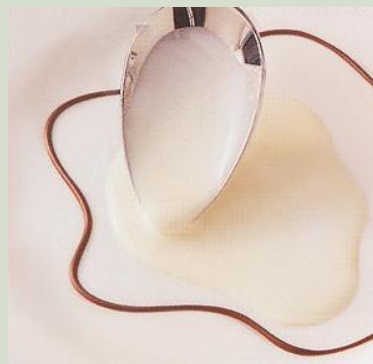
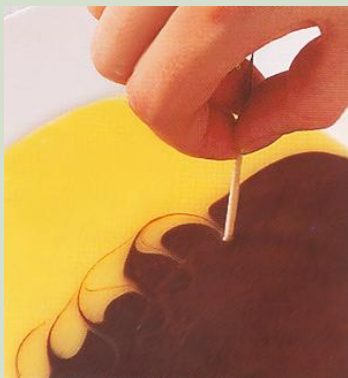


**Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной
продукции.**

**Презентация по теме: “Декорирование блюд
сложными холодными соусами”**

Студентки 241 группы: Корчагиной Марии
Алексеевны
Преподаватель: Домнина Е.В

Дизайн блюда во многом определяется оригинальностью расположения соуса на тарелке. Кроме того, соус может быть подан в рюмочках, горшочках из теста, овощей, находиться в "рамках", например, нарисованного из шоколада рисунка. Если на тарелке два соуса, то несколькими легкими движениями зубочисткой их можно чуть-чуть смешать, сделать "перья". Оригинально смотрятся "перья" при подаче контрастных по цвету соусов. Для создания интересных цветовых решений блюда нередко приходится делать коррекцию цветовых оттенков с помощью натуральных красителей.



Соусы в современной ресторанной кухне стали неотъемлемой частью не только вторых горячих блюд, но и холодных закусок и десертов.

Соусы могут использоваться и как составляющий элемент при приготовлении блюда, и для его оформления. Причем применение сразу нескольких соусов (обычно двух) при подаче одного блюда позволяет получить вкусовой и цветовой контрасты.



Историю соусов можно сравнить с историей моды, поскольку те или иные ингредиенты, рецепты то завоевывают всеобщее признание, то утрачивают популярность, то провозглашаются вершиной кулинарного искусства, то вновь отбрасываются, уступая дорогу новой сенсации. Среди модных на сегодняшний день направлений в кулинарии соусов следует отметить *использование лёгких и пенных соусов*



Лёгкие и пенные соусы

Смесь растительного масла, вина или лимонного сока с добавлением небольшого количества сливок. Для придания пенной структуры в конце приготовления добавляется взбитое яйцо. Такие соусы готовятся быстро — за 4-5 минут.





Модный в европейских ресторанах суп капучино (пюреобразный суп с молочной пеной) не так давно превратился в не менее модный *соус капучино*. А холодный протертый суп гаспачо — в **ХОЛОДНЫЙ СОУС**.

Просто и оригинально готовится соус из протертого картофеля, фактически картофельное пюре. Протертый картофель смешивают с перетертым с солью чесноком, заправляют оливковым маслом. Чтобы масса не была густой, ее разводят небольшим количеством лимонного сока и воды (бульона). Такой соус можно подать к отварной треске.



Соус из голубого сыра и грецких орехов



Состав: 225 мл сливок, 175 мл куриного бульона, 125 г голубого сыра, перец, грецкие орехи.

В кипящую смесь сливок и куриного бульона добавить голубой сыр и варить, пока он не расплавится. Заправить перцем, измельченными и обжаренными грецкими орехами.



Соус из лимонной мелиссы с креветками



Состав: 500 г отварных креветок или крабов, 12 веточек лимонной мелиссы, 300 г сливочного масла, 8 столовых ложек сметаны, 2 столовые ложки лимонного сока, соль, перец.



Очищенных креветок (крабов) порубить и прогреть со сливочным маслом и измельченной зеленью мелиссы, добавить сметану. Заправить солью, перцем, лимонным соком.

Соус из копченого лосося и сливок



Состав: 150 г моркови, 75 мл вермута или сухого белого вина, 225 мл сливок, соль, перец, 225 г копченого лосося, 1 столовая ложка укропа.

Припустить натертую морковь, добавить вино и прокипятить 5 минут. Затем добавить сливки, соль, перец и прокипятить еще 1 минуту. В готовый соус добавить ломтики копченого лосося и нарубленный укроп.



Оливково-чесночный соус



Состав: крупный зубчик чеснока, 60 мл оливкового масла, 30 г "Пармезана", 2 столовые ложки измельченной петрушки, соль, перец.



Измельченный чеснок обжарить до золотистого цвета на оливковом масле, снять с огня, добавить "Пармезан", соль, перец, петрушку. Можно также дополнить соус кедровыми орешками.

*Спасибо за
внимание!*