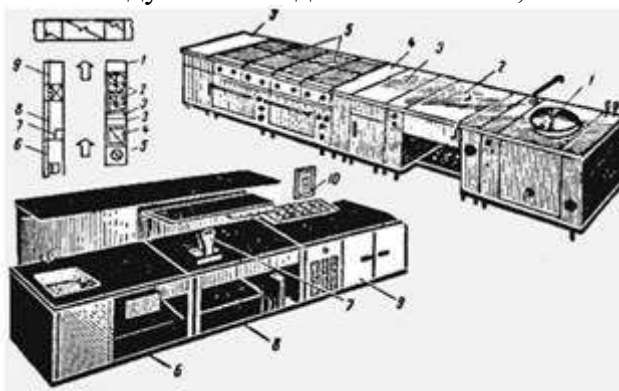


Организация и технологическое оснащение рабочего места в суповом отделении.

Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий: приготовления бульона и приготовления супов. На рабочем месте повара, приготовляющие бульоны, устанавливают в линию стационарные котлы - электрические, газовые или паровые. Чаще применяют электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 вместимостью 100, 160, 250 л или КЭ-100, КЭ-160 с функциональными емкостями. Варочное устройство УЭВ-40 предназначено для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд, гарниров. Над стационарными котлами целесообразно устанавливать местную вытяжную вентиляцию в виде зонтов, подсоединенную к общей системе вытяжной вентиляции горячего цеха. К пищеварочным котлам подводится холодная и горячая вода. Вблизи котлов для удобства работы устанавливают в линию производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций. В горячем цехе готовят костный, мясокостный, куриный, рыбный и грибной бульоны. Наибольшая продолжительность варки - костного и мясокостного бульонов (4-6 ч). Их готовят заранее, обычно накануне текущего дня. Кроме стационарных пищеварочных котлов рабочее место для приготовления супов включает линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования (рис. 1). Расстояние между линиями должно быть 1,5 м.



Рабочее место повара в суповом отделении горячего цеха: 1 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 2 - сковорода СЭСМ-0,2; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - вставка ВСМ-210; 5 - плита четыре конфорочная ПЭСМ-4Ш; 6 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 7 - весы настольные циферблатные ВНЦ-2; 8 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 9 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 10 - планшет настенный для технологической карты

Линия теплового оборудования состоит из электрических (газовых) плит, электросковороды. Линии немеханического оборудования включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гарниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготовляющего первые блюда, используются: стол с вмонтированной ванной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов. Для варки супов используют наплитные котлы 50, 40, 30 и 20 л и стационарные котлы. Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже 75°C, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении - не более 2-3 ч.

Приготовление бульонов, отваров для заправочных супов.

Различают следующие бульоны: костный, мясо-костный, из домашней птицы, рыбный, грибной. Бульоны являются основой для приготовления многих видов горячих супов. Кроме того, бульоны могут подаваться как самостоятельное блюдо (прозрачные супы) с различными гарнирами (гренками, яйцом, домашней лапшой, профитролями, пельменями, фрикадельками ит. д.), пирожками, расстегаями и др.

Бульон костный. При приготовлении бульона используют кости:

- говяжьи (суставные головки трубчатых костей, грудные, позвоночные и крестцовые кости; - свиные и бараньи (грудные, позвоночные, тазовые, трубчатые и крестцовые кости). Для качественного бульона важно правильное соотношение продуктов и воды: на 1л костного бульона берут от 250 до 400 г костей и 1,2-1,25л воды.

Пищевые кости измельчают на куски (5-7см) для более полного извлечения питательных веществ. Суставные головки трубчатых костей разрубают на несколько частей, трубки оставляют целыми. Говяжьи кости молодняка и свиные слегка обжаривают в жарочном шкафу для

улучшения вкуса и внешнего вида бульона. Подготовленные кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении, периодически снимая с поверхности бульона пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5-4 ч, свиных и бараньих—2-3 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Для качества бульона за 30-40 мин до окончания варки, в бульон кладут нарезанные вдоль на половинки петрушку, подпеченные без жира морковь и лук, соль. Можно добавить в бульон стебли петрушки, сельдерея, укропа, обрезки очищенных моркови, лука, белых кореньев. Сваренный бульон обязательно процеживают.

Мясо-костный бульон. Его готовят так же, как бульон костный. За 2-3ч до окончания варки кладут куски мяса массой 1,5-2кг. Это обеспечивает более высокие вкусовые качества не только бульона, но и мяса. Кроме того, бульон получается более прозрачным.

Бульон из сельскохозяйственной птицы варят из костей, субпродуктов (сердца, желудков, шеи, головы, ног, крыльев, кожи шеи), а также из целых тушек птицы. Кости рубят на мелкие части, тушки птицы заправляют и заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1-2 ч. В процессе варки снимают пену и жир. За 30-40 мин до готовности бульона в него добавляют петрушку (корень), подпеченные морковь и лук репчатый. Готовый бульон процеживают.

Для варки **рыбных бульонов** используют пищевые отходы, получаемые при обработке свежей или свежемороженой рыбы. К пищевым отходам относят головы, кости, кожу, плавники. Из голов предварительно удаляют жабры, а из крупных голов - и глаза. Крупные головы и позвоночные кости разрезают на части. Подготовленные пищевые отходы заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают образующуюся на поверхности бульона пену, добавляют петрушку (корень), лук репчатый и варят 40-50 мин при слабом кипении. Готовый бульон процеживают. При варке бульона из голов рыб семейства осетровых через час после начала варки головы вынимают, отделяют мякоть, а хрящи нарезают, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и используют при отпуске блюд. Вобла, камбала, лещ, карп, плотва, красноперка — не пригодны для варки бульонов.

Грибной бульон (отвар) варят главным образом из сушеных грибов. Для этого их на 10-15 мин заливают холодной водой, тщательно промывают, после чего вновь заливают водой (1:7) и оставляют для набухания на 3-4 ч. Набухшие грибы вынимают, промывают и варят в той воде, в которой они замачивались, но воду предварительно процеживают. Сваренные грибы вновь промывают, а отвар процеживают.

Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление щей.

Правила подачи супа.

В подогретую глубокую тарелку кладу кусочки мяса, наливаю суп. Для обогащения блюда витаминами его посыпаю зеленью петрушки или укропа. Норма закладки мяса-25, 35 г, сметаны - 10г, мясные продукты перед отпуском прогреваю в бульоне.

Норма отпуска супа на 1 порцию -500, 400, 300, 250г.

«Щи»

Щи из свежей капусты. Капусту нарезаю шашками или соломкой; морковь, репу, корень петрушки — дольками, лук — ломтиками. Можно все овощи нарезать соломкой. Вместо томата-пюре можно использовать свежие помидоры. Их нарезают дольками и добавляю в щи за 5—10 мин до окончания варки. Раннюю и недозревшую капусту поздних сортов перед закладкой в бульон ошпариваю, чтобы уменьшить горький привкус.

При варке щей в бульон кладу капусту и довожу до кипения. Затем ввожу пассерованные коренья, лук, томат-пюре и варю 20—25 мин. В щи можно положить перец болгарский, чеснок. Если в состав щей не входит картофель, то его можно заправить мучной пассеровкой. *Подача:* При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану и зелень.

Щи суточные. Квашеную капусту тушу с добавлением жира, томата-пюре и ветчинных костей 3-4 часа. В конце тушения добавляю пассерованные коренья и лук. Подготовленную капусту с пассерованными овощами варю в бульоне 20-25 мин. Заправляю щи чесноком. Щи будут вкуснее, если приготовить их в горшочках. Для этого в глиняные горшочки кладу куски сваренного жирного мяса (говяжью грудинку, свиные головы), заливаю готовыми щами, добавляю

рубленный чеснок. Горшочек закрываю раскатанным слоеным тестом, поверхность смазываю яйцом и запекаю в жарочном шкафу. Отдельно подаю зелень, сметану, рассыпчатую гречневую кашу. *Подача:* При отпуске в подогретую тарелку кладут мясо, наливают щи, кладут сметану, посыпают зеленью петрушки, укропа или зеленым луком. К щам суточным подают рассыпчатую гречневую кашу, крупеник, кулебяку с гречневой кашей, ватрушки с творогом.

Щи зеленые. Готовлю щи на бульоне или воде. Картофель нарезаю крупными кубиками, лук и петрушку – мелкими кубиками. Обработанный щавель припускаю в собственном соку, а шпинат варю в кипящей воде (для сохранения цвета), после чего откидываю на сито. Щавель и шпинат протираю. В кипящий бульон закладываю картофель, варю, кладу пассерованные лук и петрушку, пюре из щавеля и шпината. За 5–10 мин до окончания варки заправляю разведенной мучной пассеровкой, кладу соль, специи и варю до готовности. Щи зеленые можно приготовить без картофеля или из одного шпината. Если приготавливаю из одного шпината, то для вкуса ввожу лимонную кислоту или лимонный сок. *Подача:* При отпуске в тарелку кладут дольку вареного яйца, кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану и зелень.

Приготовление борщей.

Борщи готовят с говядиной, бараниной, свиной, гусем, со свинокоченостями (ветчиной, грудинкой, корейкой), шпиком, сосисками, сардельками. Для всех борщей, кроме флотского, овощи нарезают соломкой, а для флотского — ломтиками.

Подготовка свеклы. *Первый способ.* Нарезанную сырую свеклу заливаю водой или бульоном, добавляю уксус, томат-пюре, жир и тушу от 20-30 мин (молодая свекла) до 1-1,5 ч. Перед окончанием тушения к свекле можно добавить пассерованные корни и всё вместе довести до готовности. *Второй способ.* Свеклу варю очищенной или неочищенной. В том и другом случае её следует заливать холодной водой, так как при погружении свеклы в горячую воду ухудшается её цвет. При варке очищенной свеклы в воду добавляю уксус, неочищенную свеклу варить без уксуса, а кожицу очистить после варки. Сваренную свеклу шинкую или нарезаю ломтиками и прогреваю с уксусом или добавляю к тушенной квашеной капусте. Для ускорения варки свеклу можно варить до полуготовности в течение 45-75 мин, затем прекратить нагрев, слить воду и залить холодной водой или выдержать свеклу на воздухе до полного размягчения. *Третий способ.* Хорошо промытые, одинаковые, не крупные клубни запекаю в жарочном шкафу при $t=250^{\circ}\text{C}$ $\tau=60-90$ мин, а затем охлаждаю и нарезаю. Приготовление борщей со свеклой, подготовленной по второму и третьему способу, получаются с более яркой окраской (малиново-красные) и на вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Борщ. В кипящий бульон закладываю картофель и варю почти до готовности. Затем добавляю борщевую заправку (пассерованные свеклу, морковь, белые корни, лук, томат-пюре) и продолжаю варить при еле заметном кипении в течение 15-20 мин, после чего добавляю шинкованную капусту, зелень, болгарский зеленый перец и провариваю все вместе минут 5—10. Готовый борщ накрываю крышкой и даю настояться 20 мин. По вкусу борщ должен быть кисло-сладкий, поэтому в конце варки можно добавить лимонную кислоту. При подаче в тарелку кладу мясо в соответствии с рецептурой, сметану, посыпаю зеленью.

Борщ зеленый. Варю так же, как обычный борщ, но вместо капусты в него добавляю щавель, шпинат. Подаю с яйцом, зеленью и сметаной.

Борщ московский. Для приготовления этого борща варю бульон с добавлением свиных копченостей (костей).

Борщ украинский. Готовлю так же, как борщ с капустой и картофелем, но овощи пассерую на свином сале. Вместе с капустой в борщ добавляю сладкий болгарский перец, вливаю мучную пассеровку. Перед окончанием варки борщ заправляю чесноком, растертым со шпиком. Отдельно подаю пампушки с чесночным соусом. Для соуса чеснок растираю с солью, соединяю с растительным маслом, солью и холодной кипяченой водой. Подаю со сметаной и нашинкованной зеленью.

Приготовление, оформление и отпуск рассольников.

Обязательной составной частью рассольников являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни. Готовят рассольники вегетарианские, на костном, мясо-костном, рыбном бульонах, с потрохами, с почками, на бульоне из птицы, грибном отваре. Соленые огурцы

нарезают соломкой, кладут в сотейник или кастрюлю, на 1/3 заливают бульоном или водой и припускают 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, коренья и лук — соломкой. Для придания рассольникам острого вкуса используют огуречный рассол, который процеживают и кипятят.

Рассольник. В кипящий бульон закладываю нарезанный картофель, довожу до кипения, кладу петрушку и сельдерей, пассерованные лук и лук-порей, продолжаю варить 5—10 мин, ввожу припущенные огурцы, в конце варки кладу нарезанные на части листья щавеля или шпината, соль, специи, вливаю огуречный рассол и варю до готовности. При приготовлении рассольника без шпината или щавеля норму закладки огурцов или овощей увеличиваю. *При отпуске* в тарелку кладу кусочек мяса, птицы или рыбы, наливаю рассольник, кладу сметану и зелень; отдельно можно подать ватрушку, к рассольнику с рыбой — расстегай. В рассольник рыбный сметану не кладу.

Рассольник ленинградский. В кипящий бульон кладу подготовленную крупу (перловую, рисовую или овсяную), довожу до кипения, закладываю картофель, варю до полуготовности, кладу пассерованные овощи, затем припущенные огурцы, пассерованное томатное пюре, специи, вливаю огуречный рассол, кладу соль и варю до готовности. Рассольник можно приготовить без томатного пюре. *При отпуске* в тарелку кладу мясо, наливаю рассольник, кладу сметану и зелень.

Рассольник домашний. В кипящий бульон кладу белокочанную капусту, нарезанную соломкой, довожу до кипения, закладываю картофель, варю до полуготовности, кладу пассерованные овощи, через некоторое время добавляю припущенные огурцы, специи, ввожу огуречный рассол, соль и варю до готовности. *При отпуске* в тарелку кладу мясо, наливаю рассольник, кладу сметану и зелень.

Рассольник московский. Рассольник готовлю на курином бульоне, с потрохами и с почками. Отличительной особенностью этого рассольника является то, что его готовлю без картофеля и в состав его входят белые коренья (42% набора овощей). В кипящий бульон кладу пассерованные белые коренья и лук, нарезанные соломкой, припущенные огурцы, варю 5—10 мин, добавляю нарезанные на части листья шпината, щавеля или салата, специи, вливаю огуречный рассол, добавляю соль и варю до готовности. *При отпуске* в тарелку наливаю льезон, кладу кусочек курицы, потроха или нарезанные почки, наливаю рассольник, посыпаю зеленью; отдельно подаю ватрушку.

Суп, заправленный льезоном, кипятить нельзя. При массовом приготовлении рассольник охлаждают до 70°C и заправляют льезоном.



Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с овощами; супов картофельных с крупой, с бобовыми.

Суп из овощей. Капусту нарезаю шашками, картофель — кубиками или дольками, морковь и петрушку — дольками, брусочками, репчатый лук и помидоры — дольками. Коренья и лук пассерую. В кипящий бульон кладу капусту, довожу до кипения, закладываю пассерованные овощи, картофель, варю 10–15 мин, добавляю сырые или слегка пассерованные помидоры, консервированный зеленый горошек или фасоль, специи, соль и варю до готовности. В суп можно положить вареные белые грибы. Ассортимент овощей, входящих в этот суп, разнообразен и зависит от времени года: весной можно включать салат, шпинат, щавель, капустную рассаду,

спаржу; летом – цветную капусту, кабачки, репу, зеленый горошек и фасоль; осенью – тыкву, брюссельскую капусту; зимой – свежемороженые и консервированные овощи. Кабачки, тыкву нарезаю кубиками, стручки зеленого горошка и фасоли – ромбиками, цветную капусту разделяю на мелкие соцветия. *При отпуске* суп наливают в тарелку и посыпают зеленью.

Суп картофельный с крупой. Картофель нарезаю крупными кубиками, морковь, петрушку – мелкими кубиками, лук – крошкой (мелкими кубиками). Коренья и лук пассерую. Крупы (кроме манной) перебираю, промываю и ошпариваю, перловую крупу отвариваю до полуготовности, а манную просеиваю. В кипящий бульон закладываю подготовленную крупу, варю 10 мин, кладу картофель, пассерованные овощи, варю до готовности. За 5–10 мин до окончания варки добавляю специи, соль. Манную крупу засыпаю в суп за 10 мин до конца варки. *При отпуске* суп наливаю в тарелку и посыпаю зеленью.

Суп картофельный с бобовыми. Фасоль, горох, чечевицу перебираю, промываю, заливаю холодной водой (2–3 л на 1 кг бобовых), замачиваю на 2–3 ч, затем варю в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Картофель нарезаю крупными кубиками. В кипящий бульон закладываю фасоль, горох или чечевицу, довожу до кипения, кладу картофель, пассерованные овощи, варю до готовности, через некоторое время добавляю специи, соль и варю до готовности. *При отпуске* в тарелку кладу кусочек мяса или свинокоченостей, наливаю суп, посыпаю зеленью.



Приготовление, оформление и отпуск супов с макаронными изделиями.

Суп картофельный с макаронными изделиями. Макароны перебирают, макароны разламывают на кусочки длиной 3–4 см. Для супа с макаронами, лапшой, вермишелью картофель нарезают брусочками или дольками, а с суповой засыпкой – кубиками. Морковь, петрушку нарезают брусочками для супа с макаронами, соломкой – для супа с лапшой или вермишелью, кружочками или ломтиками – для супа с засыпкой, лук шинкуют. Суп готовят с курицей, субпродуктами птицы, говядиной, мясными консервами, грибами. В кипящий бульон закладывают макароны или лапшу, варят 10–15 мин, кладут картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи и пассерованное томатное пюре. Суп можно готовить без томата. Если готовят суп с вермишелью или с суповой засыпкой, то их закладывают после пассерованных овощей, за 10–15 мин до готовности супа. *При отпуске* в тарелку кладут мясо, птицу или субпродукты, наливают суп, посыпают зеленью.

Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с гарниром.

Бульон из кур или индеек прозрачный. Кости птицы измельчают, кладут в котел, на них – заправленные тушки, предназначенные для вторых блюд, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении. В процессе варки снимают жир. Сваренных кур вынимают, а кости продолжают варить еще 1,5–2 ч. За 30 мин до конца варки кладут подпеченные коренья и лук. Готовый бульон процеживают. Если бульон получился мутный, то его осветляют. Для приготовления «оттяжки» мелко рубленые куриные кости и измельченные обрезки заливают холодной водой, кладут соль и выдерживают на холоде 1–2 ч, затем добавляют слегка взбитый яичный белок.

Бульон рыбный прозрачный (уха). В охлажденный до 50 °С бульон вводят «оттяжку», размешивают, кладут сырую петрушку или сельдерей и доводят до кипения. Затем снимают пену и варят при медленном кипении 20–30 мин. Готовому бульону дают отстояться, чтобы «оттяжка»

осела на дно, и процеживают. Для приготовления «оттяжки» сырые яичные белки соединяют с небольшим количеством холодного бульона или воды, хорошо перемешивают, добавляют соль и мелко нарезанный репчатый лук. «Оттяжку» можно приготовить из икры щуки или судака. Икру растирают с небольшим количеством воды до получения однородной массы, добавляют мелко нарезанный лук, соль, разводят холодной водой в 4–5-кратном размере и перемешивают.

Отпуск прозрачных супов и приготовление гарниров к ним. Прозрачные супы отпускают в бульонной чашке, тарелке или суповой миске. В чашку наливают бульон, ставят её на блюдце или тарелку, отдельно на пирожковой тарелке подают гарнир. При отпуске в тарелку сначала кладут гарнир, затем наливают бульон. Нормы отпуска бульона на порцию 300 или 400 г. Гарниры готовят из овощей, круп, макаронных изделий, яиц, мяса, рыбы и др. **Бульон с гренками с сыром.** С батона пшеничного хлеба срезают корки, нарезают на ломтики толщиной 0,5–0,6 см, укладывают на противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом или маргарином и поджаривают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. *При отпуске* в бульонную чашку наливают прозрачный бульон, отдельно на пирожковой тарелке подают 3–4 гренка.



Прозрачные супы

Приготовление, оформление и отпуск лапши домашней на курином, грибном бульоне.

Для того чтобы приготовить блюдо «Суп-лапша грибная» делают следующее. В кипящий бульон или воду кладут подготовленные грибы. За 10-15 минут до готовности супа добавляют пассерованные морковь и лук, затем лапшу или вермишель и варят до готовности. Суп можно готовить с домашней лапшой (рецепт расположен ниже) и отпускать со сметаной.

Суп-лапша домашняя готовится следующим образом. В кипящий бульон или воду кладут пассерованные морковь, лук и варят с момента закипания 1 мин. После чего для создания супа-лапши домашней в полученную смесь добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности. Домашняя лапша готовится следующим образом. В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста для будущего супа-лапши домашней кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 часа при температуре 40-50°C. При отпуске супа-лапши домашней возможно добавление зелени и специй по вкусу.

Грибы подготавливают специальным образом. Для этого сушеные грибы заливают водой и оставляют в ней на 10-15 минут, затем промывают несколько раз, меняя воду. Тщательно промытые сушеные грибы заливают холодной водой (в расчете 7 литров на 1 килограмм грибов), оставляют на 5-4 часов для набухания и затем варят в той же воде до готовности.



Суп-лапша домашняя с курицей. Тушки курицы промыть проточной водой и ножки заправить в кармашек. Для этого тушку положить спинкой на доску и сделать разрезы с обеих сторон брюшка ниже грудной кости. В разрезы вложить ножки птицы. Заправленные тушки взвесить, залить холодной водой и варить до готовности, в конце варки добавить соль. Отварную курицу завесить, разрубить на порции. Куриный бульон доводят до кипения, кладут пассерованные морковь, лук и варят 5—8 мин, добавляют лапшу домашнюю, соль, перец, лавровый лист и варят до готовности.

Приготовление, оформление и отпуск солянок.

Солянка сборная мясная. В кипящий мясокостный бульон кладут пассерованный лук, припущенные огурцы, томатное пюре, каперсы, вместе с рассолом – специи, соль и варят 5–10 мин. Мясные продукты 3–4 видов (мясо, окорок, почки, сосиски) нарезают ломтиками, заливают бульоном и кипятят. При отпуске в тарелку кладут набор мясных продуктов, маслины или оливки, наливают солянку, кладут кружочек очищенного лимона, сметану и измельченную зелень. Если солянку готовят как заказное блюдо, то в суповую миску кладут пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, нарезанные ломтиками мясные продукты, каперсы, заливают бульоном, кладут перец горошком, лавровый лист, соль и варят 5–10 мин. В конце варки добавляют сметану. *При отпуске* кладут маслины или оливки и кружочек очищенного лимона.

Солянка домашняя. Для этой солянки варят мясокостный бульон. Картофель нарезают ломтиками или кубиками, закладывают в кипящий бульон и варят почти до готовности, затем кладут пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, специи, соль и варят до готовности. *При отпуске* в тарелку кладут набор мясных продуктов, наливают солянку, кладут сметану и измельченную зелень.

Солянка рыбная. Осетровые рыбы используют с кожей или без кожи, нарезают на порции, ошпаривают, чтобы удалить сгустки крови и белка, промывают. Рыбу частиковых пород нарезают на филе с кожей без костей. Из головизны и рыбных отходов варят рыбный бульон. В порционную миску кладут 3–4 кусочка сырой рыбы, пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, заливают рыбным бульоном и варят до готовности. *При отпуске* в солянку кладут маслины, кружочек очищенного лимона, посыпают измельченной зеленью. Маслины, лимоны и зелень можно подать отдельно на розетке. Если солянку готовят в массовом количестве, то рыбу предварительно варят. В кипящий бульон кладут пассерованный лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы, специи и варят 7–10 мин. При отпуске в тарелку кладут кусочек вареной рыбы, маслины, наливают солянку, кладут кружочек лимона и зелень.



Приготовление, оформление и отпуск пюреобразных супов (мясные, крупяные, овощные).

Супы-пюре из мясных продуктов

Мясные супы-пюре приготавливают из птицы, кролика, говяжьей и телячьей печени. Птицу предварительно варят, печень обжаривают.

Суп-пюре из птицы. Заправленные тушки птицы варят до готовности. При варке кладут морковь, петрушку, лук. Готовлю птицу вынимают, охлаждают и отделяют мякоть от костей. Полученную мякоть режут на кусочки и пропускают через мясорубку или протирочную машину, разводят бульоном и протирают. Мякоть можно растереть в ступке, добавляя постепенно холодный бульон, а затем протереть через частое сито. Протертую массу соединяют с белым соусом, кладут соль и кипятят. Готовый суп заправляют льезоном. *При отпуске* в тарелку кладут филе птицы, нарезанное соломкой, наливают суп, отдельно подают гренки. Суп можно отпускать с кнелями из кур.

Суп-пюре из печени. Обработанную печень нарезают кусочками, слегка обжаривают на сливочном масле, добавляют пассерованную морковь, петрушку и репчатый лук, бульон и тушат до готовности. Затем пропускают через протирочную машину, можно протереть через сито. Протертую массу соединяют с белым соусом, разводят бульоном, кладут соль и доводят до кипения. Готовый суп заправляют льезоном и сливочным маслом. *При отпуске* суп наливают в тарелку, отдельно подают гренки.

Супы-пюре из круп

Эти супы приготавливают из рисовой, перловой, овсяной и пшеничной полтавской крупы; из бобовых – гороха, фасоли, чечевицы. Крупы или бобовые хорошо разваривают, затем протирают вместе с отваром. Для ускорения процесса приготовления и экономии продуктов крупу предварительно подсушивают, затем тонко размалывают. Полученную муку разводят двукратным количеством бульона или воды, хорошо перемешивают, вливают в кипящий бульон, варят 20–25 мин, солят и заправляют льезоном. Супы-пюре из бобовых льезоном не заправляют. При отпуске в тарелку можно положить немного непротертой крупы.

Суп-пюре из крупы перловой или рисовой. Морковь, лук и петрушку шинкуют и слегка пассеруют на сливочном масле. Подготовленную крупу закладывают в кипящий бульон или воду (на 1 кг крупы 5 л бульона), добавляют сливочное масло, закрывают крышкой и варят при слабом кипении. Затем добавляют пассерованные овощи, соль и варят до готовности, после чего протирают, соединяют с белым соусом, разводят бульоном до консистенции супа-пюре, доводят до кипения и заправляют льезоном и сливочным маслом. Суп белым соусом можно не заправлять. Отдельно в бульоне можно сварить рассыпчатый рис или перловую крупу для гарнира. *При отпуске* в тарелку кладут рассыпчатый рис или перловую крупу, наливают суп, отдельно подают гренки.

Супы-пюре из овощей

Эти супы готовят из картофеля, моркови, цветной капусты, зеленого горошка, кабачков, помидоров и других овощей. Суп готовят из одного вида овощей или из их смеси.

Суп-пюре из моркови или репы. Лук и петрушку шинкуют и пассеруют. Морковь или репу нарезают соломкой, складывают в посуду, заливают на 1/3 бульоном. Затем кладут пассерованные овощи и припускают до готовности. Припущенные овощи протирают, соединяют с белым соусом, разводят бульоном до консистенции супа, кладут соль и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном и сливочным маслом. *При отпуске* в тарелку кладут гарнир – рассыпчатый рис, наливают суп, отдельно подают гренки.

Суп-пюре из картофеля. Морковь, лук, петрушку шинкуют и слегка пассеруют на сливочном масле. Картофель заливают горячей водой или бульоном и варят до полуготовности, затем кладут пассерованные овощи и варят всё вместе до готовности. Готовые овощи протирают вместе с отваром. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном, кладут соль и проваривают. Суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным. *При отпуске* в тарелку можно положить гарнир, пассерованный лук-порей, затем наливают суп, отдельно подают гренки.

Суп-пюре из разных овощей. Лук репчатый шинкуют соломкой и слегка пассеруют на сливочном масле. Морковь, репу нарезают, репу ошпаривают, чтобы удалить горечь.

Белокочанную капусту шинкуют и ошпаривают. Картофель нарезают на части и варят отдельно. Морковь и репу припускают с небольшим количеством бульона и масла сливочного, кладут капусту, пассерованный лук и припускают до готовности. В конце припускания добавляют зеленый горошек и вареный картофель. Подготовленные овощи протирают, соединяют с белым соусом, разводят бульоном или овощным отваром до консистенции супа-пюре, кладут соль и кипятят. Затем готовый суп заправляют лезоном и сливочным маслом. *При отпуске* в тарелку кладут зеленый горошек и отваренные овощи (морковь, репу), нарезанную мелкими кубиками, наливают суп, отдельно подают гренки.



Приготовление, оформление и отпуск молочных, холодных и сладких супов.

Супы молочные

Молочные супы варят небольшими порциями, так как продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа. Сливочное масло или маргарин столовый кладут в котел или тарелку непосредственно перед отпуском.

Суп молочный с крупой. Перебранную и промытую крупу (рисовую, перловую или пшено) засыпают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вливают горячее молоко и доводят до готовности. В конце варки кладут сахар. Если варят суп на цельном молоке, то крупу предварительно варят в воде 5–7 мин, откидывают на сито и дают стечь воде. Подготовленную крупу закладывают в кипящее молоко и варят до готовности. Для приготовления супа с ячневой крупой или манной просеянную крупу засыпают струйкой при помешивании в кипящее молоко или молоко с водой и варят до готовности. Перед окончанием варки кладут соль и сахар. *При отпуске* суп наливают в тарелку, кладут сливочное масло или маргарин столовый.

Суп молочный с макаронными изделиями. Подготовленные макароны закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вливают горячее молоко и доводят до готовности. В конце варки кладут сахар. Если суп приготавливают на цельном молоке, то макаронные изделия закладывают в кипящую воду и варят: макароны 15–20 мин, лапшу – 10–12, вермишель – 5–7 мин, затем откидывают на сито, воду сливают. Подготовленные макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Суповую засыпку («звездочки», «алфавит», «ушки», «рыбки») сразу засыпают в кипящее молоко или смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят до готовности. *При отпуске* суп наливают в тарелку и кладут кусочек сливочного масла.

Холодные супы

К холодным супам относят: окрошку, борщ холодный, свекольник, щи зеленые. Их готовят на хлебном квасе, свекольном отваре, отваре из овощей, кефире. Приготавливают эти супы в холодном цехе, используя для этого специально выделенную посуду, инвентарь и доски с соответствующей маркировкой. Готовые супы хранят в холодильнике. Для приготовления холодных супов чаще всего на предприятия общественного питания поступает готовый квас (ОСТ 18-118–73), но его можно приготовить из ржаных сухарей или концентратов, выпускаемых пищевой промышленностью.

Окрошка мясная. Окрошку приготавливают на хлебном квасе, а также простокваше, кефире, кислом молоке, сыворотке. Процесс приготовления окрошки можно подразделить на три стадии: подготовка продуктов, заправка кваса и отпуск.

1. Зеленый лук шинкуют, часть лука растирают с солью до появления сока. Свежие огурцы очищают от грубой и горькой кожицы, удаляют крупные семена, огурцы с тонкой кожицей не очищают. Обработанные огурцы нарезают мелкими кубиками или соломкой. Яйца варят, очищают, отделяют белок от желтка. Желтки протирают через сито, а белки нарезают мелкими кубиками. Мясо варят, охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой. Хлебный квас процеживают. Укроп мелко шинкуют. Подготовленные продукты до отпуска хранят в холодильнике.

2. Вареные яичные желтки растирают с готовой горчицей, солью, сахаром и частью сметаны, соединяют с зеленым луком, растертым с солью, постепенно при помешивании разводят хлебным квасом и ставят в холодильник. Заправленный квас придает окрошке хороший вкус.

3. При отпуске в тарелку кладут нарезанное мясо, белки яйца, огурцы, лук, наливают заправленный квас, кладут сметану и посыпают укропом. Если приготавливают окрошку в большом количестве, то нарезанные продукты (кроме мяса и белка яиц) кладут в заправленный квас и перемешивают, а мясо и белки яиц кладут при отпуске в тарелку.

Мясную окрошку можно приготовить с картофелем, который предварительно варят, а затем нарезают мелкими кубиками. Допускается заменять свежие огурцы солеными и редисом.

Окрошка мясная сборная. Приготавливают её так же, как окрошку мясную. Помимо говядины, для её приготовления используют окорок или вареную телятину, баранину, язык и др.

Свекольник холодный. Свеклу нарезают мелкими кубиками или соломкой и припускают с добавлением уксуса. Молодую свеклу используют с ботвой, её нарезают и отваривают отдельно. Морковь, нарезанную мелкими кубиками или соломкой, припускают. Припущенные и вареные овощи охлаждают. Зеленый лук шинкуют. Свежие огурцы нарезают мелкими кубиками или соломкой. Подготовленные овощи соединяют, заливают квасом, кладут соль, сахар. *При отпуске* в тарелку кладут половинку вареного яйца, наливают свекольник, кладут сметану, посыпают укропом. При приготовлении свекольника часть хлебного кваса можно заменить свекольным отваром.

Сладкие супы

Суп из свежих плодов. Яблоки и груши перебирают, промывают, очищают от кожицы и удаляют семенные гнезда, нарезают ломтиками, дольками или кубиками. Из очисток приготавливают отвар. В процеженный охлажденный отвар кладут нарезанные яблоки и груши, сахар, корицу и варят 3–5 мин. Затем вливают разведенный холодной водой картофельный крахмал и доводят до кипения. Если суп недостаточно кислый, то добавляют лимонную кислоту. *При отпуске* в тарелку кладут гарнир, наливают суп, кладут сметану или сливки.

Половину фруктов можно протереть. Для супа-пюре протирают все фрукты. При этом пюре разводят отваром, доводят до кипения, вливают разведенный крахмал и проваривают до загустения. Суп приготавливают не только из одного вида фруктов, но и из смеси яблок, груш, слив.

Суп из смеси сухофруктов. Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, промывают, крупные экземпляры яблок и груш нарезают на части. В посуду кладут яблоки и груши, заливают водой и варят 15–20 мин. Затем кладут остальные фрукты, сахар и варят до готовности, добавляют разведенный картофельный крахмал, доводят до кипения. В суп можно ввести лимонную кислоту. *При отпуске* в тарелку кладут гарнир, наливают суп, кладут сметану или сливки.

Приготовление, оформление и отпуск вегетарианских и диетических супов.

Супы вегетарианские

Горячие вегетарианские супы варят на овощных отварах, воде, заправляются сливочным маслом или сметаной.

Рецепт овощного отвара может быть таков. Очищенные овощи (капуста, картофель, морковь, лук и др.) нарезают крупными кусками, заливают горячей водой и варят 30—40 минут при слабом кипении с закрытой крышкой. Готовый отвар настаивают 10—15 минут и процеживают. На таком отваре можно варить супы из круп.

Среди ингредиентов горячего вегетарианского супа могут быть овощи, крупы, бобовые, макаронные изделия. Вкусовые качества супа во многом определяет длительность тепловой обработки каждого из входящих в его состав компонентов. Поэтому составные части супа закладывают в кипящую жидкость последовательно, с учетом сроков их варки.

Холодные вегетарианские супы делают на овощном пюре (гаспачо), овощном отваре (свекольник), квасе (окрошка, ботвинья), кислом молоке (таратор, кефирная окрошка).

Супы диетические

Норма порции супа — 400-500 г, на диеты № 7, № 8, № 10 — 200-250 г; порцию допускается снижать и для других диет. Температура подачи первых горячих блюд — 75°C, холодных — 12°C; для щадящих диет (№ 1, № 2) соответственно не выше 60-65°C и не ниже 15°C.

Борщи.

Готовят по традиционной технологии для диет № 2, 3, 5, 8, 9, 10, 10с, 11, 15.

Для диет № 2, 4в готовят борщ протертый. Овощи после предварительной тепловой обработки пропускают через мясорубку или протирочную машину, соединяют с бульоном, доводят до кипения, заправляют солью, сахаром. Отпускают со сметаной.

Рассольники.

Для диет № 2, 3, 8, 9, 11, 15 готовят по традиционной технологии. Для диеты № 8 его варят без соли с ограниченным содержанием рассола и отпускают не более 250 г на порцию. В протертом виде рассольник может быть включен в меню диеты № 2. Заправляют рассольники сметаной или льезоном.

Супы овощные с картофелем, крупой и макаронными изделиями.

Варят на бульонах (диеты № 2, 3, 4б, 4в, 11, 15), отварах (диеты № 1,2,3,4б,4в, 5а, 5,6,7,8,10,10с, 11,13,15), воде (диеты № 2,3, 4б, 5, 7, 8, 9, 10с, 11, 15) по традиционной технологии.

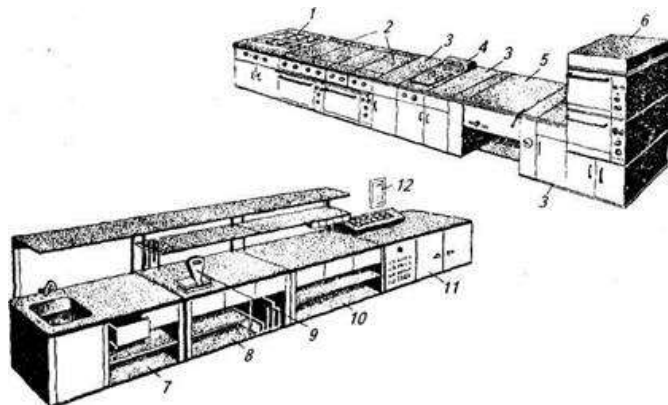
Для диет № 1, 4б, 4в, 5а, 13 суп готовят без лука, в протертом виде. При отпуске кладут сметану, посыпают зеленью петрушки.



Организация рабочего места в соусном отделении при приготовлении горячих соусов. Приготовление сухой и жировой пассеровок. Подготовка костей для приготовления коричневого бульона к основному красному соусу.

Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом,

инвентарем. Подбирают тепловое и механическое оборудование в соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания. Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров. На предприятиях применяют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки и др. Ускорение тепловой обработки пищи может быть достигнуто применением сверхвысокочастотных аппаратов. В СВЧ-аппаратах прогрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на значительную глубину. Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф. Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в 2—3 технологические линии.



Рабочее место повара соусного отделения:

1 — мармит МСЭСМ-50 для соусов; 2 — плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 3 — вставка ВСМ-420; 4 — фритюрница ФЭСМ-20; 5 — сковорода СЭСМ-0,2; 6 — шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2; 7 — стол со встроенной моечной ванной СМ ВСМ; 8 — стол производственный СП-1470; 9 — весы циферблатные ВНЦ-2; 10 — стол для установки средств малой механизации СММСМ; // — стол с охлаждаемым шкафом и горкой СО-ЭСМ-3; 12 — планшет настенный для технологической карты.

Сухая пассеровка

Просеянную пшеничную муку насыпают тонким слоем (не более 2,5 см) на противень или сковороду и нагревают, помешивая вилкой, в жарочном шкафу или на поверхности плиты при температуре 150°C. Спассерованная мука легко рассыпается, приобретает запах каленого ореха.

Жировая пассеровка

Приготовление жировой пассеровки:

- в посуду кладут жир, растапливают
- всыпают муку и пассеруют, помешивая деревянной вилкой, до рассыпчатой консистенции
- светло-кремового цвета - для белой; золотистого цвета - для красной.

Подготовка костей для приготовления коричневого бульона к основному красному соусу.

Продукты: 70 г моркови, 50 г корня петрушки, 50 г репчатого лука, 50 г корня сельдерея, 1 кг мясных костей, вода, соль, зелень петрушки, зелень сельдерея.

Морковь (70 г), корень петрушки (50 г), репчатый лук (50 г) и корень сельдерея очищают (50 г) от кожицы и нарезают крупными кусками. Говяжьих, бараньих, телячьих, свиных кости, а также кости кролика, дичи или домашней птицы (1 кг) тщательно очищают от мяса, промывают в холодной воде, рубят на куски длиной 5-6 см и выкладывают на противень. Далее этот противень помещают в духовой шкаф и обжаривают кости при температуре 160-170 градусов в течение 40 минут. Во избежание пригорания кости иногда помешивают. Через 40 минут к выложенным на противень костям добавляют нарезанные крупными кусками овощи и корни. Всё вместе обжаривают в духовом шкафу ещё 20 минут. Когда кости приобретут коричневую окраску, их кладут в кастрюлю (вытопившийся жир не употребляют), заливают горячей водой (2,5 л воды для

обычного бульона и 1 л воды для концентрированного), чуть-чуть солят, доводят бульон до кипения и тут же снимают с его поверхности жир и накипь. После этого продолжают варить кости с открытой крышкой уже при слабом кипении 9-12 часов, периодически также снимая с бульона накипь и жир. За 1,5 часа до окончания варки бульон можно как следует посолить. Кроме того, тогда же в него можно добавить сок от жареного мяса, 20 г корня сельдерея, 30 г корня петрушки и зелень петрушки и сельдерея. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления основного красного мясного соуса.



Приготовление основного красного соуса и его производных

Основной красный соус. Мучную красную пассеровку разводят коричневым бульоном. Муку, пассерованную с жиром, можно разводить горячим бульоном, сухую пассеровку – только охлажденным до 40–50 °С бульоном. В котел всыпают пассерованную муку, наливают часть бульона (4 л на 1 кг муки), хорошо размешивают венчиком и процеживают. Разведенную мучную пассеровку вливают в остальной бульон, добавляют соль, пассерованные лук, морковь, томат, измельченные белые коренья и варят 45–60 мин. В конце варки добавляют сахар, молотый перец, лавровый лист. Готовый соус протирают, процеживают, доводят до кипения. Если основной красный соус подают к столу, то его заправляют сливочным маслом или маргарином. Этот соус служит для приготовления производных соусов. Все производные соусы в конце также заправляют маслом или маргарином.

Соус луковый. Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до готовности, но не подрумянивая. Затем добавляют уксус, лавровый лист, перец горошком и проваривают 5–7 мин до удаления из него влаги и для ароматизации. Из лука удаляют специи и соединяют его с готовым красным соусом, после чего варят еще 10–15 мин. Соус заправляют солью, сахаром, маргарином. Подают к мясным котлетам, биточкам, картофельным котлетам, запеканке, рулету, используют для запекания мяса.

Приготовление основного белого соуса и его производных.

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, защищают 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.

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, кур выпаривают 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 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.



Приготовление сметанного соуса и его производных.

Соус сметанный. Приготавливают белую сухую или жировую пассеровку и разводят её горячим бульоном. Сметану доводят до кипения, соединяют с полученным белым соусом, размешивают, заправляют солью (перцем для некоторых блюд) и проваривают 3–5 мин. Соус процеживают, доводят до кипения и зачищают маслом сливочным. Подают к мясным, рыбным, овощным, творожным блюдам, используют для приготовления производных соусов.

Соус сметанный (натуральный). Белую жировую пассеровку соединяют при помешивании с кипящей сметаной, добавляют соль, варят 5–7 мин. Готовый соус процеживают, доводят до кипения.

Ниже приведены соусы, производные от сметанного соуса.

Соус сметанный с томатом. Приготавливают сметанный соус и соединяют с уваренным до половины объема томатным пюре, размешивают, добавляют соль, молотый перец, доводят до кипения. Используют соус для приготовления овощных фаршированных блюд, тефтелей.

Соус сметанный с луком. Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до размягчения, но так, чтобы лук не имел поджаристых корочек. Приготавливают сметанный соус, в него закладывают подготовленный лук, проваривают 7–10 мин, добавляют соль, соус «Южный» и доводят до кипения, непрерывно помешивая. Подают соус к котлетам, лангету, бефстроганову, биточкам, печенке и другим мясным блюдам.



Приготовление молочного соуса и его производных. Приготовление соуса на сливках.

Соусы молочные относят к группе горячих соусов, приготовленных с мукой, пассерованной до светло-кремового цвета на сливочном масле. Цельное молоко или разведенное водой доводят до кипения. В посуде с толстым дном приготавливают белую жировую пассеровку.

Муку пассеруют особенно аккуратно, чтобы она почти не изменила своего цвета. Горячую пассеровку постепенно разводят горячим молоком при непрерывном нагревании и размешивании, проваривают 7–10 мин, добавляя соль и сахар. Соус размешивают, процеживают, доводят до кипения и зашиповывают кусочками сливочного масла, чтобы при хранении на поверхности не образовывалась пленка. *Существуют три вида молочных соусов*: жидкий, применяемый для поливки овощных, крупяных и других блюд; средней густоты – для запекания (в соус добавляют сырые яичные желтки) блюд из овощей, мяса, рыбы, а также им заправляют припущенные и отварные овощи; густой – для фарширования котлет из птицы и дичи, изделий из мясной рубки, для добавления в качестве связующей основы в морковные котлеты, сырники и другие блюда.

Приготавливают соусы, производные от молочного.

Соус молочный с луком. Репчатый лук мелко рубят и пассеруют на сливочном масле, помешивая, чтобы он не поджарился. Затем добавляют мясной бульон, закрывают крышкой и припускают лук, пока он не станет мягким. Приготавливают молочный соус и кладут в него лук, перемешивают, проваривают 5–10 мин, вводят соль, красный молотый перец. Соус процеживают через сито, протирают лук, доводят до кипения и заправляют сливочным маслом. Готовый соус имеет нежный вкус с легким луковым привкусом и запахом. Его подают к натуральным котлетам и к жареному мясу из баранины. **Соус молочный сладкий.** Приготавливают жидкий молочный соус, в него добавляют сахар, ванилин, проваривают 3–5 мин. Соус молочный сладкий подают к сырникам, пудингам, запеканкам из круп и творога.

Соус на сливках.

Поджариваем на сухой сковороде 1 ст.л. муки; Затем добавляем сливочное масло и хорошо перемешиваем; Тонкой струйкой влейте сливки. Содержимое сковороды при этом интенсивно взбивайте венчиком; Хорошо всё перемешав, добавляем соль с перцем и готовим 2 минуты до загустения; Классический сливочный соус готов. Приятного аппетита! Муку для приготовления соуса используют обычно пшеничную и обжаривают её на сухой сковороде до нежно-золотистого цвета, главное, конечно, не прозевать момент и не пережарить муку.