

Тема урока: Соус белый на мясном и рыбном бульоне и его производные



Белые соусы на мясном и рыбном бульоне

Белые соусы приготавливают
на основе белой пассировки
на мясном или рыбном

бульоне



Белые соусы отличаются от красных менее острым вкусом.

Кроме того, эти соусы обладают меньшим сокогонным свойством, чем красные, поэтому в эти соусы добавляют лимонную кислоту.



Соус белый основной на мясном бульоне.



Соус паровой.

Приготавливают белый основной соус на бульоне, полученном после припускания мяса или птицы, или на концентрированном бульоне.

В готовый белый соус добавляют лимонную кислоту или лимонный сок, соль, белое виноградное вино. Соус процеживают, доводят до кипения и заправляют сливочным маслом, хранят на мармите при температуре не выше 75 °С.

В соус можно добавить св. шампиньоны или отвар от них. Это увеличивает количество экстрактивных веществ и улучшает вкус соуса. Соус паровой подают к телятине, биточкам, к отварным и припущенным курам, цыплятам, котлетам из



Соус белый с яйцом (скгарем).

Сырые яичные желтки соединяют с кусочками сливочного масла или маргарина, добавляют немного сливок или бульона и, непрерывно помешивая, проваривают на водяной бане до загустения при температуре 60-70 °С. Полученную смесь (яично-масляный лъезон) соединяют с основным белым соусом при такой же температуре, добавляют тертый мускатный орех, соль, лимонную кислоту. Подают к отварным и припущенным блюдам из

телятины, птицы, дичи



Соус белый с овощами.

Морковь, белый корень петрушки или сельдерея нарезают мелкими кубиками (или соломкой) и пассеруют в течение 3-5 мин. Затем соединяют с небольшим количеством бульона, закрывают крышкой и припускают до готовности. Фасоль нарезают лопаточками, отваривают вместе с мелко нарезанными брюквой и репой. Брюкву и репу предварительно обдают кипятком для удаления горечи.

Подготовленные овощи соединяют вместе, заливают основным белым соусом, слегка кипятят, добавляют лимонную кислоту, соль, заправляют сливочным маслом или маргарином. Подают к блюдам из отварной баранины, телятины, кролика, птицы, а также к паровым котлетам из мяса



Соус томатный.

Морковь, лук нарезают соломкой или мелкими кубиками и пассеруют с томатом-пюре, белыми кореньями. Затем пассерованные коренья соединяют с белым основным соусом и проваривают. В конце варки кладут соль, перец, лимонную кислоту. Можно добавить белое вино. Готовый соус протирают и снова доводят до кипения. Подают к блюдам из жареного мяса, субпродуктов (мозгов) и овощей. В соус томатный можно добавить отварные мелко нарезанные кусочками грибы, мелко нарубленный или толченый чеснок.



Рыбные белые соусы.

Основой рыбного белого соуса является 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 (на 1 л бульона 0,5—1 кг рыбных отходов).



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 приготавливают без корней и лука. Перед подачей к отварной или припущенной рыбе соус заправляют лимонной кислотой и сливочным маслом.



Соус «Белое вино».

Готовят так же, как мясной белый
с яйцом



Соус белый с рассолом.

В основной белый соус добавляют процеженный и прокипяченный огуречный рассол и проваривают 5-10 мин. В готовый соус кладут соль, лимонную кислоту, добавляют подготовленное белое вино и заправляют маслом или маргарином.



Соус томатный.

Готовят так же, как соус томатный на мясном бульоне, подают к блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы.

Соус томатный с овощами (бордоский).

Овощи (морковь, корень петрушки и репчатый лук) нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Затем соединяют с соусом томатным, добавляют перец горошком, варят 10—15 мин.

В конце приготовления добавляют лавровый лист, вливают подготовленное вино, лимонную кислоту и заправляют маргарином или сливочным маслом. Подают соус к блюдам из отварной, припущенной, жареной рыбы и рубленым изделиям из рыбы.



Соус русский.

Готовят русский гарнир: соленые огурцы очищают, нарезают мелко, припускают; морковь и белые коренья, нарезанные дольками или брусочками, припускают; мелкие головки лука-сеянца целиком или репчатый лук, нарезанный дольками, пассеруют; каперсы и маслины без косточек; шампиньоны, припущенные в масле; вареные хрящи осетровых рыб. Все компоненты соединяют, добавляют томатный соус, белое сухое вино, перемешивают. Подают соус с рыбой, припущенной по-

русски



Соус раковый.

Приготавливают раковое масло. Для этого панцири вареных раков слегка подсушивают и толкут со сливочным маслом. Полученную массу прогревают при непрерывном помешивании при 100—105°. Красящие вещества из группы каротинов растворяются в жире и придают ему красивую оранжевую окраску. Масло сливают в горячую воду и доводят до кипения. Затем уменьшают нагрев и дают прогреться еще 25-30 мин без кипения, охлаждают до комнатной температуры, ставят в холодильник, чтобы жир всплыл и застыл. Застывшее на поверхности раковое масло снимают, зачищают нижнюю сторону от панциря. Затем в основной белый соус вводят кусочки ракового масла, прогревают и процеживают.



Заполните таблицу

Соус

Подача

Белый основной на мясном
бульоне