

## Тема: «Технологический процесс приготовления белых соусов»

Задание: Параграф прочитать. Выписать в конспект особенности приготовления и составить технологические схемы приготовления соусов.

### § 3. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне

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

#### 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, зашиповывают 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.

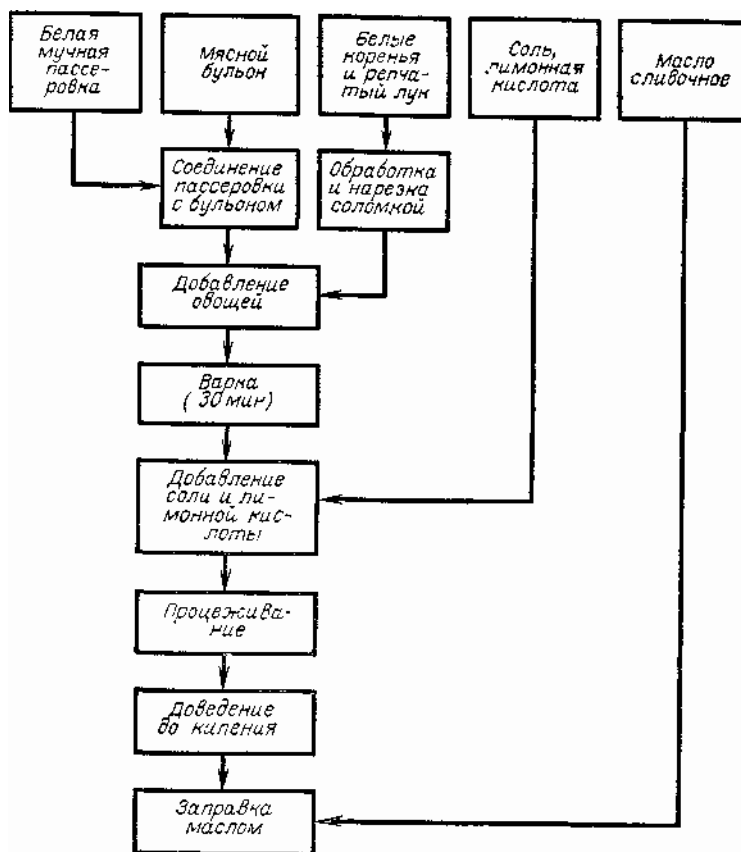


Рис. 15. Схема приготовления белого основного соуса

**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, курвыпаривают 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 ещё 15 мин.

В посуде растапливают столовый маргарин, вводят пшеничную муку и пассеруют её 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 корни 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 готовят без корней 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. Гарниром 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.