

Тема:приготовление соусов.

Выполнила работу:Курсун Ланда ПБ-32.

История соусов .

- История соусов, как и сами вкусы очень загадочны. Современные французские кулинарные книги считают, что слово соус произошло от глагола «salire» - «приправлять пищу солью». Однако еще в Древнем Риме было упоминание о них, там существовало слово «salsa» - которое обозначало соленую или маринованную пищу. Затем этот термин получил распространение и на протертые овощные смеси, которые являлись дополнением основному блюду.



Название соусов.

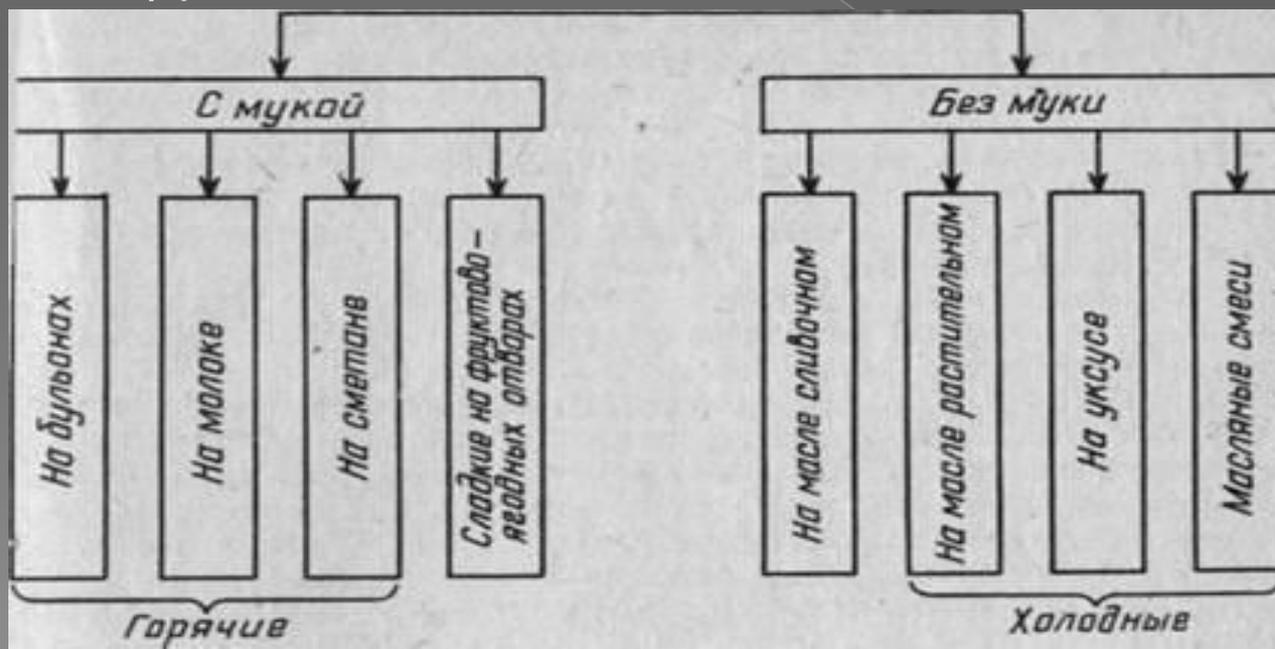
- Важным элементом в приготовлении любого соуса является его основа. Это может быть бульон, сметана, растопленное сливочное или обычное растительное масло.
- В состав преимущественного большинства горячих соусов входит мука, пассерованная на сковороде. Это необходимо для того, чтобы придать соусу необходимую консистенцию. Для того чтобы соус приобрёл тот или иной вкус к нему добавляют томат, вино, уксус (винный или бальзамический), каперсы и др. Для придания соусам различных ароматов используют специи (душистый перец, зелень, чеснок, лавровый лист).
- Уксус часто заменяют лимонным соком, рассолом мочёных яблок и рядом других продуктов, которые имеют кисловатый вкусовой оттенок (щавель, барбарис и др.).

Соусы в кулинарии.

- Соусы являются неотъемлемой частью любого блюда. Именно благодаря ним блюдо приобретает законченный вид и полноценный вкус.

В кулинарии используют большое количество соусов, которые умело подчёркивают вкусовые качества того или иного продукта.

- Все соусы разделяют на два вида: горячие и холодные.



ОСНОВНЫЕ СОУСЫ.

- Основные соусы готовят по определённой технологии на определённой жидкой основе с минимальным количеством продуктов в дополнительной части.
- К основным французским соусам относятся:
- эспаньоль (основной коричневый соус), готовится из красной ру и крепкого мясного бульона
- велюте (основной белый соус), готовится на основе золотистой ру и светлого куриного/телячьего или рыбного бульона
- бешамель (основной молочный соус), готовится на основе белой ру и молока
- голландский соус, приготовленная на водяной бане эмульсия из яичного желтка и сливочного масла.

СПЕЦИЙ, КОТОРЫЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ В ПРИГОТОВЛЕНИИ СОУСОВ.

- Базилик белый соус со свежей зеленью
- Кайенский перец заправки для салатов
- Карри соус Карри
- Корица винные, фрукты
- Майоран молочные соусы со свежей зеленью
- Перец красный томатный
- Перец черный мясные
- Перец белый заправки для салатов, сырныe соусы
- Тимьян томатный, заправки для салатов
- Шалфей заправки для салатов
- Эстрагон рассолы

СЛАДКИЕ СОУСЫ.

- Соус из мармелада.
- Соус с белым вином и изюмом
- Сладкий соус с ромом
- Соус винно-ягодный
- Соус из клубники или малины
- Клубничный соус с лимоном
- Соус из ягод с вином

САЛАТНЫЕ ЗАПРАВКИ

- В последнее время в салатах из сырых овощей получила распространение типичная французская винегретная заправка из смеси растительного масла с уксусом, иногда с добавлением других специй. Известны также несколько более густые заправки для салатов на основе натурального йогурта, которые придают салату мягкий кисловатый вкус и часто сервируются отдельно, как соусы-дипы, то есть для обмакивания в них овощей. В европейской кухне известны соусы на основе сливок, крем-фреш и пахты. В салатных заправках также используются вино, горчица, рубленая зелень, лимонный сок или сок лайма, томатная паста.

Холодные соусы.

- Быстро и легко готовятся холодные соусы, основу которых составляет сметана, и соусы, приготовляемые из фруктовых изделий с добавлением пряностей. Более сложным является приготовление майонеза и соусов на основе майонеза. Соусы, основу которых составляет сметана, не пассеруются, поэтому сметана должна быть густой, чтобы она не отделялась от других составных частей. В эти соусы добавляются сырые желтки либо крутые яйца, горчица, натертые помидоры, яблоки, хрен, зеленый лук. Составные части могут смешиваться разными способами. Для соусов из фруктовых изделий используют желе из смородины или шиповника, которое разводится вином и приправляется горчицей, перцем.

