного или рыбного бульона.

**Соус сметанный**. Приготавливают белую сухую или жировую пассеровку и разводят еѐ горячим бульоном. Сметану доводят до кипения, соединяют с полученным белым соусом, размешивают, заправляют солью (перцем для некоторых блюд) и проваривают 3–5 мин. Соус процеживают, доводят до кипения и защипывают маслом сливочным. Подают к мясным, рыбным, овощным, творожным блюдам, используют для приготовления производных соусов.

Сметана 500, мука пшеничная 50, бульон или отвар 500.

**Соус сметанный (натуральный).** Белую жировую пассеровку соединяют при помешивании с кипящей сметаной, добавляют соль, варят 5–7 мин. Готовый соус процеживают, доводят до кипения. Ниже приведены соусы, производные от сметанного соуса.

**Соус сметанный с томатом**. Приготавливают сметанный соус и соединяют с уваренным до половины объема томатным пюре, размешивают, добавляют соль, молотый перец, доводят до кипения. Используют соус для приготовления овощных фаршированных блюд, тефтелей.

Соус сметанный 1000, томатное пюре 100.

**Соус сметанный с луком**. Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до размягчения, но так, чтобы лук не имел поджаристых корочек. Приготавливают сметанный соус, в него закладывают подготовленный лук, проваривают 7–10 мин, добавляют соль, соус «Южный» и доводят до кипения, непрерывно помешивая. Подают соус к котлетам, лангету, бефстроганову, биточкам, печенке и другим мясным блюдам. Соус сметанный с луком и томатом. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют до полной готовности, соединяют с томатным пюре и продолжают пассеровать ещѐ 5–7 мин. Приготавливают сметанный соус, вводят пассерованный лук с томатом, перемешивают и дают прокипеть.

Соус подают к тефтелям, голубцам, изделиям из мясной котлетной массы.

**Соус сметанный с хреном**. Корень хрена мелко натирают и пассеруют на сливочном масле, помешивая, вводят 9 %-ный уксус, лавровый лист, перец горошком и проваривают не более 5 мин для ароматизации хрена. Приготавливают сметанный соус. В него вводят подготовленный хрен, удалив предварительно лавровый лист и перец горошком, соль и доводят до кипения. Соус сметанный с хреном подают к отварной говядине, языку, ветчине, рулету, используют для запекания мясных блюд.

**Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси**

Соусы без муки приготавливают на основе сливочного или растительного масла, уксуса, фруктовых и ягодных отваров.

**Соусы яично-масляные**

**Соус польский**. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, мелко шинкуют. Зелень петрушки или укропа мелко нарезают. Масло сливочное растапливают, соединяют с подготовленными яйцами и зеленью, добавляют лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, соль. Соус размешивают и прогревают при температуре не выше 70 °С. Подают к отварным блюдам из рыбы, к капусте цветной и белокочанной.

Масло сливочное 700, яйца 8 шт., петрушка (зелень) или укроп (зелень) 27, кислота лимонная 2. **Соус польский с белым соусом**. Все продукты подготавливают так же, как для соуса польского, и вводят в такой же последовательности в приготовленный белый основной соус. Для рыбных блюд его готовят на рыбном бульоне. Практически этот соус дешевле польского. Используют его к тем же блюдам, что и соус польский.

Масло сливочное 325, яйца 6 шт., петрушка (зелень) или укроп (зелень) 27, кислота лимонная 2, бульон рыбный 450, масло сливочное 25, мука пшеничная 25.

**Соус сухарный**. Сухари белого хлеба размалывают, просеивают и поджаривают при помешивании до золотистого цвета. Сливочное масло растапливают и продолжают нагревать до тех пор, пока не выпарится содержащаяся в масле вода и не образуется коричневатый осадок. После этого масло процеживают и вводят в него поджаренные сухари, соль и лимонную кислоту или лимонный сок. Соус сухарный подают к отварным овощам – капусте брюссельской, белокочанной, цветной, спарже, артишокам.

**Соус голландский**. Желтки сырых яиц соединяют с холодной кипяченой водой, размешивают в посуде с толстым дном, вводят кусочки сливочного масла (1/3 часть), проваривают на водяной бане (при температуре не выше 80 °С), помешивая и слегка взбивая до образования однородной, слегка загустевшей смеси. Прекратив нагрев, в соус вводят оставшееся сливочное масло в растопленном виде, а после полного соединения с желтками – белую жировую пассеровку, разведенную бульоном или отваром, соль, лимонную кислоту или лимонный сок. Готовый соус процеживают.

Голландский соус можно готовить без белой пассеровки, но такой соус неустойчив. Чтобы не свернулись желтки и не разрушилась эмульсионная структура соуса, температура его при проваривании должна быть до 70–75 °С. Добавление белой пассеровки делает соус более устойчивым. Голландский соус готовят непосредственно перед подачей для блюд из отварной рыбы, овощей (спаржи, капусты цветной и брюссельской).

**Смеси масляные**

Смеси масляные представляют собой размягченное сливочное масло, перемешанное с измельченными дополнителями в виде сыра, горчицы, сельди, килек, зелени, сформованное и охлажденное. При отпуске масляные смеси нарезают на небольшие кусочки массой по 10– 15 г. Для улучшения вкуса добавляют лимонный сок.

Масляные смеси используют в качестве приправы к мясным, рыбным и овощным горячим блюдам, для оформления холодных блюд, приготовления бутербродов и в диетическом питании. Кусочки масляной смеси могут иметь разнообразную форму – кружочка, прямоугольника, ромбика, квадратика, шарика, орешка или цветочка. Масляная смесь должна быть хорошо охлажденной и сохранять свою форму.

**Масло зелѐное**. Размягченное сливочное масло соединяют с мелкорубленой зеленью петрушки, лимонной кислотой, перемешивают, формуют в виде батона или тонкой колбаски, охлаждают и нарезают. Подают к бифштексу, антрекоту, рыбе фри, используют для приготовления бутербродов и других блюд.

**Масло селедочное**. Филе сельди вымачивают, пропускают через мясорубку с частой решеткой, протирают через сито, соединяют с размягченным сливочным маслом и хорошо взбивают. Хранят готовое масло в холодильнике. Используют для приготовления бутербродов, как холодную закуску, для фарширования яиц.

**Масло с горчицей**. Сливочное масло размягчают и соединяют с готовой столовой горчицей. Используют для приготовления бутербродов.

**Масло сырное**. Приготавливают путем взбивания сливочного масла с тертым зеленым сыром или фокфором. Применяют для приготовления бутербродов. В диетическом питании сырное масло готовят из неострых сортов сыра и подают как холодную закуску.

**Масло розовое**. Сливочное масло соединяют с томатным пюре и взбивают. Употребляют для бутербродов.

**Паста желтковая**. Желтки вареных яиц отделяют от белков, протирают и соединяют с размягченным сливочным маслом и солью. В пасту можно добавить взбитые сливки. Используют для бутербродов, оформления банкетных блюд и фаршированных яиц.

**Паста из брынзы**. В протертую брынзу добавляют сметану и хорошо вымешивают. Можно добавить красный молотый перец. Используют для приготовления бутербродов.

**Соусы холодные и желе**

Соусы холодные приготавливают на растительном масле или уксусе, а желе – на крепком концентрированном мясном или рыбном бульоне. К соусам холодным откосят заправки, маринады, соус хрен с уксусом, майонез и другие соусы. Эти соусы подают к мясным, рыбным и овощным блюдам, используют для приготовления салатов, винегретов и бутербродов.

**Заправка для салатов**. Уксус соединяют с сахаром, солью и молотым перцем, всѐ хорошо перемешивают и вводят растительное масло. В горке холодного цеха заправку хранят в удобной для пользования посуде. Чтобы заправка была однородной, перед поливкой блюд еѐ тщательно взбалтывают. Заправку используют для поливки салатов из свежих овощей, винегретов, овощных гарниров.

Масло растительное 350, уксус 3 %-ный 650, сахар 45, перец черный молотый 2, соль 20.

**Заправка горчичная**. Столовую горчицу растирают с солью, сахаром, молотым перцем и постепенно разводят уксусом, вводят растительное масло и всѐ хорошо взбалтывают. Ею заправляют винегреты, сельдь, холодные гарниры.

Масло растительное 400, горчица столовая 100, уксус 3 %-ный 450, сахар 50, соль 10, перец черный молотый 2.

**Заправка горчичная с желтками**. Яйца варят вкрутую, очищают и отделяют желтки. Затем протертые через сито желтки перетирают со столовой горчицей, солью, сахаром и молотым перцем, разводят уксусом, соединяют с растительным маслом и размешивают. Заправку используют для поливки салатов и сельди.

**Заправка сметанная**. Сметану соединяют с желтками вареных яиц, растертыми с горчицей, солью и сахаром. Заправку хорошо размешивают и используют для салатов.

**Соус майонез**. Желтки сырых яиц отделяют от белков. Растительное масло охлаждают, чтобы оно лучше разбивалось на мелкие жировые шарики (эмульгировало). Желтки помещают в неокисляющуюся посуду, добавляют горчицу, соль, сахар и хорошо растирают деревянной веселкой. В полученную смесь вводят при непрерывном взбивании растительное масло небольшими порциями и продолжают взбивать до полного соединения масла. Добавляют уксус, перемешивают, после чего соус становится светлее.

Майонез представляет собой эмульсию, в которой растительное масло находится в виде очень мелких жировых шариков, образующихся при взбивании. При недостаточном взбивании и долгом хранении шарики масла соединяются между собой и выступают на поверхности соуса. Этот процесс называют отмасливанием. Чтобы восстановить отмаслившийся майонез, его вновь взбивают с желтками яиц. Более стойким получается соус, приготовленный во взбивальной машине. Благодаря эмульсионному состоянию майонез легко усваивается.

Майонез можно приготовить с добавлением белого соуса. Муку для белого соуса прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, разводят смесью холодного бульона с уксусом, доводят до кипения, затем охлаждают. Муку можно заменить картофельным или кукурузным крахмалом.

Майонез используют для приготовления салатов, винегрета, бутербродов, мясных блюд, производных соусов.

Масло растительное 750, яйца (желтки) 6 шт., горчица столовая 25, сахар 20, уксус 3 %- ный 150. **Соус майонез со сметаной**. В майонез добавляют сметану и перемешивают. Подают к холодным блюдам из мяса, рыбы и для заправки салатов.

**Соус майонез с корнишонами**. Маринованные корнишоны мелко рубят, соединяют с майонезом и соусом «Южный», перемешивают. Подают к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам. **Соус майонез с желе**. Соус майонез соединяют с охлажденным мясным или рыбным желе, которое находится ещѐ в жидком состоянии. Размешивают взбивая. Применяют соус для приготовления заливных блюд.

**Соус майонез с хреном**. Хрен мелко натирают, ошпаривают, охлаждают и соединяют с майонезом. Подают к фаршированной рыбе, отварному мясу, студню.

**Маринад овощной с томатом**. Овощи нарезают тонкой соломкой и пассеруют на растительном масле до полуготовности. Добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать при помешивании еще 10 мин. Вливают в овощи уксус, закладывают лавровый лист, перец горошком, соль, сахар, перемешивают и, если маринад слишком густой, добавляют процеженный рыбный бульон. Проваривают при слабом кипении 15–20 мин, охлаждают и хранят в неокисляющейся посуде. Маринад используют для блюда «рыба под маринадом». Кроме перечисленных продуктов, в состав маринада могут входить белые коренья – петрушка, сельдерей, пастернак, а также лук-порей. Чтобы маринад был более ароматным, в него добавляют гвоздику и корицу. **Приготавливают маринад и без томата (белый маринад).** В качестве загустителя в него вводят в конце варки муку или картофельный крахмал. Для маринада овощи можно нарезать звездочками или гребешками. В состав маринада может входить свекла.

Морковь 625, лук репчатый 238 или лук-порей 263, томатное пюре 200, масло растительное 100, уксус 3 %-ный 300, сахар 30, бульон рыбный или вода 100.

**Соус хрен.** Корень хрена выдерживают в холодной воде 1,5–2 ч, затем мелко натирают, заливают кипятком и выдерживают, накрыв крышкой, до остывания. Вводят уксус, соль, сахар и размешивают. Хранят в неокисляющейся посуде с закрытой крышкой. Соус хрен с уксусом подают к мясным и рыбным холодным блюдам.

Хрен (корень) 469, уксус 9 %-ный 250, сахар 20, соль 20, вода (кипяток) 450.

**Соус хрен со сметаной**. Корень хрена подготавливают так же, как для соуса хрен с уксусом, соединяют со сметаной, солью, сахаром и перемешивают. Соус подают к отварному поросенку, к студню и другим блюдам.

**Горчица столовая**. Порошок горчицы заливают кипятком, выдерживают 5–7 ч, сливают воду, добавляют уксус, соль, сахар, растительное масло и хорошо перемешивают. Приготовленная горчица используется как приправа к мясным блюдам и добавляется в соусы и заправки.

**Желе рыбное**. Желатин заливают холодной кипяченой водой (1:10), размешивают, чтобы он не прилип ко дну посуды, и выдерживают для набухания 30–60 мин. Набухший желатин откидывают на салфетку и отжимают. «Оттяжку» для осветления бульона приготавливают двумя способами: сырые белки яиц слегка взбивают и соединяют с небольшим количеством холодной воды или свежую икру частиковых рыб растирают с мелкорубленым репчатым луком и небольшим количеством холодной воды.

Из рыбных пищевых отходов приготавливают бульон. В процессе варки добавляют нарезанные коренья и репчатый лук. В конце варки вводят лавровый лист и перец горошком. Готовый бульон процеживают и снимают с поверхности жир. В горячий бульон вводят набухший желатин, растворяют его, добавляют соль, уксус или лимонную кислоту, охлаждают до 70 °С и вводят «оттяжку». Желе перемешивают, доводят до кипения и проваривают при слабом кипении 15 мин. Затем выдерживают на краю плиты еще 10–15 мин, чтобы прекратился процесс «оттягивания». Желе процеживают через плотную ткань, доводят до кипения и охлаждают.

Рыбное желе используют в полузастывшем виде для приготовления заливной рыбы. Застывшее желе нарезают кусочками различной формы или мелко рубят и включают в состав сложного гарнира для холодных рыбных блюд.

Пищевые рыбные отходы 1000, желатин 40, морковь 25, лук репчатый 24, петрушка (корень) 13 или сельдерей (корень) 15, уксус 9 %-ный 15, яйца (белки) 3 шт , лавровый лист 0,3.

**Мясное желе**. Желатин замачивают в холодной воде. Варят костный бульон, процеживают, удаляют жир. «Оттяжку» приготавливают, как для рыбного желе, из белков яиц. В горячий бульон вводят желатин, растворяют, добавляют уксус или лимонную кислоту, затем в два приема «оттяжку» (при температуре не выше 70 °С). Желе доводят до кипения, проваривают при слабом кипении 15 мин, выдерживают на краю плиты 10–15 мин, процеживают, доводят до кипения и охлаждают. Используют для приготовления заливного мяса, языка, яиц и гарнира к холодным блюдам. На 1 л желе расходуют 40 г желатина и 1 кг пищевых костей.

**Соусы сладкие**

Сладкие соусы приготавливают из свежих, консервированных, сухих фруктов и ягод, из соков, пюре, сиропов, молока. В их состав входят сахар, ароматические вещества, лимонная цедра, ванилин, шоколад, какао. Загустителем этих соусов служит картофельный крахмал, а у некоторых – мука. Их подают как в горячем, так и в холодном виде.

**Соус яблочный**. Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, нарезают ломтиками и припускают в воде. Припущенные яблоки протирают, соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой, доводят до кипения и вводят разведенный крахмал. Вновь доводят до кипения при помешивании. В готовый яблочный соус можно добавить корицу. Соус подают к запеканке, пудингам, блинчикам, гренкам с фруктами.

**Соус абрикосовый**. Курагу перебирают, промывают и замачивают в холодной воде для набухания на 2–3 ч. Затем варят в этой же воде до размягчения, протирают, соединяют с отваром, сахаром и проваривают при помешивании до загустения массы. Если масса недостаточно густая, то в неѐ добавляют разведенный картофельный крахмал и доводят до кипения. Для улучшения вкуса в соус можно добавить лимонную кислоту.

Свежие абрикосы ошпаривают и выдерживают в кипятке 30 мин, очищают от кожицы, разрезают на дольки, удаляют косточки, засыпают сахаром. Абрикосы оставляют на 2–3 ч, затем проваривают 5 мин.

Соус абрикосовый подают к каше гурьевской, пудингам, яблокам в тесте, яблокам с рисом, гренкам с фруктами.

**Соус сладкий из сухофруктов**. Сухофрукты перебирают, промывают, замачивают в воде для набухания, затем удаляют косточки. Крупные сухофрукты нарезают ломтиками или кубиками, варят, вводят сахар и разведенный в холодной воде картофельный крахмал. Доводят соус до кипения, добавляют лимонную кислоту, охлаждают. Подают к котлетам, биточкам, запеканкам из круп, пудингам и другим блюдам.

**Соусные пасты и соусы промышленного производства**

Чтобы ускорить процесс приготовления красного и белого основного соуса, на предприятиях общественного питания используют соусные пасты, которые вырабатываются предприятиями-заготовочными.

**Централизованное производство соусной пасты состоит из следующих процессов**: пассерования моркови, лука, томатного пюре с жиром (на 1 кг овощей 200 г жира); протирания пассерованных овощей с помощью протирочной машины; пассерования муки в жарочном шкафу (при 130– 150 °С) до светло-желтого цвета, охлаждения и просеивания; соединения овощей с мукой и прочими компонентами пасты.

Протертые овощи смешивают с томатным пюре, 1/4 мучной пассеровки, сахаром, маргарином и прогревают помешивая до образования густой массы, а затем соединяют с остальной частью пассерованной муки, солью, соусом «Южный», перцем, лавровым листом, столовой горчицей. Всѐ хорошо вымешивают, пока не образуется однородная густая масса красно-бурого цвета.

При приготовлении соусной пасты белого соуса муку пассеруют почти без изменения цвета, затем соединяют с растопленным маргарином, протертым пассерованным луком, солью, перцем, порошком лаврового листа и перемешивают так, чтобы получилась однородная густая масса. Соусную пасту развешивают в металлические ящики или функциональные емкости, закрывают, пломбируют, охлаждают при температуре от 0 до 4 °С и хранят не более 12 ч. Чтобы приготовить из пасты соус, ее нужно развести горячим бульоном или отваром и проварить не менее 30 мин. **Соусы промышленного производства.** При приготовлении блюд на предприятиях общественного питания часто используют соусы промышленного производства. К ним относят соусы «Южный», Любительский, томатный Острый, майонез, Московский, Кубанский, Фруктовый с орехами, Маринадный, Ткемали, Шашлычный, Астраханский, Охотничий, Грибной, Самаркандский.

Каждый их этих соусов имеет своеобразный, ярко выраженный вкус, красивый внешний вид. В состав соусов входят разнообразные продукты, ценные по своему химическому составу. Соусы промышленного производства добавляют в некоторые блюда и кулинарные соусы в процессе их приготовления для улучшения вкуса, а также подают к горячим и холодным блюдам.

Выпускают эти соусы в мелкой расфасовке – от 100 до 400 г и в крупной – от 1 до 3 кг, упаковывают в стеклянные банки и бутылки, в пакеты из полимерной пленки, в тубы и другие упаковки. Хранят при температуре 10–18°С в сухих помещениях.

Наиболее распространенным соусом промышленного изготовления является майонез, в состав которого входят рафинированное растительное масло, желтки яиц, столовая горчица, соль, сахар, уксус, специи, сухое обезжиренное молоко или казеин. Майонез, выпускают нескольких видов: столовый с укропом, майонез с томатом, с хреном, с пряностями.

**Соус «Южный»** имеет темно-красный цвет, острый вкус, пряный аромат. Приготавливают его из ферментативного соевого соуса, яблочного пюре, томатной пасты, протертой печени, сахара, растительного масла, чеснока, лука, изюма, перца, имбиря, гвоздики, корицы, мускатного ореха, кардамона, мадеры. Подают к холодным и горячим мясным и рыбным жареным блюдам. Добавляют при приготовлении соусов, тушении капусты, в салаты и винегреты (от 8 до 10 г и от 10 до 18 г). Соус Восток приготавливают из ферментативного соевого соуса, яблочного пюре, томатной пасты, сахара, печени, растительного масла, чеснока, лука, чернослива, сушеной груши, пряностей. Используется так же, как и соус «Южный».

**Соус Московский** состоит из ферментативного соевого соуса, томатного пюре, сахара, растительного масла, чеснока, лука, перца, кориандра. Применяют его так же, как и соус «Южный».

**Соус томатный** Острый подают к горячим мясным блюдам по 25–40 г на порцию, добавляют в томатные соусы и маринады по 10–15 г. В состав соуса входят свежие помидоры или томатное пюре, сахар, лук, чеснок, пряности. Цвет соуса красный, вкус кислосладкий.

**Соус Кубанский** приготовляют из свежих помидоров и подают к отварным блюдам из мяса, рыбы и овощей. Он имеет нежный кисло-сладкий вкус, цвет красный.

**Соус Ткемали** представляет собой протертое пюре диких слив с добавлением кинзы, базилика, чеснока, красного перца, которое разводят отваром, доводят до кипения и охлаждают. Подают соус к жареным блюдам из мяса и птицы, к шашлыкам, купатам, люлякебабу.

**Фруктовые соусы** – яблочный, абрикосовый, сливовый – изготовляют из очищенных, уваренных плодов с сахаром. Эти соусы подают к сладким, крупяным, мучным блюдам (пудинги, запеканки, блинчики, оладьи).

Маринадные соусы подают к холодным рыбным и мясным блюдам.

**Пищевые концентраты соусов**. Пищевой промышленностью выпускаются концентраты соусов белых, грибных и их производных. Они представляют собой порошок, который перед употреблением разводят водой в нужном количестве и проваривают 2–3 мин, затем добавляют масло сливочное. Сырьем для соусных концентратов служат сухое мясо, грибы, овощи, пассерованная мука, томатный порошок, сухое молоко, соль, сахар, лимонная кислота, пряности, глютамат натрия. Все продукты обрабатывают, удаляя несъедобные части, воду, затем измельчают, составляют смесь по рецептуре. Концентраты соусов упаковывают в коробки или пакеты массой от 50 до 200 г или от 1 до 2 кг. Хранят до 4 месяцев.

**Требования к качеству соусов. Сроки хранения**

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.

Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с неѐ. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус должен быть похож на вязкую манную кашу.

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, не переварены.

На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы защипывают сливочным маслом или маргарином, т.е. кладут на поверхность небольшие кусочки жира.

Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, в нѐм не должно быть крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть масла (блесток жира). В польском и сухарном соусах масло должно быть без сгустков белка. Яйца для польского соуса крупно шинкуют. В майонезах на поверхности не должно выступать масло, консистенция однородная. Маринады должны содержать правильно нарезанные и достаточно мягкие овощи. Хрен для соуса с уксусом натирают мелко.

**Цвет соуса** должен быть характерным для каждой группы соусов. Для красного – от коричневого до коричневато-красного, для белых – от белого до слегка сероватого, для томатных – красного. Молочный и сметанный соусы имеют цвет от белого до светлокремового, сметанный с томатом – розовый, грибной – коричневый, маринад с томатом – оранжево-красный, майонез – белый цвет с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса.

**Вкус и запах соуса** – основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ. **Красный основной соус** и его производные должны иметь мясной вкус с кисло-сладким привкусом, запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа. Белые соусы должны иметь вкус бульонов с едва уловимым запахом белых кореньев и лука, с чуть кисловатым привкусом. **Томатный соус** имеет ярко выраженный, кисло-сладкий вкус. **Рыбные соусы** должны иметь резкий, специфический запах рыбы, белых кореньев и специй**, грибные** – вкус грибов и пассерованного лука с запахом муки. **Молочные и сметанные соусы** должны иметь вкус молока и сметаны. Нельзя использовать для их приготовления пригорелое молоко или очень кислую сметану.

В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре. **Яично-масляные соусы и соус сухарный** имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла.

**Маринады** должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей, пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус.

**Соус майонез** и его производные не должны иметь горький привкус и быть слишком острыми, а соус хрен с уксусом не должен быть горьким или недостаточно острым.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80 °С от 3 до 4 ч. Поверхность соуса защипывают сливочным маслом, посуду с соусом закрывают крышкой. Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0–5 °С. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

**Сметанные соусы** хранят при температуре 75 °С не более 2 ч с момента приготовления. Молочный жидкий соус хранят в горячем виде при температуре 65–70 °С не более 1–1,5 ч, так как при более длительном хранении он темнеет за счет карамелизации молочного сахара – лактозы; причем ухудшается также и вкус соуса. Густой молочный соус хранят охлажденным не более суток при температуре 5 °С. Молочные соусы средней густоты не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед использованием. Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч. **Масляные смеси** хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси завертывают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет. Это приводит также и к ухудшению вкуса.

**Столовый майонез** промышленного приготовления хранят при температуре 18 °С до 45 дней, а при температуре 5 °С – 3 месяца. Соус майонез, приготовленный на предприятии общественного питания, его производные соусы, а также салатные заправки хранят 1-2 суток при температуре 10–15 °С в неокисляющейся посуде (эмалированной или из керамики), заправки – в бутылках. **Маринады и соус хрен** хранят в охлажденном виде в течение 2–3 суток в такой же посуде с закрытой крышкой.

**Вопросы для самопроверки:**

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Составить технологическую схему приготовления красного основного соуса.
3. Какое количество муки необходимо для приготовления 5 л. Молочного соуса средней густоты?