**[Васюкова А.Т - Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции](https://alternativa-sar.ru/tehnologu/kulinaria/organizatsiya-protsessa-prigotovleniya-goryachej-kulinarnoj-produktsii)**

**Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов**

Для соусов используют разнообразное сырье: муку пшеничную высшего и 1-го сортов, кости, корнеплоды (морковь, петрушку, сельдерей), репчатый лук, томатное пюре или томатную пасту, соленые и маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло и маргарин, растительное масло, уксус, лимонную кислоту, специи, пряности, вино и др.

Уксус лучше использовать винный или фруктовый. Его можно заменить лимонной кислотой или соком лимона, а в отдельных случаях и такими кислыми продуктами, как щавель, ревень, барбарис. Вино пригодно только натуральное виноградное (красное и белое, сухое и полусухое). Прежде чем ввести в соус, вино необходимо подготовить. Для этого его наливают в хорошо разогретую сковороду (сотейник) и доводят до кипения, при этом винный спирт улетучивается, а остающиеся компоненты придают соусам специфические привкус и аромат.

Вкус и аромат соусам придают разнообразные специи, пряности и приправы: перец горошком (черный, душистый), перец молотый (черный, красный, белый, карри), лавровый лист, кардамон, мускатный орех, корица, гвоздика, имбирь, горчица, ваниль и ванильный сахар и др. Большинство пряностей кладут в соус за 10-15 мин до готовности, лавровый лист - за 5 мин, а молотый перец - в готовый соус.

Готовые соусы хранят на мармите под крышкой при температуре 75-80 °С. На поверхности cоуcа может образоваться пленка, которая снижает его качество. Для предотвращения этого нежелательного явления соусы «защипывают» сливочным маслом или маргарином, т.е. кладут на их поверхность небольшие кусочки жира.

Полуфабрикатами для многих соусов служат бульоны, мучная пассеровка, пассерованные овощи и томат-пюре.

В отличие от отечественной технологии в зарубежной пассеровка может быть не двух, а трех видов: белая, светлая (золотистая) и коричневая. В настоящее время крахмал часто используют вместо пасерованной муки и при приготовлении несладких соусов. Тогда они приобретают более нежную консистенцию и становятся менее калорийными. Крахмала при этом берут в 2,5 раза меньше, чем муки.

**Бульоны**

Для приготовления мясных соусов используют белый и коричневый бульоны.

Белый бульон готовят из мясных и куриных костей так же, как для супов, но более концентрированным (1,5 л воды на 1 кг костей).

Коричневый бульон готовят из говяжьих, свиных, бараньих, кроличьих или куриных костей. Кости, кроме трубчатых, дробят на куски длиной 5-6 см, а у трубчатых отпиливают суставные головки, после чего разрубают их на несколько частей. Измельченные кости кладут на противни и обжаривают до темно-золотистой окраски при температуре 160-170 °С в жарочном шкафу в течение 1,0-1,5 ч, периодически переворачивая. За 20-30 мин до окончания обжаривания к костям добавляют морковь, петрушку, лук репчатый, нарезанные на куски произвольной формы. Обжаренные кости с подпеченными кореньями и луком кладут в котел, заливают горячей водой (2,5-3,0 л на 1 кг костей) и варят 5-6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. За час до окончания варки в бульон добавляют стебли укропа, мелкие корешки петрушки и сельдерея. Для увеличения содержания экстрактивных веществ, улучшения вкуса и запаха в бульон можно добавить мясной сок, полученный после обжаривания мясных продуктов. Для этого оставшийся после жарки сок выпаривают, сливают жир, сухой остаток разводят водой или бульоном, кипятят 2-3 мин и процеживают.

Для получения коричневого концентрированного бульона-фюме сваренный бульон выпаривают (в посуде при открытой крышке) до 1/8-1/10 объема. В охлажденном виде фюме представляет собой студнеобразную массу коричневого цвета. Он хорошо сохраня­ется при 4-6 °С в течение 5-6 суток. Если концентрат развести в 8-10-кратном количестве воды, то получится обычный коричневый бульон.

Рыбный бульон варят так же, как и бульон для супов, но более концентрированным. Норма рыбных пищевых отходов для получения 1 л готового бульона колеблется от 0,5 до 1 кг. Кроме того, ис­пользуют бульон от варки и припускания рыбы.

Грибной отвар получают путем отваривания сухих белых грибов. Готовят его так же, как для супов.

**Пассерование муки**

Муку добавляют к соусам для придания определенной консистенции. Мука в сыром виде придает соусам неприятные клейкость и вкус. Поэтому муку пассеруют, т.е. подсушивают без изменения цвета при 120 °С или с изменением цвета до светло-коричневого при 150 °С. Более высокую температуру не применяют, так как мука приобретает неприятный горелый привкус. При пассеровании муки происходит частичная (при 120 °С) или практически полная (при 150 °С) денатурация белков. Они теряют способность к набуханию и при соединении с бульоном (водой) не образуют клейковину. Появление окрашенных продуктов и специфического запаха объясняется реак­цией меланоидинообразования.

Существенное влияние на консистенцию соуса оказывает крахмал. При пассеровании происходит его декстринизация, при этом крахмальные зерна частично разрушаются и теряют способность клейстеризации. Поэтому соусы получаются эластичными, неклейкими, с приятным ароматом. Все процессы, связанные с набуханием и клейстеризацией крахмала при дальнейшем проваривании муки с жидкостью, заканчиваются примерно через 20 мин, поэтому соусы не следует кипятить длительное время.

Пассеровать муку можно с жиром и без него. Для получения жировой пассеровки просеянную муку всыпают в растопленный жир и нагревают, непрерывно помешивая. Жир обеспечивает равномерный прогрев муки и при последующем разведении бульоном препятствует образованию комков. Жировую пассеровку обычно разводят горячим бульоном. Сухую (безжировую) пассеровку готовят путем прогревания просеянной муки слоем не более 5 см. Для приготовления большого количества сухой пассеровки муку смешивают с солью (до 20% массы муки) и нагревают, помешивая. Сухую пассеровку разводят небольшим количеством бульона, охлажденного до 50 °С во избежание преждевременной клейстеризации крахмала и образования комков.

В зависимости от цвета различают:

* красную пассеровку - применяют для приготовления красных соусов, иногда грибных. Чаще ее готовят без жира. Муку пассеру­ют при 130-150 °С до светло-коричневого цвета при периодическом помешивании;
* белую пассеровку - используют для приготовления белых мясных соусов, соусов на рыбном, грибном бульонах, на молоке, сметане. Чаще ее готовят жировой. Температура пассерования 120 °С. В процессе пассерования цвет муки практически не изменяется или приобретает кремовый оттенок. Готовность пассеров­ки определяют по образованию орехового аромата. (5], (10], (13]

**Пассерование овощей и томата**

В рецептуру мясных красных соусов входят морковь, сельдерей, петрушка, лук репчатый, а в рецептуру белых мясных и рыбных соусов - лук и белые коренья. При изготовлении большого количества соусов лук, морковь, томатное пюре пассеруют порознь. Если же соуса готовят мало, то сначала пассеруют с жиром лук (3-4 мин), а затем кладут морковь и пассеруют еще 5-6 мин. Добавляют петрушку и сельдерей и пассеруют все вместе 5-6 мин. Общая продолжительность пассерования составляет 15-20 мин. Слой овощей должен быть не более 5 см.

Томатное пюре пассеруют в сотейниках с добавлением жира (в количестве 5-10% от массы томата). Томатное пюре протирают через сито, вводят в разогретый жир и пассеруют, помешивая, в течение 30-50 мин. При изготовлении небольшого количества соусов томатное пюре можно добавлять к овощам в конце их пассерования.