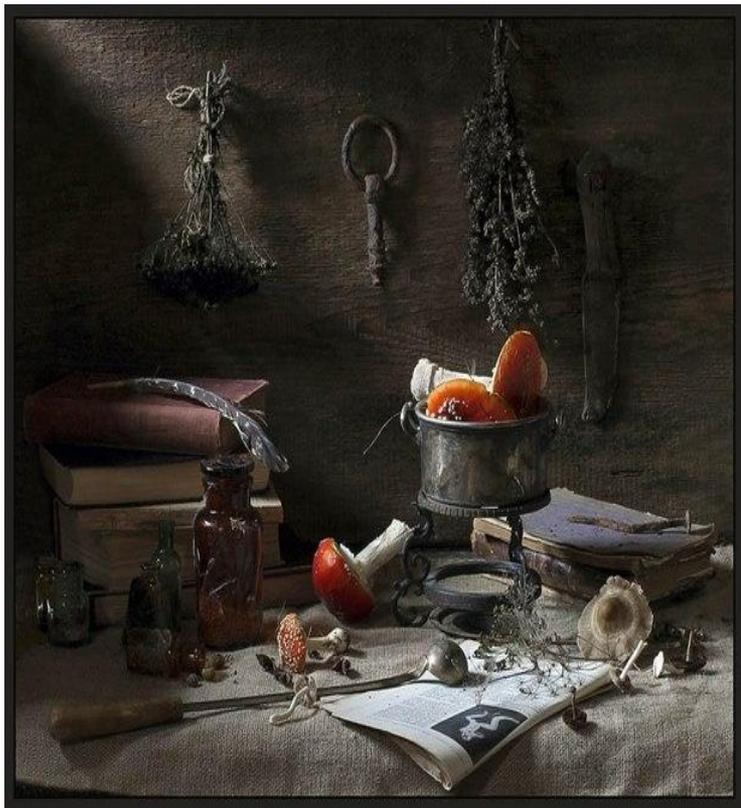


# Необычный урок кулинарии



***соусы***



**«Хороший соус  
может  
исправить все  
недостатки  
приготовленно  
го блюда, а  
плохой -  
безнадежно его  
испортить»  
Французская пословица**

# ***Сегодня на уроке мы узнаем:***

- **Что такое соус?**
- **Как возникли соусы?**
- **Какие соусы бывают?**
- **Что придает соусам неповторимый вкус?**
- **Какие требования предъявляют к качеству соусов?**

**Соусы - ароматическо-вкусовой компонент блюда, консистенция которого зависит от сырья и технологии приготовления и колеблется обычно от вязко-жидкой до пастообразной. Использование соусов позволяет расширить ассортимент блюд, улучшить их внешний вид и общее оформление, улучшить аромат, вкус, сочность, дополнить химический состав, повысить биологическую ценность кушанья.**



**Что такое соус?**

# Как возникли соусы?

- Прототипом соусов были примитивные подливки, отвары, мясной сок - “сочок”, который и поныне считается чудесной приправой к жареному мясу. Такие простые подливки были и есть в кулинариях всех народов; так было еще со времен Киевской Руси



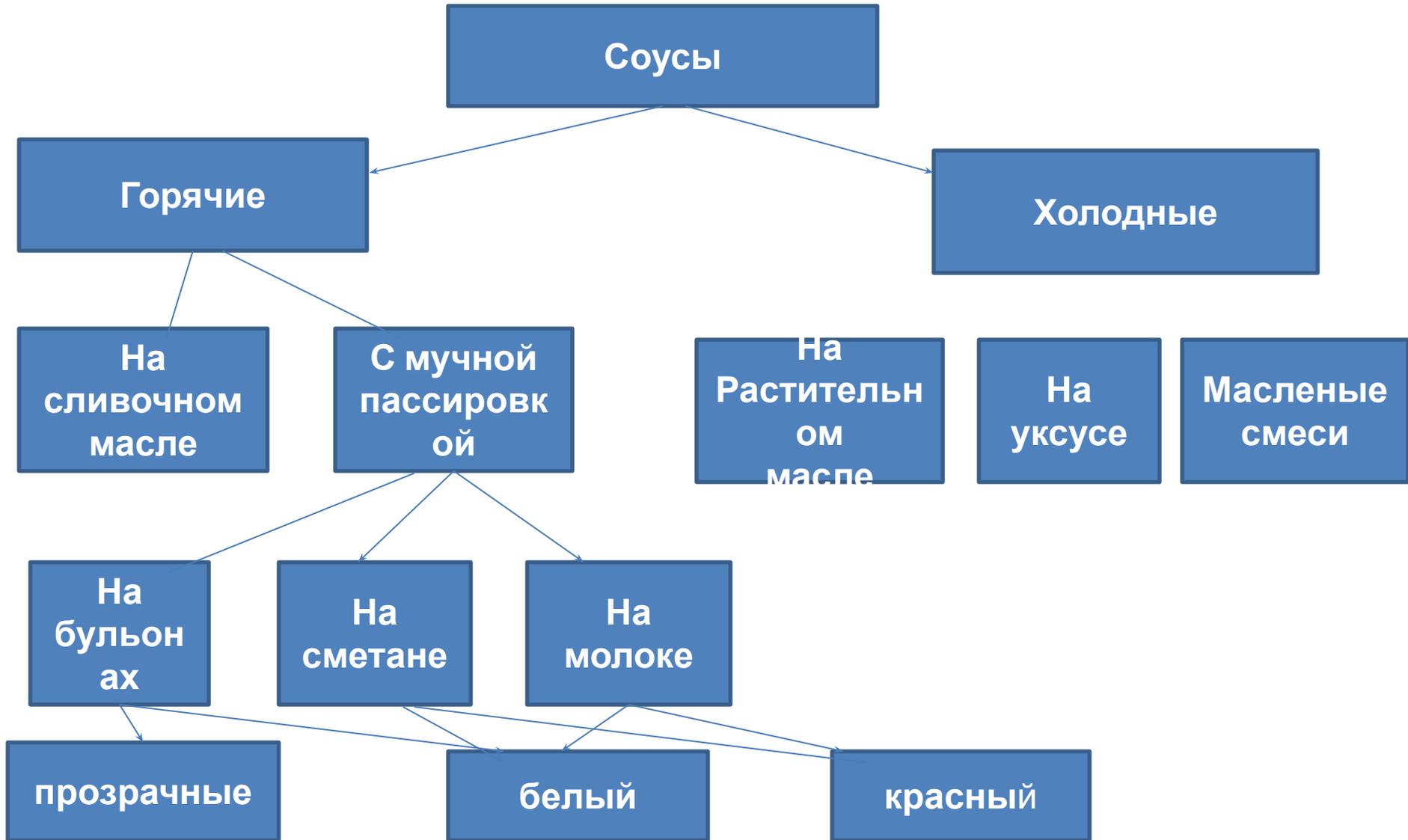
# **Преимущества применения соусов**

употребление соусов-приправ облегчает и убыстряет приготовление разнообразных блюд при одной и той же основе.

помогают разнообразить ассортимент блюд из одного и того же сырья

соусы делают еду более привлекательной по виду, приятной по консистенции, вкусу и аромату.

# Какие соусы бывают?



# ***Национальные различия соусов***



- **В кухне каждой страны предпочтение отдается определенным специям входящим в состав тех или иных соусов, и придающих особый колорит национальным блюдам. Нередко национальные соусы содержат в своем составе кусочки маринованных огурчиков, чеснока и лука паприки, оливок, которые придают соусам не только особый вкус, но и неповторимую консистенцию, что обычно связано только с кулинарными традициями определенной страны**

# По вкусу направлению соусы бывают сладкими и несладкими



Одной из отличительной чертой сладких соусов является сахар. Для приготовления таких соусов используют различные соки, фруктово-ягодные отвары, молоко и красное вино. Загустителем чаще всего служит картофельный крахмал, реже – мука. Дополнительной частью сладких соусов являются какао, шоколад, ванилин, сахар. Несладкие соусы могут быть острыми, нежными, пряными и кислыми. Для приготовления таких соусов используют различные сочетания специй, благодаря чему несладкие соусы имеют широкую вкусовую палитру.

# ***Наиболее известными видами соусов сегодня являются***



- **майонез, кетчуп, сальса, сацебели, ткемали, бешамель, тартар, грибной, рыбный и чесночный соусы.**
- **Хранят готовые соусы в специальных сосудах, которые называются**

# Что придает соусам неповторимый вкус?



- Большая часть пряностей, которые используются сейчас, была известна задолго до нашей эры. Наряду с отдельными пряностями, которые порознь или в разных сочетаниях закладывают в пищу в процессе или в конце ее приготовления, в кулинарии применяются также сложные или составные пряности (смеси)

# **Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов**

**бульоны**

- Косный
- Мясо-косный
- Грибной
- Рыбный
- Овощной

**мучная пассировка,  
мука**

**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**

# **Какие требования предъявляют к качеству соусов?**

- **Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу аромату.**
- **При оценке качества соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и количество наполнителя.**
- **Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны (жидкие соусы), быть эластичными, однородными без комков заварившейся муки и частиц не протертых овощей.**
- **На поверхности соуса не должно быть пленки.**
- **На поверхности майонезов не должно выступать масло, консистенция однородная.**
- **Цвет соуса должен быть характерным для каждой группы**
- **Вкус и запах соуса - основные показатели его качества.**

# **Сегодня на уроке мы научимся:**

□ **Готовить один из самых известных и популярных соусов - МАЙОНЕЗ**



□ **Майонез – соус на основе яиц, растительного масла и уксуса. Рецепт майонеза по наиболее распространённой версии был придуман в осаждённом британцами французском городе Маоне поваром герцога Ришелье**

# История майонеза



- в 1757 году, Маон (остров) захватили французы под предводительством герцога де Ришелье. Вскоре город осадили англичане. Ришелье собрался удерживать позиции даже под страхом голодной смерти. А с продуктами в осажденном городе было напряженно — оставались только оливковое масло и яйца. Много ли можно приготовить из такого набора? Когда французский гарнизон и сам Ришелье уже смотреть не могли на омлеты и яичницы, повар герцога проявил находчивость: он тщательно растер яичные желтки с сахаром и солью и смешал все с оливковым маслом. Ришелье и его солдаты были в восторге. Так появился замечательный соус, названный по имени осажденного города — «маонским соусом» или «майонезом», но история майонеза на этом не заканчивается.

# Приготовление майонеза



Ингредиенты	
Масло растительное	200 мл
Яйца (желтки)	2 шт.
Горчица	1-2 ч.ложки
Сахар	1-2 ч. ложки
Соль, уксус, перец черный молотый	По вкусу

# Приготовление майонеза



- В высокий стакан налить масло
- Хорошо вымыть яйцо и разбить его в чашку, разделив на белок и желток. Добавить желток к маслу

# Приготовление майонеза



- Для майонеза обычно используют ароматизированный уксус, настоянный на базилике. Влить уксус, добавить соль.
- Если уксус слабенький, берут 2 ст.л. Если крепкий уксус, тогда количество его нужно уменьшить, всегда можно добавить при необходимости немного уксуса в уже готовый майонез. Если

# ***Приготовление майонеза***



- **Погрузить блендер в масло до самого дна стакана. Придерживая одной рукой стакан, включить блендер, и, не отрывая блендер от дна стакана, дождаться, когда начнется процесс эмульгирования смеси.**

# ***Приготовление майонеза***



- Теперь необходимо осторожно приподнимать блендер, двигая его вверх, чтобы верхние слои масла также взбились в майонез. Несколько раз нужно приподнять и опустить блендер, чтобы майонез взбился лучше и стал погуще**

***Приятного аппетита!***



# ***Сегодня на уроке мы узнали и научились:***

- **Что такое соус?**
- **Как возникли соусы?**
- **Какие соусы бывают?**
- **Что придает соусам неповторимый вкус?**
- **Какие требования предъявляют к качеству соусов?**
- **Готовить один из самых известных и популярных соусов - МАЙОНЕЗ**

# ***Самоанализ деятельности***

- **Чему научились сегодня на уроке?**
- **Сможете ли вы применить свои знания дома?**
- **Насколько вкусным получился у вас майонез?**
- **Какие трудности были при приготовлении майонеза и как вы их преодолели?**
- **Были ли получены травмы во время работы?**

# ***Подробнее можно узнать:***

- [kedem.ru](http://kedem.ru) › [Рецепты](#) › [Соусы](#)
- [eda.ru](http://eda.ru) › [Рецепты с историей](#) › [Соусы и маринады](#)
- [supercook.ru](http://supercook.ru) › [Соусы](#)
- [eda-server.ru](http://eda-server.ru) › [Сборник рецептов](#) › [Соусы](#)