Библиотека повара

Соусы, специи

Госторгиздат
1959

Библиотека Повара

В. Ануфриев, Т. Кириллова, Н. Кикнадзе

Соусы Специи



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
ТОРГОВОЙ ЛИТЕРАТУРЫ
МОСКВА · 1959

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ
СЕРИИ «БИБЛИОТЕКА ПОВАРА»:
П. Я. ГРИГОРЬЕВ, А. А. КАГАНОВА, Д. И. ЛОБАНОВ,
А. Я. МАНЕЛИС, С. И. ПРОТОПОПОВ, В. А. СИДОРОВ,
В. И. ТРОФИМОВА.

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Библиотека повара выпускается для того, чтобы помочь повару в его практической работе на производстве, повысить его квалификацию.

В первом разделе настоящего издания изложена технология приготовления разнообразных соусов (121 наименование) и приведены некоторые сведения о рабочем месте повара; кроме того, кратко описывается рациональное использование сырья. Второй раздел книги посвящен вопросам правильного использования различных специй и приправ.

В рецептурах приведены нормы вложения продуктов (весом нетто) в граммах на порцию. Эти нормы соответствуют в основном нормам (весом нетто), указанным в «Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (Госторгиздат, 1955 г.).

Однако в некоторых рецептурах для улучшения и разнообразия вкуса блюд мастера-кулинары, являющиеся авторами настоящей книги, предусматривают дополнительную закладку сырья. Определяя вес каждого из дополнительно введенных продуктов, авторы руководствовались нормативными и расчетными таблицами Сборника рецептур.

Нормы вложения продуктов приведены с целью ориентировать работников в количестве сырья, необходимого для приготовления соусов. В своей практической работе повара должны руководствоваться Сборником рецептур.

Блюда, которых нет в Сборнике рецептур, можно вводить в практику работы столовых и ресторанов после одобрения их кулинарными советами трестов столовых и

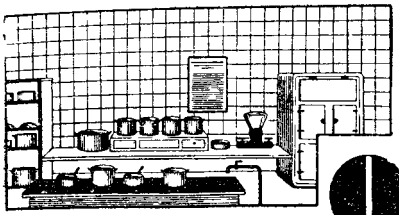
ресторанов, торгов и орсов и утверждения руководителями вышестоящих организаций, заведующими городскими или областными отделами торговли.

Повар должен выработать у себя тонкий и хорошо развитый вкус, так как без этого даже самое точное соблюдение рецептур и технологических правил не позволит ему приготовить вкусные и питательные блюда. Успех дела решает доведение блюда до вкуса, т. е. добавление в него самых незначительных количеств сахара, соли, перца, уксуса, пряностей и т. п.

Повар должен приготовлять пищу не только вкусную и питательную, но и красиво оформленную, чтобы потребление ее вызывало истинное наслаждение. При оформлении блюд, помимо общих технологических правил, многое зависит от художественного вкуса мастера, от его изобретательности и умения правильно использовать особенности данного вида сырья.

Раздел «Соусы» написан В. М. Ануфриевым, раздел «Специи и приправы» — Г. М. Кирилловой и Н. С. Кикнадзе, общие сведения — В. И. Трофимовой.

Отзывы и пожелания просим направлять по адресу: Москва, ул. Разина, 26, Госторгиздат.



Общие сведения

Пища должна быть не только питательной, но и вкусной. Она должна возбуждать аппетит своим приятным запахом, красивым цветом и оформлением.

При изготовлении очень многих блюд большое значение имеют соусы, которые являются своего рода «обогатителями» блюд. Используя тот или иной соус, можно усилить или ослабить свойственный основному продукту блюда вкус, аромат. Так, например, тонкий, но слабый аромат отварного куриного мяса и сладковатый привкус его проявляются гораздо сильнее на фоне парового или белого соуса. Свойственный треске, камбале и другим видам рыбы специфический резкий запах значительно уменьшается при изготовлении их с соусом рассол.

Питательная ценность блюда при умелом подборе соуса может быть значительно повышена. Соус сухарный, яично-масляный делает, например, блюда из цветной или белокочанной капусты высоко калорийными.

Использование молочных соусов при изготовлении блюд из овощей (моркови, репы, брюквы, тыквы, кабачков и т. п.) обогащает их белками и повышает калорийность. Соусы, приготовленные на бульонах, содержат большое количество экстрактивных веществ и, следовательно, способствуют возбуждению аппетита.

Соусы позволяют из одного и того же продукта приготовлять блюда, различные по своему вкусу, и таким путем разнообразить питание. Так, например, судак, щуку, морской окунь, треску можно готовить с различными соусами: белым с каперсами, белым с раками, томатным, томатным с эстрагоном, сметанным с хреном и с соусом-хрен. Все эти блюда будут отличаться по своему вкусу и аромату.

С помощью соуса блюду можно придать красивый вид. Обладающие яркой окраской соусы, например красный, томатный, позволяют значительно лучше оформить блюдо. Такое блюдо, как отварная рыба с картофельным пюре, выглядит гораздо красивее и аппетитнее, если подается, например, с томатным соусом.

При использовании соусов пища делается более сочной и, следовательно, легче усваивается организмом.

Ассортимент соусов очень разнообразен, для их приготовления используют различные продукты.

В зависимости от исходных продуктов, используемых для приготовления, различают соусы на мясном, рыбном бульоне, молоке, сметане. Кроме того, имеются овощные, грибные соусы и яично-масляные. В зависимости от температуры, при которой соусы используют, их делят на горячие и холодные.

На мясном бульоне приготовляются соусы двух видов: красные и белые. Основу красных соусов составляют коричневый бульон и пшеничная мука, поджаренная до слегка желтоватого или коричневатого цвета (красная пассеровка). Для белых мясных и рыбных соусов соответственно используют костные, мясные, рыбные бульоны и пшеничную муку, поджаренную так, чтобы ее окраска не изменилась (белая пассеровка).

Бульоны оказывают большое влияние на качество соусов, поэтому необходимо особенно тщательно следить за рецептурой и технологией их приготовления.

При изготовлении мясных, костных, рыбных, грибных бульонов для соусов следует учитывать технологические указания, изложенные в книге А. А. Ананьева «Супы» (Госторгиздат, 1959 г.).

Некоторые особенности имеет технология приготовления коричневого бульона. Заключаются эти особенности в том, что кости предварительно обжаривают.

При обжаривании костей происходят процессы, аналогичные тем, которые имеют место при поджаривании мяса. Под воздействием высокой температуры в костях происходит распад белковых веществ, в результате чего образуются особые вещества, придающие бульону вкус и аромат, свойственные жареному мясу, и красивую окраску.

Качество коричневого бульона зависит от того, насколько правильно обжарены кости. Наиболее правильно обжаривать кости в жарочном шкафу в течение 1—2 ча-

сов при 250—275°, т. е. при такой же температуре, при которой обычно жарят мясо. Жира при жарении костей не добавляют, выделяющийся из костей жир необходимо удалять. Нельзя допускать обугливания костей и дымления жира, так как образующиеся при этом продукты резко снижают качество бульона и могут даже сделать его непригодным к употреблению.

При обжаривании кости очень сильно уплотняются, в результате чего затрудняется процесс их вываривания. Поэтому варить обжаренные кости следует значительно дольше, чем сырые, т. е. не менее 8—10 часов.

При обжаривании костей к ним добавляют петрушку, морковь, лук. Содержащийся в этих овощах сахар карамелизуется. Продукты карамелизации увеличивают интенсивность окраски бульона и улучшают его вкус и аромат.

Помимо костных, мясных и рыбных (из пищевых отходов) бульонов, для приготовления соусов используются также бульоны, которые получаются при варке, припускании мясных и рыбных продуктов. Бульоны, получаемые после припускания продуктов, более концентрированные и являются лучшей основой для соусов.

При изготовлении соуса к тому или иному блюду важно правильно подобрать бульон. Коричневый или костный бульон следуют использовать для приготовления соусов к блюдам из говядины, баранины, свинины. Для блюд из телятины соусы лучше всего готовить на бульоне, приготовленном из телячьих костей. К блюдам из домашней птицы соусы нужно готовить на курином бульоне.

Необходимо иметь в виду, что мука не только придает соусам соответствующую консистенцию, но и весьма ощутимо влияет и на их качество. Последнее обстоятельство учитывают не все повара и не всегда уделяют должное внимание правильной обработке муки.

Некоторые повара вводят в соусы муку без предварительного пассерования. Сырая (неподжаренная) мука ухудшает качество соуса, придает ему неприятный запах и вкус и тягучую консистенцию.

При поджаривании мука утрачивает свойственные ей неприятный запах и вкус. Под влиянием высокой температуры содержащиеся в муке белковые вещества претерпевают изменения, в результате которых мука приобретает вкус и аромат поджаренного ореха. Кроме того, она

утрачивает тягучую консистенцию, свойственную сырой муке.

Как уже указывалось выше, муку можно поджарить так, чтобы ее цвет не изменился, или, наоборот, придать ей окраску от легкого кремового оттенка до коричневого цвета за счет карамелизации содержащихся в ней сахаров. Желаемая степень окраски муки достигается путем выбора соответствующей технологии и температурного режима.

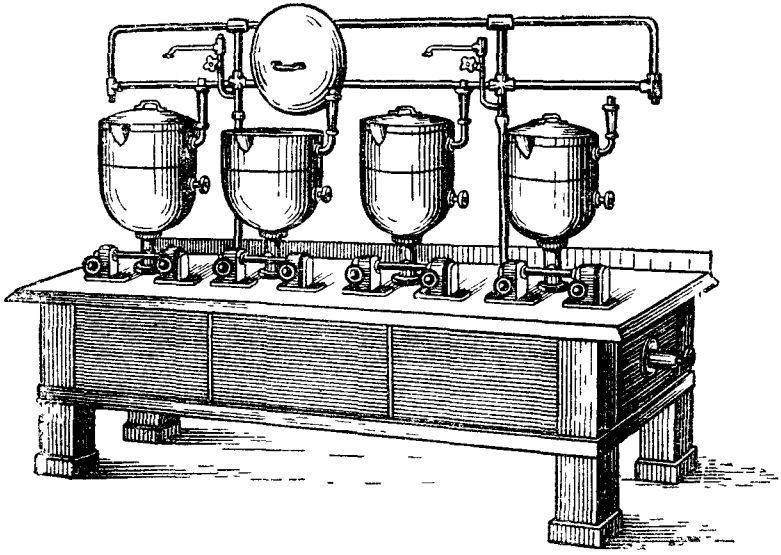
Легкий кремовый оттенок мука приобретает в том случае, если ее поджаривают без жира в жарочном шкафу при температуре 160—180°. Мука обладает плохой теплопроводностью, поэтому ее надо насыпать слоем не более 2—3 см и систематически перемешивать. Мука, поджаренная таким образом, называется красной сухой пассеровкой.

Муку лучше всего поджаривать с жиром. Жир обволакивает частицы муки и, как продукт с хорошей теплопроводностью, обеспечивает быстрое и равномерное ее прогревание.

Разнообразный вкус соусов достигается путем добавления в них специй, пассерованных овощей, томата, уксуса, вина виноградного и других продуктов. Однако необходимо помнить, что вкус соуса зависит не от количества введенных в него специй и приправ, а от умелого их подбора и сочетания и правильной технологии приготовления данного соуса.

Специи, или пряности, — это различные вещества растительного происхождения, которые сами в большинстве своем питательной ценности не имеют, но дабавляются в пищу в небольших количествах для придания ей своеобразного вкуса и аромата. В качестве специй употребляются различные части растений, например: плоды (перец горошком), цветочные почки (гвоздика), листья (лавровый лист), корни (петрушка), корневища (имбирь), луковицы (чеснок) и др. Обычно специи обладают сильным ароматом или жгучим, острым, а иногда и горьким вкусом.

Некоторые специи и приправы, помимо улучшения вкуса, витаминизируют блюда, например: зелень укропа, петрушки, томат и т. п. Такие овощи, как лук, чеснок, обладают сильными бактерицидными свойствами, т. е. подавляют жизнедеятельность бактерий. Поэтому в этой брошюре дана характеристика и описание способов при-



Котлы для варки соусов

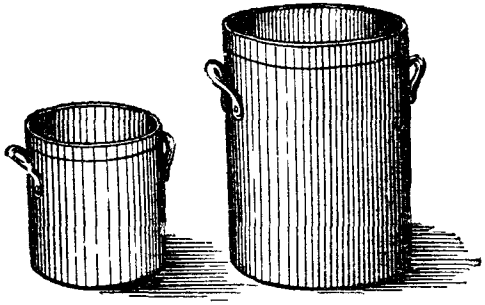
менения не только пряных растений, но и некоторых других продуктов, способствующих улучшению вкуса пищи.

Приправой служат также различные соусы промышленного изготовления (ткемали, московский, любительский, «Южный» и другие) и масляные смеси (масло с горчицей, зеленое, анчоусовое, раковое и т. п.). Масляные смеси не только улучшают вкус блюда, но и повышают его калорийность, так как основой масляных смесей является сливочное масло.

В старых кулинарных руководствах указывалось на то, что уксус и вино, вводимые в соусы, надо предварительно уваривать до $^1/_3$—$^1/_2$ первоначального объема. Этот прием перешел к нам механически из французской кухни. Франция — страна виноградарства, в ней широко развито производство не только виноградных вин, но и виноградного уксуса.

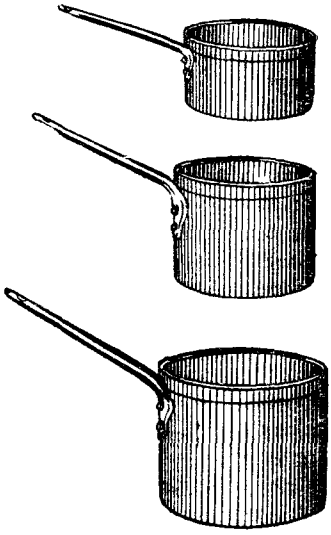
Виноградный уксус, как известно, не обладает большой кислотностью. Поэтому с целью повышения концентрации кислоты его обычно уваривали. В виноградном уксусе таким путем можно повысить концентрацию кислоты, так как, помимо легколетучей уксусной кислоты, он

содержит большое количество нелетучих кислот — яблочную, винную, лимонную и др.

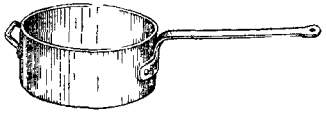


Котлы наплитные

В наших же предприятиях общественного питания в основном используется уксусная кислота, выпускаемая промышленностью под названием уксус (3—12% крепости), и эссенция (80% крепости). В связи с тем, что уксусная кислота чрезвычайно летуча, уваривание ее бессмысленно, так как ведет только к потере продукта. Во избежание потерь уксусную кислоту рекомендуется вводить в пищу после тепловой обработки продуктов или непосредственно перед ее окончанием.



Кастрюли



Сотейник

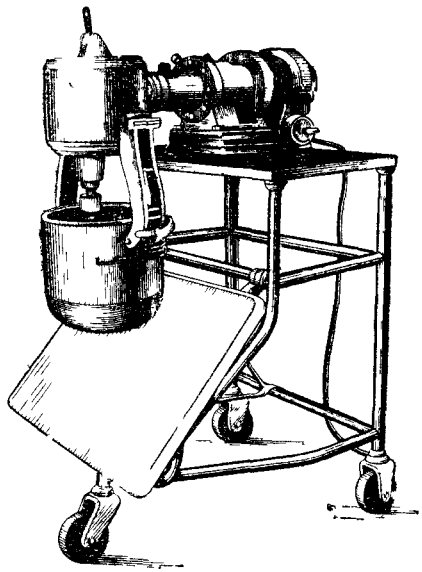
Нерационально также уваривать и вино. Хорошие результаты могут быть достигнуты путем правильного подбора вин различных марок [1].

[1] В настоящей брошюре приведен ряд соусов, приготовленных по старой технологии, с выпариванием вина и уксуса.

При изготовлении соусов необходимо строго соблюдать правила гигиены и санитарии. Многие соусы приготовляют с мукой и для получения однородной консистенции (без комков) их процеживают. При несоблюдении требований санитарии соусы во время процеживания могут быть загрязнены микробами. Поэтому после процеживания их необходимо снова довести до кипения.

В некоторые соусы после окончания их тепловой обработки вводят рубленую или нарезанную зелень. Зелень также может быть источником загрязнения соуса, поэтому перед нарезкой ее надо тщательно промывать в питьевой проточной воде.

Многие соусы заправляются сырыми яйцами. Скорлупа яиц не стерильна, она может быть обсеменена болезнетворными микроорганизмами. Во избежание попадания этих микроорганизмов в пищу яйца перед разбиванием необходимо тщательно мыть.



Взбивальная машина

Горячие соусы следует хранить в закрытой посуде на мармите не более 3 часов. На раздачу их нужно передавать в количестве, необходимом для 1—1½-часовой реализации.

Готовые холодные соусы представляют хорошую питательную среду для развития микроорганизмов. Поэтому их необходимо хранить на холоде и брать на раздачу в таких количествах, которые могут быть быстро реализованы, т. е. за 1—2 часа.

Приготовление соусов требует от повара большого мастерства, поэтому эту работу поручают самым опытным кулинарам. При изготовлении соусов важна не только

квалификация повара-соусника, но и правильная организация его рабочего места.

Наиболее целесообразно для приготовления соусов использовать специальные пищеварочные котлы небольшой емкости, так называемые соусники. Эти котлы экономичны: при их использовании процесс приготовления соусов происходит в два—три раза быстрее, чем на плите. В соусных котлах продукты не пригорают.

При изготовлении соусов на плите пользуются наплитными котлами, кастрюлями и сотейниками. Кастрюли и сотейники с толстым дном необходимы для приготовления горячих соусов, заправляемых мукой; в посуде с тонким дном соусы пригорают.

Для приготовления яично-масляных соусов (майонезов) необходима взбивальная машина. При изготовлении соуса в машине производительность труда повышается в несколько раз, кроме того, соус получается более высокого качества.

Соус, приготовленный при помощи машины, может храниться без расслоения эмульсии в течение года при температуре —6°, при ручном же изготовлении соус обычно отмасливается через 3—4 дня.

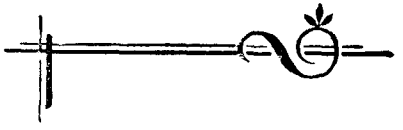
Кроме указанных инвентаря и оборудования для приготовления соусов повару необходимы противни для поджаривания муки, веселки для размешивания, сита и цедилки для процеживания, чумички, ножи поварские, ступки для измельчения сахара, специй, пряностей и т. д.

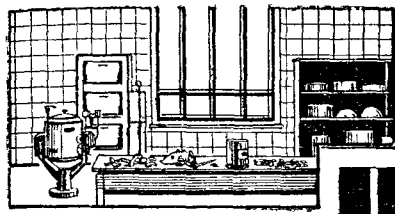
* * *

В некоторых предприятиях общественного питания соусы изготовляются в довольно ограниченном ассортименте, что до некоторой степени снижает качество блюд, вносит однообразие в питание.

Поэтому в своей практической работе на производстве повара должны учитывать, что расширение ассортимента и улучшение качества соусов является одним из факторов дальнейшего улучшения качества пищи в предприятиях общественного питания.

Соусы





Приготовление полуфабрикатов

БУЛЬОНЫ

Для соусов варят мясной бульон (обычный — белый и коричневый), рыбный и грибной. Обычный бульон используют для приготовления соусов, которые вследствие их цвета называются белыми, а коричневый бульон употребляют для так называемых красных соусов, которые имеют различные оттенки — от красного до коричневого.

МЯСНОЙ КОРИЧНЕВЫЙ БУЛЬОН (СОК)

Сырые говяжьи, телячьи, свиные, бараньи кости, а также кости кроликов, домашней птицы и дичи (рябчиков, куропаток, глухарей, тетеревов — без позвоночника) промыть, мелко нарубить, длиной примерно в 5—7 см, положить на противень и обжарить в жарочном шкафу при температуре 160—170° до появления коричневого цвета. За 20—30 минут до окончания обжаривания костей добавить крупно нарезанные коренья и репчатый лук. Для более равномерного обжаривания и предупреждения пригорания кости нужно периодически перемешивать.

Обжаренные кости положить в котел или кастрюлю (в зависимости от количества костей), налить воду (2,5—3 л на 1 кг костей) и варить при слабом кипении в открытой посуде в течение 10—12 часов. Чтобы бульон не приобрел салистого привкуса, во время варки удалить жир и пену по мере скопления его на поверхности бульона, причем первый жир и пену снять немедленно после закипания. За 1—1½ часа до окончания варки добавить тонкие корешки сельдерея, петрушки, получаемые при очистке этих овощей, а также зелень от них.

За время варки бульон выкипает в среднем на 30%.

Чтобы улучшить вкус и запах бульона, рекомендуется добавлять мясной сок (стр. 18).

По окончании варки с поверхности бульона удалить жир, затем бульон процедить. Сваренный бульон должен иметь темно-коричневый цвет, вкус крепкого мясного бульона и запах кореньев.

Для получения 1 л коричневого бульона берут 500 г костей и по 25 г лука репчатого, моркови, сельдерея или петрушки.

Бульон варят также концентрированным (на 1 кг костей берут не более 1,25 л воды), с таким расчетом, чтобы из 1 кг костей получился 1 л бульона, а также сильно концентрированным (фюме).

Для фюме свежеприготовленный коричневый бульон уваривают до $^1/_8$—$^1/_{10}$ первоначального его объема. Из 1 л бульона получается 100—125 г фюме. В начале уваривания бульон процеживают через редкую салфетку для удаления посторонних примесей и обезжиривают.

Уваривать бульон лучше всего в широком открытом котле или сотейнике; в такой посуде бульон быстрее выпаривается.

Во время варки не следует закрывать посуду крышкой, чтобы фюме не приобрело запаха клея.

Уваренный бульон при охлаждении застывает в крепкий студень, хорошо сохраняющийся при 4—6° в течение 5—6 суток. Готовое фюме разливают в банки, ставят в холодное место и, когда оно хорошо застынет, наливают растопленное охлажденное до 10—12° сало слоем 3—5 см. Это предохраняет фюме от быстрой порчи.

При разведении одной весовой части фюме девятью частями горячей кипяченой воды получается обычный коричневый бульон.

МЯСНОЙ БЕЛЫЙ БУЛЬОН

Кости говяжьи, телячьи, домашней птицы, дичи промыть, мелко нарубить, положить в котел с холодной водой (1,5 л на 1 кг костей), накрыть котел крышкой и нагревать. Когда бульон закипит, открыть крышку котла, удалить пену, ослабить нагревание и варить при слабом кипении в открытой посуде. Во время варки необходимо несколько раз снимать всплывающий на поверхность жир, чтобы бульон не приобрел салистого привкуса. Снятый

с бульона жир после выпаривания из него влаги и процеживания можно использовать для пассерования овощей. За 1—1½ часа до окончания варки в бульон положить сырой лук и нарезанные коренья.

Время варки белого бульона зависит от основного продукта; говяжьи кости варятся 6—8 часов, кости телят, кроликов, кур, индеек — 2—3 часа.

По окончании варки бульон нужно отставить на 15—20 минут, а затем процедить. Если бульон необходимо хранить, то после процеживания его надо снова довести до кипения и, закрыв посуду марлей, охладить. Готовый бульон обычно бывает слегка мутноватым.

Чтобы получить 1 л бульона, берут 500 г мясных костей и по 25 г лука, моркови, петрушки.

Для белых соусов используются также бульоны, полученные при варке и припускании телятины, говядины, баранины, кур, индеек и других мясных продуктов, для которых эти соусы предназначаются.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

Рыбный бульон чаще всего варят из рыбных пищевых отходов — хвостов, плавников, кожи, костей и голов.

Крупные кости и подготовленные головы (без жабер и глаз) перед варкой нужно разрубить на части и промыть. Крупную рыбу потрошат, а мелкую — ершей, окуней и пескарей — варят целиком, предварительно удалив жабры; мелкую рыбу иногда потрошат. Перед варкой рыбу промывают в холодной воде.

Продукты для бульона заложить в посуду, залить холодной водой (2 л воды на 1 кг продуктов) и варить. Пену, которая образуется при закипании, осторожно снять с поверхности бульона шумовкой, после чего положить очищенные, промытые и нарезанные репчатый лук, петрушку или сельдерей.

Варить бульон нужно при слабом кипении в открытой посуде; при сильном кипении бульон получается мутным. Продолжительность варки бульона 50—60 минут, считая с момента закипания, а варки бульона из голов осетровых рыб — 2—2½ часа. Для получения 1 л бульона нужно взять 500 г рыбных пищевых отходов и по 25 г лука репчатого, моркови и петрушки или сельдерея.

Готовый бульон должен отстояться в течение 15—20 минут, после чего его следует процедить.

ГРИБНОЙ БУЛЬОН

Сушеные грибы перебрать, промыть в теплой воде (30—35°) несколько раз, после чего залить холодной водой (1,6 л воды на 40 г сушеных грибов). Через 3—4 часа набухшие грибы варить в той же воде без соли до готовности.

Вареные грибы вынуть из бульона, промыть холодной водой, мелко нашинковать, нарубить или пропустить через мясорубку и в зависимости от назначения использовать при изготовлении соуса. Готовый бульон процедить.

Для получения 1 л бульона нужно взять 40 г сушеных грибов.

Грибной бульон из молодых грибов имеет светло-желтый оттенок; из старых грибов бульон получается более темным.

МЯСНОЙ СОК

Приготовление мясного сока очень несложно, но требует от кулинара большого внимания. Для того чтобы получить сок высокого качества, процесс жарки мясных продуктов следует вести с таким расчетом, чтобы все время, пока крупные куски мяса жарятся, на дне посуды было лишь небольшое количество жидкости, достаточное для того, чтобы выделившийся из мяса сок не пригорел. Если сок начинает пригорать, надо подлить немного воды.

После окончания жарки сковороду или противень с оставшимся на нем жиром и соком поставить на плиту и выпарить жидкость. Затем слить жир и, для того чтобы развести приставший ко дну посуды экстракт (сгущенный сок), налить нужное количество воды или мясного бульона и кипятить 2—3 минуты.

Мясной сок получается более вкусным, если мясные продукты жарились вместе с ароматическими кореньями (морковь, петрушка, сельдерей) и луком; последние также придают мясному соку приятный вкус, аромат и окрашивают его в коричневый цвет.

Сок можно подкрашивать также жженым сахаром, но от этого он не получается таким вкусным, как от поджаренных вместе с мясом кореньев и лука.

При жарке 1 кг мясных продуктов (говядина, телятина, птица и др.) получается 100—150 г мясного сока хорошего вкуса.

Мясной сок используют вместо соуса к жареному мясу, птице и изделиям из котлетной массы; его также иногда добавляют к овощам и зелени при тушении и в соусы, приготовляемые на мясных бульонах, особенно в тех случаях, когда бульоны эти мало экстрактивны.

ПАССЕРОВАНИЕ МУКИ И ОВОЩЕЙ

Пассерование муки. Пшеничная мука, предназначенная для пассерования, должна быть мелкого помола, не ниже 1-го сорта.

Муку пассеруют без жира или с жиром; в последнем случае на 1 кг муки берут 800 г жира.

При пассеровании мука приобретает приятный вкус и запах жареного ореха. Пассеровать муку для красного соуса рекомендуется в такой посуде, которая по своему качеству не требует лужения.

Красная пассеровка используется при изготовлении соусов красного цвета на мясном бульоне. Эту пассеровку приготовляют двумя способами: без жира и с жиром. При изготовлении пассеровки без жира муку насыпают на сухой, чистый противень или сковороду слоем не более 5 см и, помешивая веселкой, обжаривают на плите или в жарочном шкафу при температуре 150—160° до образования желтоватого или коричневатого цвета.

Если пассеровку готовят на жире (маргарин сливочный), то его нагревают до полного испарения влаги, после чего насыпают муку и ведут процесс, как описано выше.

Белая пассеровка используется при изготовлении соусов белого цвета на мясном, рыбном бульонах, а также молочных и сметанных. Эту пассеровку приготовляют так же, как и красную пассеровку, без жира и с жиром (масло или маргарин сливочные), но нагревают муку при температуре 110—120°, не допуская изменения ее окраски.

Пассерование кореньев и лука. Морковь, пастернак, петрушку, сельдерей и репчатый лук для соусов нарезают кубиками (5—6 мм), соломкой, ломтиками толщиной в 1—2 мм. Если по окончании варки овощи вместе с соусом требуется пропустить через протирочную машину или

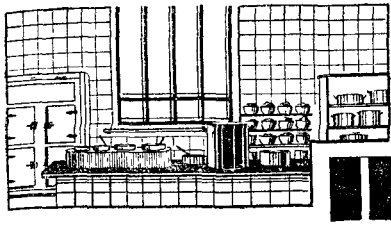
сито, форма нарезанных кусочков не имеет большого значения, но все же лучше, если они будут нарезаны тонкими ломтиками или соломкой; в этом случае их легче растирать.

Для пассерования овощей используют различные животные и растительные жиры, в зависимости от того, из каких основных продуктов готовят соус, а также какие блюда будет сопровождать этот соус. Так, например, при изготовлении молочного и сметанного соусов пассеровать лук рекомендуется на сливочном масле. На пассерование того же лука и кореньев для красных мясных соусов, многих рыбных соусов нет надобности расходовать сливочное масло. Для приготовления этих соусов можно пользоваться сливочным маргарином.

На пассерование 1 кг сырых овощей требуется 120—150 г жира.

Нарезанные овощи и лук для большинства соусов пассеруют с жиром. Для этого в посуде (сотейник, коробин) нагревают жир примерно до 105—110°, кладут лук и, когда он слегка поджарится, добавляют морковь, а через несколько минут петрушку или сельдерей и, периодически помешивая, продолжают нагревание до тех пор, пока все овощи не станут почти мягкими. При этом не следует допускать подрумянивания овощей. Слой кореньев и лука при пассеровании должен быть не более 5—6 см.

Пассерование томата-пюре. Томат-пюре, предназначенный для приготовления соуса, пассеруют с добавлением 5—10% жира к весу томата. В сотейнике или коробине растапливают масло или маргарин сливочные, добавляют протертый через частое сито томат-пюре и пассеруют в течение 30—50 минут, в зависимости от количества томата-пюре. Во время пассерования массу помешивают веселкой.



Приготовление соусов

Соусы подразделяются на горячие и холодные. К соусам относятся также масляные смеси, которые применяют при изготовлении некоторых кулинарных изделий.

В качестве основы для соусов используют обыкновенные или сильно концентрированные бульоны (фюме), молоко, сметану, сливочное масло, а также растительное масло (оливковое, подсолнечное, хлопковое).

В состав большинства горячих соусов входит пассерованная мука, которая придает соусу соответствующую консистенцию.

Без пшеничной муки приготовляют сравнительно мало соусов; основой этих соусов является сливочное или растительное масло.

Для придания соусам различного вкуса в них добавляют томат-пюре, лук, грибы, каперсы, уксус, виноградное вино и т. п.

Из ароматических продуктов в соусы кладут черный и душистый перец, свежий и сушеный сладкий стручковый перец, лавровый лист, чеснок, петрушку и т. п.

Во все красные соусы при их проваривании с гарниром, кроме пряностей, следует добавлять связанную в букет зелень петрушки, сельдерея, эстрагона и удалять этот букет, как только соус будет готов.

Уксус для соусов лучше использовать винный или фруктовый. Кроме уксуса, в качестве приправ могут быть использованы лимон, лимонная кислота, рассол соленых огурцов, помидоров, моченых яблок и другие продукты, обладающие кислым вкусом, — щавель, кислица, ревень, барбарис; их можно добавлять в соус в виде пюре, сока или отвара.

Нормы вложения продуктов даны из расчета на 1 л бульона или на 1 кг готового соуса. Соль в раскладках не указана; при расходе следует исходить из расчета 10—15 г соли на 1 кг соуса.

Заправлять соусы солью и специями следует по окончании варки соуса.

ГОРЯЧИЕ СОУСЫ

Горячие соусы до подачи хранят на мармите (водяной бане) в посуде, закрытой крышкой. Чтобы во время хранения не образовывалось пленки, соусы нужно периодически размешивать или на поверхность соуса класть кусочки сливочного масла.

Температура хранения различных соусов неодинакова. В зависимости от вида соуса она колеблется от 40 до 80°.

Соусы на мясном, рыбном и грибном бульонах можно хранить горячими на мармите не более 3 часов при температуре не ниже 60—65°. Если соусы необходимо хранить дольше указанного срока, их нужно охладить и по мере надобности разогревать. Вкус охлажденных, а затем разогретых соусов лучше, чем у длительно хранившихся горячих соусов. Основные соусы как полуфабрикаты можно хранить 2—3 дня при температуре 0—5°.

Яично-масляные соусы вследствие их нестойкости можно хранить не более 1½ часов при температуре не выше 65°. Хранение при более высокой температуре влечет за собой расслоение соуса.

Густой молочный соус в охлажденном состоянии можно хранить в течение суток; соус средней густоты после изготовления необходимо сейчас же использовать, жидкий соус следует хранить не более 1½ часов при температуре не выше 65—70°. При температуре выше указанной и более длительном хранении соус вследствии карамелизации молочного сахара приобретает слегка коричневый цвет.

СОУСЫ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ

Соусы на мясном бульоне подразделяются на красные и белые.

Красные соусы приготовляют на коричневом бульоне, а белые — на бульонах, получаемых при варке костей, мяса и костей, припускании говядины, телятины, кур, ин-

деек, предназначенных для приготовления вторых блюд. Лучше всего приготовлять белые соусы на бульоне, сваренном из кур, цыплят, индеек, телятины, кроликов.

КРАСНЫЕ СОУСЫ

1. Красный соус основной

Бульон коричневый 1000, маргарин сливочный 50, морковь 80, петрушка (корень) 20, лук репчатый 40, мука пшеничная 50, томат-пюре 200, сахар 25.

Сварить коричневый бульон из обжаренных мясных костей и процедить. Часть этого бульона ($^1/_5$) слить в отдельную посуду, охладить (примерно до 50°), всыпать просеянную спассерованную без жира пшеничную муку (красная пассеровка), охлажденную до 60—70°, и размешать проволочным веничком так, чтобы получилась однородная масса без комков. В остальной бульон положить пассерованный томат-пюре, пассерованные коренья и лук, нагреть до кипения, затем влить бульон, смешанный с мукой, тотчас размешать и, периодически помешивая, варить при слабом кипении в течение часа.

По окончании варки добавить сахар, соус подкрасить жженым сахаром (жженкой) и процедить; оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом.

Для жженки сахарный песок положить на сковороду, смочить водой и, помешивая деревянной лопаточкой, нагреть до образования темно-коричневой (почти черной) окраски, затем влить холодную воду (2 части воды на 1 часть сахара). Когда сахар растворится, снять с огня и процедить.

На 1 л соуса для жженки расходуется 5 г сахарного песка.

Красный соус основной используется как основа для приготовления различных производных красных соусов — с луком, с грибами, вином, уксусом, горчицей и другими продуктами, приправами и специями.

2. Красный соус

Красный основной соус 1000, масло сливочное 70, чеснок 1, перец 0,5.

Горячий основной красный соус посолить, добавить молотый черный или красный перец, растертый с солью

чеснок, нагреть до кипения, после этого процедить через сито.

Посуду с соусом поставить на водяную баню (мармит), положить в соус сливочное масло и хорошо перемешать.

Для улучшения вкуса в соус можно добавить мясной сок в количестве 100 г на 1 л соуса или 20—25 г фюме, убавив при этом соответствующее количество основного красного соуса.

Красный соус подается к блюдам из котлетной массы, ветчине, сосискам, сарделькам, рагу, азу, мясу тушеному и запеченному.

3. Луковый соус

Красный основной соус 800, маргарин сливочный 45, масло сливочное 30, лук репчатый 300, сахар 5, уксус 9%-ный 75, перец горошком 0,5, лавровый лист 0,2.

Лук мелко нашинковать и слегка спассеровать на сливочном маргарине так, чтобы цвет лука не изменился. В пассерованный лук влить уксус, положить перец горошком, лавровый лист и кипятить 8—10 минут. После этого влить красный основной соус, добавить сахар, соль и варить 10—15 минут. Заправить соус сливочным маслом.

Этот соус можно также готовить с добавлением отвара шампиньонов.

Луковый соус используется для тушеного мяса, подается к мясным биточкам и котлетам; кроме того, под этим соусом запекается мясо.

4. Луковый соус (пикантный)

Красный основной соус 800, маргарин сливочный 45, масло сливочное 30, лук репчатый 300, сахар 5, уксус 9%-ный 75, корнишоны 100, соус «Южный» 50, перец горошком 0,5, лавровый лист 0,2.

Мелко нарубленный репчатый лук спассеровать на сливочном маргарине до полуготовности, добавить уксус, перец горошком, лавровый лист и кипятить в течение 8—10 минут.

Полученную смесь соединить с красным основным соусом, положить соль, варить 10—15 минут при слабом кипении, после чего заправить соусом «Южный», саха-

ром, сливочным маслом и добавить рубленые корнишоны.

Корнишоны, предварительно нарубленные, можно положить на блюдо непосредственно перед его подачей.

Луковый соус (пикантный) подается к филе, ланге-там, биточкам и котлетам из рубленого мяса.

5. Луковый соус с горчицей

Красный основной соус 800, маргарин сливочный 45, масло сливочное 30, лук репчатый 300, горчица столовая 25, соус «Южный» 50, перец горошком 0,5, лавровый лист 0,2.

В мелко нарубленный пассерованный лук добавить перец горошком, лавровый лист, красный основной соус, посолить и варить 10—15 минут. После этого заправить соус столовой горчицей, соусом «Южный» и сливочным маслом. Готовый соус кипятить не следует, так как горчица свернется крупинками.

Луковый соус с горчицей подается к мясным биточкам и котлетам, тушеному мясу, жареной колбасе, сосискам и сарделькам, используется для приготовления рагу и т. п.

6. Луковый соус с грибами

Красный основной соус 800, маргарин сливочный 45, масло сливочное 30, лук репчатый 300, грибы белые сушеные 50 или шампиньоны 150, белое виноградное вино 100, лавровый лист 0,2, перец горошком 0,5.

В мелко нарубленный пассерованный репчатый лук добавить вареные рубленые белые грибы или шампиньоны, перец горошком, лавровый лист и все вместе пассеровать 5—6 минут. Затем влить белое виноградное вино и уварить[1] его на 1/3, после чего соединить с красным

[1] Некоторые повара утверждают, что при выпаривании вина соус приобретает более нежный вкус благодаря испарению алкоголя. Другие повара считают, что делать это нецелесообразно. На наш взгляд, в те соусы или кушанья и особенно кондитерские изделия, для которых подходит легкий привкус алкоголя, вино можно добавлять без выпаривания или кипячения. Для соусов, вкус которых грубеет, вино следует слегка выпаривать.

основным соусом, положить соль и варить 10—15 минут при слабом кипении. Заправить соус сливочным маслом.

Луковый соус с грибами используется при запекании овощей, рыбы, мяса.

7. Охотничий соус

Красный основной соус 750, маргарин сливочный 45, масло сливочное 30, лук репчатый 200, томат-пюре 150, виноградное вино 100, шампиньоны 150, сахар 5, зелень петрушки или укроп 10, эстрагон 10.

В мелко нарубленный репчатый лук, спассерованный на сливочном маргарине, добавить измельченные шампиньоны или белые грибы и пассеровать в течение 5—7 минут. Затем влить белое виноградное вино, уварить его на $^1/_3$ первоначального объема, добавить красный основной соус, пассерованный томат-пюре, сахар, соль и варить 10—15 минут.

После окончания варки в соус положить измельченную зелень петрушки или укроп и листики эстрагона; заправить соус сливочным маслом.

Охотничий соус подается к жареной дичи, натуральным котлетам из телятины, баранины, котлетам и биточкам из дичи.

8. Перечный соус с уксусом

Красный основной соус 850, бульон 100, фюме 100, уксус виноградный 9%-ный 75, масло сливочное 70, лук репчатый 20, морковь 20, петрушка или сельдерей 40, сахар 5, тмин, гвоздика, мускатный орех в порошке по 0,1, перец красный 0,5, зелень.

Мелко нарезанные коренья и лук залить виноградным уксусом и бульоном, положить пряности — тмин, гвоздику, мускатный орех в порошке, зелень петрушки — и тушить при слабом кипении в посуде, закрытой крышкой, 20—25 минут. Когда жидкость уварится на $^2/_3$, влить красный основной соус и варить 15—20 минут. В конце варки добавить фюме, соль, сахар.

Готовый соус процедить и заправить сливочным маслом и молотым красным перцем.

Перечный соус с уксусом подается к жареному мясу, курам, цыплятам, шашлыкам.

9. Соус с кореньями

Красный основной соус 800, маргарин сливочный 45, лук-порей 50, лук репчатый 75, морковь 100, петрушка и сельдерей 30, репа 40, вино (мадера) 100, горошек зеленый консервированный 30, стручки фасоли консервированные 30, лавровый лист 0,2, перец горошком 0,5.

Лук, морковь, репу, петрушку и сельдерей нарезать дольками или кубиками и спассеровать на сливочном маргарине, добавить горячий красный основной соус, вино (мадеру), перец горошком, лавровый лист, соль и варить при слабом кипении 15—20 минут. В конце варки положить зеленый горошек и стручки фасоли, нарезанные на кусочки.

Соус можно готовить без вина.

Соус с кореньями подается к тушеному мясу и некоторым другим блюдам.

10. Соус для тефтелей

Красный соус основной 800, маргарин сливочный 40, лук репчатый или порей 100, петрушка или сельдерей 20, перец сладкий зеленый 50, морковь 80, вино (мадера) 100, перец горошком 1, лавровый лист 0,2.

Морковь, петрушку, сельдерей, лук репчатый или порей и сладкий перец нарезать тонкой соломкой и спассеровать на сливочном маргарине или масле.

Готовые овощи соединить с красным основным соусом, добавить душистый перец горошком, лавровый лист, соль и варить при слабом кипении 10 минут. В конце варки в соус влить мадеру.

Этот соус можно приготовить и без вина.

Соус для тефтелей отпускается к тефтелям, котлетам и т. п.

11. Соус с эстрагоном и вином

Красный основной соус 850, масло сливочное 70, белое виноградное вино (сухое) 100, фюме 100, лук репчатый 40, морковь 40, петрушка и сельдерей 25, эстрагон 40, перец молотый 0,1.

Репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей мелко пашинковать и спассеровать на масле, затем влить белое

сухое виноградное вино, положить стебли эстрагона и уварить вино на 1/3 первоначального объема.

Эту смесь соединить с красным основным соусом и фюме и варить 25—30 минут. Заправить соус солью, молотым перцем, процедить, добавить листики эстрагона и довести до кипения.

Соус с эстрагоном и вином подается к жареному мясу, натуральным котлетам из телятины, свинины, баранины, филе, лангету, курам, цыплятам и к блюдам из яиц.

12. Соус с уксусом эстрагонным

Красный основной соус 900, бульон 100, лук репчатый 100, уксус 3%-ный эстрагонный 120, белое виноградное вино 100, кайенский перец 0,02, соль 5.

В мелко нашинкованный репчатый лук влить белое виноградное вино и уварить его на 1/3 первоначального объема, затем добавить красный основной соус, бульон и все варить 10—15 минут при слабом кипении. После этого соус заправить солью, кайенским перцем и эстрагонным уксусом, довести снова до кипения, а затем процедить.

Соус с уксусом эстрагонным подается к жареному мясу.

13. Соус с мадерой

Красный основной соус 1000, вино (мадера) 150, масло сливочное 70.

Первый способ. В готовый красный соус добавить вино (мадеру), дать вскипеть и заправить сливочным маслом.

Второй способ. Вино (мадеру) налить в сильно нагретую сковороду; после того как вино закипит, соединить с красным основным соусом и заправить сливочным маслом.

Соус с мадерой подается к филе, лангетам, тушеному мясу, котлетам по-киевски, почкам телячьим жареным, а также к отварной ветчине и языку и к изделиям из котлетной массы.

14. Соус с фюме и вином

Красный основной соус 750, фюме 250, белое виноградное вино 100.

В горячий красный основной соус добавить фюме и хорошо перемешать. После этого влить белое виноград-

ное вино (рислинг) и довести до кипения. Соус процедить через частое сито или марлю.

Соус с фюме и вином подается к жареному мясу — лангету, филе, жареной дичи.

15. Соус с вином и мозгами

Красный основной соус 800, лук репчатый 60, петрушка и сельдерей 40, красное виноградное вино 100, фюме 100, перец черный горошком 3, красный острый перец 0,01, гвоздика 0,3, мускатный орех 0,01.

Мелко нашинкованный лук, петрушку, сельдерей, измельченный черный перец и гвоздику положить в глубокий сотейник, залить красным вином, накрыть посуду крышкой и уварить вино на $^2/_3$ первоначального объема. В подготовленную смесь влить красный основной соус, прибавить фюме, мускатный орех (в порошке) и варить 15—20 минут при слабом кипении.

По окончании варки соус заправить солью, красным острым перцем и процедить.

При подаче кусочки вареного костного мозга (200 г) положить на филе, антрекот или бифштекс и залить их соусом; можно кусочки мозга положить непосредственно в соус.

Соус с вином и мозгом подается к лангету, филе, антрекотам, бифштексам, некоторым блюдам из овощей.

16. Соус с вином и чесноком

Красный основной соус 800, ветчинные кости 150, красное виноградное вино 100, уксус виноградный 200, лук зеленый 50, сельдерей и петрушка 60, чеснок 5, перец красный острый 0,01, перец горошком 2.

В кастрюлю влить виноградный уксус, добавить дробленые ветчинные кости, измельченные петрушку, сельдерей, зеленый лук, чеснок, перец горошком и варить на слабом огне 15—20 минут. Затем влить горячий красный основной соус и варить до получения консистенции обыкновенных сливок. После этого соус процедить, влить красное вино, положить красный перец, соль и вскипятить еще раз.

Соус с вином и чесноком подается к блюдам из дичи и домашней птицы.

17. Кисло-сладкий соус с орехами

Красный основной соус 750, масло сливочное 50, чернослив 120, изюм 50, орехи грецкие 50, красное виноградное вино 50 или уксус 9%-ный 30, сахар 20, хрен 50, перец горошком 0,5, лавровый лист 0,2.

Чернослив сварить в воде, слить отвар, в который добавить красный основной соус, красное вино или уксус, перец горошком, лавровый лист и варить в течение 10—15 минут. После этого соус процедить, заправить сахаром, солью, сливочным маслом, добавить вареный чернослив без косточек, изюм, ошпаренные, очищенные от пленки и тонко нарезанные ядра грецкого ореха и прокипятить.

При подаче блюда соус посыпать тертым хреном.

Кисло-сладкий соус с орехами подается к блюдам из отварного мяса.

18. Соус с апельсинами

Красный основной соус 800, красное виноградное вино 100, апельсины 200, сахар 20, масло сливочное 70.

Красное вино уварить до $^1/_2$ первоначального объема, а затем в него положить нарезанную в виде мелкой соломки цедру от апельсинов (цедру срезать тонким слоем, нашинковать тонкой соломкой и ошпарить кипятком для удаления горечи). В красный основной соус добавить вино с цедрой и варить 10—15 минут. Затем в соус налить апельсинный сок, положить сахар, соль и заправить сливочным маслом. Перед подачей в соус добавить кусочки апельсина.

Этот соус можно приготовлять из мандаринов.

Соус с апельсинами подается к жареным уткам, тетеревам, глухарям, куропаткам и т. п.

19. Соус с ветчиной и каперсами

Красный основной соус 750, свиное внутреннее сало 40, масло сливочное 30, ветчина (без жира) 100, лук репчатый 100, корнишоны 50, каперсы 30, шампиньоны 75, уксус виноградный 75, перец молотый 0,1.

Мелко нарубленный спассерованный лук смешать с нарезанной мелкими кубиками ветчиной (без жира) и жарить, помешивая, 3—5 минут. Затем добавить мелко-

рубленые корнишоны, каперсы, влить уксус и прокипятить. После этого влить процеженный красный основной соус, положить рубленые вареные шампиньоны, довести соус до кипения, посолить, размешать и заправить маслом.

Соус с ветчиной и каперсами предназначается для блюд из зайца, кролика, свинины, баранины.

20. Соус с шампиньонами и помидорами

Красный основной соус 650, масло сливочное 30, маргарин сливочный 60, помидоры свежие 100, лук репчатый 300, шампиньоны 100, белое виноградное вино 100, эстрагон 10, зелень петрушки 10.

Мелко нашинкованный лук спассеровать на сливочном маргарине. Свежие очищенные шампиньоны промыть в холодной воде, нашинковать, обжарить на сливочном маргарине. Спассеровать репчатый лук. Затем поджаренные шампиньоны смешать с пассерованным репчатым луком, добавить нарезанные дольками помидоры, влить белое виноградное вино и тушить в посуде, закрытой крышкой в течение 15 минут.

Подготовленные продукты соединить с красным основным соусом и кипятить 10—15 минут.

В готовый соус добавить соль, рубленую зелень петрушки, листики эстрагона, перемешать и заправить сливочным маслом.

Соус с шампиньонами и помидорами подается к антрекоту, филе, тушеному мясу, биточкам из мяса, а также к блюдам из баранины, телятины и домашней птицы.

21. Соус с шампиньонами и мозгами

Красный соус основной 800, масло сливочное 50, красное виноградное вино 150, лук репчатый 200, шампиньоны 100, перец горошком 0,5, лавровый лист 0,5.

Мелко нарубленный лук спассеровать, добавить мелко нарубленные шампиньоны, влить красное вино и уварить на $^1/_2$ первоначального объема. Затем соединить с красным основным соусом, положить лавровый лист, перец горошком и снова варить в течение 10—15 минут, после чего заправить солью и маслом.

Сваренный в соленой воде костный мозг (150 г) нарезать кусочками весом 5—8 г. При отпуске мозги положить на мясо и полить соусом.

Соус с шампиньонами и мозгом подается к жареным мясным блюдам — лангету, филе, котлетам натуральным бараньим, курам, цыплятам.

22. Соус со свежими грибами

Красный основной соус 800, грибы белые или шампиньоны 200, лук репчатый 150, фюме 50, масло сливочное 70, чеснок 2, лимонная кислота 1.

Репчатый лук и грибы нарубить и отдельно спассеровать на сливочном масле. Пассерованные лук и грибы соединить с красным соусом, добавить фюме и варить при слабом кипении 15—20 минут. Заправить соус солью, лимонной кислотой или лимонным соком, сливочным маслом, добавить мелко нарубленный чеснок и размешать. Соус со свежими грибами подается к мясным, рыбным и овощным блюдам.

23. Соус с трюфелями

Красный соус 750, вино (мадера) 100, трюфели 100, отвар от трюфелей 100, фюме 100.

В готовый красный соус добавить фюме, влить отвар из трюфелей и, помешивая, кипятить на слабом огне в течение 10—12 минут. В эту смесь влить вскипяченную мадеру, положить мелко нарубленные трюфели и размешать.

Соус с трюфелями подается к фаршированным котлетам из птицы, котлетам по-киевски, паштетам, филе.

24. Соус с соком шампиньонов

Красный соус основной 850, лук репчатый 200, шампиньоны 150, масло сливочное 30, перец горошком 0,5.

Мелко нашинкованный репчатый лук залить кипятком и немедленно откинуть на сито или дуршлаг. Когда вода стечет, лук положить в кастрюлю с растопленным маслом и пассеровать на слабом огне так, чтобы цвет его не изменился. Затем лук протереть через частое сито, добавить

горячий красный основной соус, перец горошком, соль, сок шампиньонов и кипятить в течение 5 минут.

Соус с соком шампиньонов подается к жареной телятине, баранине, лангету, филе.

25. Черносмородиновый соус

Красный основной соус 750, красное виноградное вино 100, бульон 200, масло сливочное 70, варенье черносмородиновое 150, кости ветчины 200, зелень петрушки 10, эстрагон 10, перец горошком 0,5, лавровый лист 0,2.

Кости свиных копченостей измельчить, слегка обжарить, залить красным вином и бульоном. В смесь добавить крупно дробленный перец, лавровый лист, зелень петрушки, листики эстрагона, черносмородиновое варенье и варить в закрытой посуде 20—25 минут, чтобы жидкость уварилась на $^2/_3$. Приготовленную смесь соединить с красным основным соусом и кипятить 8—10 минут. Перед окончанием варки соус посолить, процедить и заправить сливочным маслом.

Черносмородиновый соус подается к мясу диких животных (козы, лося, оленя, зайца), котлетам и биточкам из мяса, тушеному мясу и жареной дичи.

26. Соус с зеленью

Красный соус основной 900, фюме 50, масло сливочное 50, красное виноградное вино 150, мускатный орех 0,01, гвоздика 0,3, перец черный горошком 3, соль 10, петрушка и сельдерей 30, лук репчатый 80, персиль 75.

Шинкованный лук, петрушку, сельдерей, раздробленный перец и гвоздику положить в сотейник, влить красное вино, накрыть посуду крышкой и уварить вино на $^2/_3$ первоначального объема. После этого добавить красный основной соус, фюме, измельченный мускатный орех, персиль (стебли) и вновь варить при слабом кипении, периодически снимая пену, в течение 10—15 минут.

По окончании варки соус процедить через частое сито или конусную цедилку, заправить солью и сливочным маслом и положить ошпаренный рубленый персиль.

27. Соус со сладким перцем

Красный основной соус 800, перец стручковый сладкий 200, белое виноградное вино 100, уксус 3%-ный 75, маргарин сливочный 30, масло сливочное 40, перец горошком 1, лавровый лист 0,5, чеснок 1.

Свежий (или консервированный) стручковый сладкий перец мелко нарезать и спассеровать на сливочном маргарине до готовности. В пассерованный перец налить уксус, белое виноградное вино и выпарить жидкость до $^2/_3$ первоначального объема, затем добавить красный основной соус и варить 15—20 минут. В проваренный соус положить дробленый черный перец, лавровый лист, чеснок, растертый с солью, и снова кипятить 5—10 минут, затем процедить, протирая при этом перец, и заправить сливочным маслом. В соус можно добавить сушеный майоран, тмин, гвоздику, мускатный цвет.

Соус со сладким перцем подается к вареному и жареному мясу, блюдам из зайца, мяса дикой козы и т. п.

28. Соус с перцем кайенским

Красный соус основной 800, лук репчатый 100, белое виноградное вино 200, бульон 200, уксус виноградный 30, кайенский перец 0,01.

Мелко нашинкованный репчатый лук положить в посуду, влить белое сухое вино и уварить его на $^1/_3$ первоначального объема. Затем в лук добавить красный основной соус, коричневый бульон и варить при слабом кипении 15—20 минут. После окончания варки соус заправить солью, кайенским перцем и уксусом, вновь довести до кипения, после чего процедить.

Соус с перцем кайенским подается к жареным цыплятам и курам.

29. Итальянский соус

Красный основной соус 650, томат-пюре 150, шампиньоны 100, ветчина 60, лук репчатый 80, сало внутреннее свиное или масло топленое 50, белое сухое вино 100, зелень петрушки 10, эстрагон 10, перец 1.

В основной красный соус добавить томат-пюре, положить пассерованный мелко нарубленный лук, поджаренные мелко нарезанные ветчину и шампиньоны. Влить

белое вино и варить 5—8 минут, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, эстрагон, соль, перец и вскипятить.

Итальянский соус подается к жареному мясу, домашней птице и дичи.

30. Ореховый соус (сациви)

Бульон 450, масло топленое или куриный жир 100, орехи грецкие (ядро) 200, лук репчатый 300, мука 30, яйца (желтки) 5 шт., чеснок 30, уксус винный 100, гвоздика 2, корица 2, перец красный 1.

Мелко нарубленный лук слегка спассеровать с маслом или жиром, снятым с куриного бульона, затем всыпать муку и продолжать пассерование в течение нескольких минут, помешивая деревянной лопаткой. В эту массу влить горячий процеженный бульон и варить при кипении 10—15 минут. Растолочь ядро грецкого ореха с чесноком, добавить толченую гвоздику, корицу, красный перец, яичные желтки, уксус. Растереть массу лопаткой и, помешивая, нагревать, добавляя подготовленную смесь, не доводя до кипения. Готовый соус охладить.

Ореховый соус (сациви) подается к курице, индейке.

БЕЛЫЕ И ТОМАТНЫЕ СОУСЫ

31. Белый соус

Мясной бульон 1100, мука 50, масло сливочное 50.

Горячую белую пассеровку (стр. 19) постепенно развести процеженным белым бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Варить соус 45—50 минут при слабом кипении, часто помешивая лопаткой во избежание пригорания. Готовый соус посолить и процедить.

Белый соус используется для приготовления производных соусов.

32. Паровой соус

Белый соус 900, масло сливочное 100, вино виноградное белое 100, лук 40, петрушка (корень) 30, сельдерей 30, лимонная кислота 1, перец молотый 1.

В белый соус добавить мелко нарезанную петрушку, сельдерей, репчатый лук, спассерованный на масле, и

варить 10—20 минут. После этого влить лимонный сок или лимонную кислоту, добавить соль, молотый перец (лучше белого цвета), процедить и заправить сливочным маслом.

В соус во время его варки можно добавить свежие шампиньоны (50 г) или отвар от них.

Паровой соус подается к вареным и припущенным мясным блюдам — курам, цыплятам, телятине, котлетам из телятины, кур, дичи и т. п.

33. Белый соус с желтками

Белый соус 800, яйца (желтки) 4 шт., сливки или бульон 100, масло сливочное 150, лимонная кислота 1, мускатный орех 1, перец молотый 0,5.

Сырые яичные желтки и кусочки сливочного масла положить в глубокий сотейник, налить сливки или бульон и нагревать, непрерывно помешивая веселкой.

Когда смесь нагреется до температуры 60—70°, снять посуду с плиты и, не переставая помешивать веселкой, влить горячий белый соус.

В приготовленный соус добавить соль, перец, лимонный сок или лимонную кислоту, мускатный орех в порошке, размешать, а затем процедить.

Белый соус с желтками подается к мясным вареным и припущенным блюдам — баранине, телятине, курам, цыплятам, дичи.

34. Острый соус с эстрагоном

Белый соус 800, уксус 9%-ный 100, яйца (желтки) 4 шт., масло сливочное 140, эстрагон 20, лук репчатый 50, петрушка 20, перец горошком 1.

Мелко нашинкованные лук и петрушку, крупно раздробленный перец горошком, стебли эстрагона залить уксусом и варить в посуде, закрытой крышкой, 8—10 минут. После этого влить белый соус и продолжать варку еще 5—10 минут. Затем соус охладить до 70°, добавить яичные желтки, предварительно проваренные с маслом так же, как и для голландского соуса с лимонным соком (68), размешать, посолить и процедить.

Острый соус с эстрагоном подается к различным мясным жареным блюдам, а также к жареным телячьим почкам.

35. Острый соус с томатом

Соус острый с эстрагоном 750, томатный соус 350, красный острый перец 0,01.

Томатный соус выпарить на 1/3 первоначального объема и смешать с соусом острым с эстрагоном; можно добавить красный перец.

Острый соус с томатом подается к жареным телячьим почкам и к мясным жареным блюдам.

36. Томатный соус

Мясной бульон 500, масло сливочное 50, мука 25, морковь 40, лук 40, петрушка (корень) 30, томат-пюре 500, сахар 10, лимонная кислота 0,5, перец горошком 1, лавровый лист 0,5.

Горячую белую пассеровку (стр. 19), приготовленную на сливочном масле, развести белым или коричневым бульоном, затем добавить пассерованный с кореньями и луком томат-пюре, сахар, лимонную кислоту, перец горошком, лавровый лист, соль и варить 25—30 минут. Соус процедить, нагреть до кипения и заправить маслом.

Томатный соус подается к некоторым мясным блюдам; соус, не заправленный сливочным маслом, служит основой для приготовления томатных соусов с различными продуктами, приправами с вином и без вина.

37. Томатный соус с вином

Томатный соус 900, виноградное вино белое 100, масло сливочное 70.

Готовый томатный соус нагреть до кипения, влить в него виноградное сухое белое вино и заправить сливочным маслом.

Томатный соус с вином подается к жареной свинине, мясным котлетам и биточкам, а также к жареному мясу — филе, лангету и другим блюдам.

38. Томатный соус с грибами

Томатный соус 700, масло сливочное 40, маргарин сливочный 50, грибы белые или шампиньоны 150, белое виноградное вино 100, лук репчатый 200, чеснок 3, перец горошком 1.

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать, а свежие грибы (белые или шампиньоны) нарезать тон-

кими ломтиками и поджарить на подсолнечном масле, положить их в горячий томатный соус, влить вино, добавить перец горошком и варить 10—15 минут. В готовый соус положить мелко нарубленный чеснок и заправить сливочным маслом.

Томатный соус с грибами подается к филе, лангету, мясным котлетам, биточкам, антрекоту, вареному мясу, а также к блюдам из телятины и домашней птицы.

39. Томатный соус с грибами и овощами

Томатный соус 700, фюме 50, маргарин сливочный 60, масло сливочное 30, грибы белые свежие 150, лук репчатый 250, перец стручковый сладкий 75, морковь 10, петрушка 20, эстрагон 5, шпинат 10, чеснок 3.

Морковь, петрушку, стручковый сладкий перец и репчатый лук нашинковать соломкой; грибы нарезать тонкими ломтиками. Подготовленные овощи спассеровать, а грибы обжарить на подсолнечном масле отдельно. После этого грибы и овощи соединить, залить томатным соусом, добавить фюме и варить при слабом кипении 15—20 минут.

За 2—3 минуты до окончания варки в соус положить мелко нарезанные листья эстрагона и шпината, а по окончании варки — соль, мелкорубленый чеснок и заправить сливочным маслом.

Томатный соус с грибами и овощами подается к вареным овощам и мясным блюдам.

40. Томатный соус натуральный

Томат-пюре 800, фюме 200, сливочное масло 150, сахар 10, перец молотый 1.

Томат-пюре и фюме проварить. Когда смесь приобретет консистенцию густых сливок, заправить сливочным маслом, сахаром, солью и молотым перцем. Заправленный соус кипятить нельзя во избежание отделения масла от томата (отмасливания).

Томатный соус натуральный подается к жареной свинине, филе, лангету, мясным котлетам и биточкам.

41. Соус из свежих помидоров

Помидоры свежие 1500, масло сливочное 300, сахар 10, соль 15, перец молотый 1.

Помидоры свежие перебрать, удалить плодоножки, вымыть в холодной воде, нарезать на дольки и припустить в собственном соку.

Припущенные помидоры протереть через сито, уварить до консистенции густых сливок, заправить сливочным маслом, сахаром, солью и молотым перцем. После заправки соус кипятить нельзя.

Соус из свежих помидоров подается к мясным жареным блюдам и используется для заправки макарон и рассыпчатого риса.

СОУСЫ НА РЫБНОМ БУЛЬОНЕ

Рыбные соусы приготовляют на бульонах, получаемых при варке рыбы и рыбных пищевых отходов. На рыбном бульоне так же, как и на мясном, готовят белые и томатные соусы, причем белые соусы составляют большую группу.

Белые соусы варят при более сильном кипении, чем томатные; поэтому, чтобы они не пригорели, необходимо во время варки помешивать их лопаткой. В соусе, сваренном при сильном кипении, лучше сохраняется аромат овощей и грибов и цвет его белее, чем у соуса, сваренного при медленном кипении.

42. Белый соус основной

Бульон рыбный 1100, мука 50, масло или маргарин сливочный 50.

Горячую белую пассеровку (стр. 19), приготовленную на масле или маргарине сливочном, развести горячим рыбным бульоном, предназначенным для приготовления соуса, и варить 45—50 минут. Готовый соус посолить, после чего процедить.

Белый соус основной используется для приготовления производных соусов.

43. Паровой соус

Белый соус 900, масло сливочное 125, лимонная кислота 1, перец молотый 0,5.

В белый рыбный соус положить сливочное масло кусочками по 10—12 г и вымешивать до тех пор, пока масло не соединится с соусом. Затем соус заправить лимонным соком или лимонной кислотой, перцем, солью и процедить через салфетку или марлю.

Для улучшения вкуса в соус при варке можно добавить сок от шампиньонов (50 г) или вскипяченное виноградное белое вино (100 г).

Паровой соус подается к припущенной и вареной рыбе.

44. Соус белое вино

Белый соус 900, масло сливочное 100, лук репчатый 40, петрушка 30, яйца (желтки) 4 шт., вино виноградное белое 100, кислота лимонная 1, перец молотый 0,2.

Петрушку (корень) и репчатый лук мелко нарезать, спассеровать, положить в белый рыбный соус и варить при слабом кипении 30—35 минут.

Перед окончанием варки в соус добавить вскипяченное белое виноградное вино (лучше рислинг); затем, прекратив нагревание, охладить соус до 70°, добавить сырые яичные желтки, предварительно проваренные с кусочками сливочного масла; при этом соус надо непрерывно помешивать, чтобы желтки не свернулись (стр. 49). Одновременно в соус положить соль, молотый перец, лимонный сок или лимонную кислоту, после этого соус процедить.

Соус белое вино подается к припущенной и вареной рыбе.

45. Соус рассол

Белый соус 850, огуречный рассол 100, вино виноградное белое 50, масло сливочное 100, перец молотый 0,2.

В белый рыбный соус в конце варки добавить белое виноградное вино, прокипяченный, процеженный огуречный рассол и варить в течение 8—10 минут. Готовый соус заправить солью, молотым перцем, сливочным маслом и процедить.

Соус рассол подается к припущенной или вареной рыбе.

46. Раковый соус на белом соусе

Белый соус 850, масло сливочное 100, масло раковое 50, вино виноградное белое 100, лук репчатый 50, белые коренья 60, перец молотый 1, лимонная кислота 1.

В белый рыбный соус добавить мелко нарезанные белые коренья и репчатый лук и варить 25—30 минут при слабом кипении.

Перед окончанием варки в соус влить вскипяченное белое сухое виноградное вино, положить соль, молотый перец, лимонную кислоту, а затем, прекратив кипячение, добавить при быстром непрерывном помешивании кусочки сливочного и ракового масла (87).

Готовый соус процедить.

Раковый соус на белом соусе подается к припущенной и вареной рыбе — судаку, лососю, белорыбице, сигу, форели.

47. Белый соус с яйцом

Белый соус 700, яйца 8 шт., лимонная кислота 2, зелень петрушки 20, перец молотый 1.

В белый рыбный соус добавить рубленые или мелко нашинкованные сваренные вкрутую яйца, лимонную кислоту или сок лимона, измельченную зелень петрушки, соль и перец молотый. Все это тщательно и осторожно размешать.

Белый соус с яйцом подается к вареной горячей рыбе.

48. Томатный соус основной

Белый соус 500, масло сливочное 25, томат-пюре 500, лук репчатый 40, морковь 40, петрушка 30, лимонная кислота 0,5, сахар 10, молотый красный перец 1, лавровый лист 0,2, перец горошком 0,5.

В белый рыбный соус положить томат-пюре, спассерованный с кореньями и луком, лавровый лист, перец горошком и варить при слабом кипении 25—30 минут, периодически помешивая.

По окончании варки в соус добавить соль, сахар, молотый красный перец, лимонный сок или лимонную кислоту, после чего соус процедить.

Томатный соус основной используется для приготовления томатных соусов с вином, овощами, грибами и др.

49. Томатный соус с вином

Томатный соус 850, белое виноградное вино 100, масло сливочное 100.

В горячий томатный соус добавить белое сухое виноградное вино. После этого нагреть соус до кипения и заправить сливочным маслом.

Томатный соус с вином подается к припущенной вареной и жареной рыбе, например судаку фри, биточкам, котлетам и тефтелям из рыбной котлетной массы и т. п.

50. Томатный соус русский

Томатный соус 700, масло сливочное 70, морковь 60, петрушка 40, грибы белые 75, соленые огурцы 50, оливки 60, каперсы 30, хрящи 75.

В томатный рыбный соус положить гарнир: морковь, петрушку, соленые огурцы, вареные хрящи осетровых рыб, белые свежие грибы, оливки, каперсы.

Морковь и петрушку нарезать мелкими брусочками и припустить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками и отварить. Вареные хрящи осетровых рыб, белые свежие грибы нарезать ломтиками. Оливки перебрать и вырезать косточки. Каперсы отделить от рассола, удалить плодоножки.

Подготовленный гарнир смешать, хранить в холодном месте и по мере спроса прогревать в горячем подсоленном бульоне, а при подаче соединять с соусом.

В соус можно добавить мадеру (100 г).

Томатный соус русский подается к вареной и припущенной рыбе.

51. Томатный соус с овощами

Томатный соус 700, вино виноградное белое 100, масло сливочное 120, морковь 140, петрушка 60, лук репчатый 140, перец горошком 2, лавровый лист 0,5.

Морковь, петрушку и лук нарезать мелкими кубиками, примерно размером 1—2 мм, и спассеровать на

масле. В пассерованные овощи влить белое виноградное вино, положить лавровый лист, перец горошком и уварить вино на $^2/_3$ первоначального объема. Смесь соединить с процеженным томатным соусом и варить 15—20 минут; заправить сливочным маслом.

Томатный соус с овощами подается к припущенным или вареным рыбным блюдам, ракам, раковым шейкам и крабам.

52. Томатный соус с грибами

Томатный соус 900, грибы белые или шампиньоны 150, лук репчатый 100, маргарин сливочный 15, чеснок 5.

Мелко нашинкованный лук спассеровать на маргарине. Пассерованный лук и нарезанные тонкими кусочками шампиньоны или белые свежие грибы соединить с томатным соусом и варить 10—15 минут, после чего в соус добавить мелко нарубленный чеснок, соль.

Томатный соус с грибами подается к вареной и запеченной рыбе.

53. Соус по-матросски

Бульон рыбный 800, мука 40, масло сливочное 100, морковь 32, лук репчатый 34, петрушка 10, томат-пюре 320, анчоусы 100, вино белое 100, грибы белые или шампиньоны 100, лук-саженец 100.

Коренья и репчатый лук, нарезанный соломкой, пассеровать на сливочном масле до тех пор, пока овощи не сделаются мягкими. Затем соединить с томатным соусом (этот соус можно варить на мясном красном соусе основном), отваром от шампиньонов и варить в течение 15—20 минут.

Готовый соус процедить, протереть овощи и добавить вареные белые грибы или шампиньоны, нарезанные ломтиками, лук саженец, спассерованный на сливочном масле, и довести до кипения. После этого в соус добавить вино, протертые анчоусы, масло и размешать.

Соус по-матросски подается к припущенным или вареным рыбным блюдам.

СОУСЫ НА ГРИБНОМ БУЛЬОНЕ

54. Грибной соус

Грибы сушеные 50, мука 38, маргарин сливочный 100, лук 300, вода 1200.

Горячую красную пассеровку (стр. 19) развести грибным бульоном, хорошо размешать, посолить, кипятить 7—10 минут, после чего добавить вареные мелко нарубленные или нашинкованные грибы и пассерованный лук.

Грибной соус подается к блюдам из картофеля.

55. Грибной соус с луком и томатом

Грибной соус 850, томат-пюре 140, масло или маргарин сливочный 30, перец горошком 0,5, лавровый лист 0,2.

Готовый грибной соус соединить с пассерованным томатом-пюре, добавить перец горошком, лавровый лист и варить 10—15 минут.

Грибной соус с луком и томатом подается к картофельным и крупяным котлетам, биточкам, крокетам и картофельному рулету.

56. Грибной соус кисло-сладкий

Грибной соус 800, чернослив 50, изюм 20, сахар 15, томат-пюре 110, уксус 3%-ный 10.

В грибной соус добавить перебранный, хорошо промытый изюм, чернослив без косточек, сахар, пассерованный томат-пюре, уксус и кипятить 10—15 минут. В этот соус уксуса можно не добавлять.

Грибной соус кисло-сладкий подается к котлетам, биточкам, крокетам из картофеля, а также из круп.

СМЕТАННЫЕ СОУСЫ

Основные сметанные соусы приготовляют натуральными, т. е. из сметаны с белой пассеровкой или из сметаны с добавлением белого соуса.

57. Сметанный соус

Сметана 1000, мука 50, масло сливочное 50, перец молотый 0,25.

В сметану, нагретую до кипения, добавить белую пассеровку (без жира), тщательно размешать, положить соль, перец молотый и дать вскипеть. Готовый соус процедить.

Сметанный соус подается к мясным, овощным, рыбным блюдам и горячим закускам. Сметанный соус используется также при изготовлении сметанных соусов с различными наполнителями.

58. Сметанный соус на белом соусе

Белый бульон 750, мука 50, масло сливочное 50, сметана 250 (норма сметаны может колебаться в пределах от 150 до 500 г на 1 кг соуса, в соответствии с этим будет изменяться и норма бульона), перец молотый 0,25.

В белый соус, приготовленный на мясном или рыбном бульоне, влить сметану, добавить соль, молотый перец, прокипятить и процедить.

Сметанный соус на белом соусе подается к мясным, овощным и рыбным блюдам; используется для изготовления производных соусов.

59. Сметанный соус с луком

Сметанный соус 800, лук репчатый 300, масло сливочное 30, соус «Южный» 40.

Мелко шинкованный репчатый лук спассеровать на масле до готовности, соединить с горячим сметанным соусом и варить 5—7 минут. Добавить соль, соус «Южный» и размешать.

Сметанный соус с луком подается к лангету, изделиям из котлетной массы и др.

60. Сметанный соус с томатом

Сметанный соус 750, лук репчатый 300, масло сливочное 30, томат-пюре 100.

Репчатый лук мелко нарубить, спассеровать на масле до полуготовности, добавить томат-пюре, соль и продолжать пассерование в течение 5—7 минут. После этого

смесь соединить со сметанным соусом и варить при слабом кипении в течение 10—15 минут.

Сметанный соус с томатом подается к тефтелям, голубцам, фаршированной капусте и другим блюдам. В этом соусе с добавлением соуса «Южный» можно приготовлять беф-строганов.

61. Сметанный соус с хреном

Сметанный соус 800, масло сливочное 20, уксус 9%-ный 75, хрен (корень) 200, перец горошком 1, лавровый лист 0,5.

В натертый хрен, слегка спассерованный на масле так, чтобы цвет его не изменился, положить перец горошком, лавровый лист, влить уксус и прокипятить. После этого смесь соединить со сметанным горячим соусом, посолить и варить 5—7 минут.

Соус с хреном подается к вареному мясу, солонине, языку.

62. Сметанный соус с паприкой

Сметанный соус 900, томат-пюре 100, масло сливочное 50, паприка 10.

В сметанный соус положить спассерованный томат-пюре, добавить соль, паприку и кипятить 5—7 минут. После окончания варки соус процедить.

Сметанный соус с паприкой используется при изготовлении блюд из говядины, баранины, телятины и домашней птицы.

МОЛОЧНЫЕ СОУСЫ

Молочные соусы приготовляют из молока и белой пассеровки с добавлением специй. В зависимости от назначения молочные соусы могут быть различной густоты.

63. Молочный соус

Для густого соуса: молоко 900, мука 120, масло сливочное 120; для соуса средней густоты: молоко 1000, мука 90, масло сливочное 90; для жидкого соуса: молоко 1000, мука 50, масло сливочное 50, сахар 10.

Белую горячую пассеровку (стр. 19) развести горячим молоком, непрерывно помешивая веселкой, положить

соль и кипятить 5—7 минут. В соус средней густоты можно добавить сырые яичные желтки (3—4 шт. на 1 кг соуса), а в жидкий соус, кроме соли, положить сахар.

Предназначенные для запекания продукты, например вареную цветную капусту, заливают соусом температурой 35—40°. При более низкой температуре соус становится густым, что не дает возможности залить запекаемый продукт.

Молочный соус густой используют как начинку для фаршированных котлет из филе кур или дичи, крокетов и т. п.; соус средней густоты употребляют для запекания овощей, мяса, рыбы; жидкий соус подают к горячим овощным и крупяным блюдам.

64. Молочный соус сладкий

Молоко 1000, мука 40, масло сливочное 40, сахар 120, ванилин 0,1.

Приготовляют этот соус так же, как соус молочный жидкий (63), но добавляют в него больше сахара и ванилина, предварительно растворенного в небольшом количестве горячей воды.

65. Молочный соус с луком

Молоко 800, бульон мясной 150, мука 40, масло сливочное 40, лук репчатый 250, перец красный острый 0,01.

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать на масле так, чтобы цвет его не изменился. Затем в пассерованный лук налить небольшое количество бульона и припустить до готовности в посуде, закрытой крышкой.

Бульон с луком соединить с молочным соусом средней густоты (63) и варить 5—7 минут, после чего положить соль, красный острый перец.

Заправленный соус размешать, протереть и прогреть с добавлением горячего молока.

Молочный соус с луком подается к жареной баранине, котлетам и т. п.

66. Молочный соус с раковым маслом

Молочный соус 300, бульон рыбный 500, сливки 150, масло раковое 100, трюфели 150, перец красный острый 0,1, лимон 1 шт.

В молочный соус постепенно вливать рыбный бульон, сваренный с трюфелями, помешивая лопаткой, и кипятить 5—7 минут, затем влить вскипяченные сливки, положить соль, красный острый перец и размешать. Соус процедить через частое сито или марлю, заправить раковым маслом (87) и лимонным соком или лимонной кислотой.

Этот соус можно готовить без трюфелей.

Молочный соус с раковым маслом подается к отварным и припущенным рыбным блюдам.

67. Молочный соус с мадерой

Сливки или молоко 700, яйца (желтки) 7 шт., масло сливочное 100, бульон (фюме) 150, мадера 100, красный перец 1.

Сырые яичные желтки смешать с холодным молоком или сливками и проварить на плите или водяной бане, непрерывно помешивая веничком, не доводя смесь до кипения. Когда масса загустеет, снять ее с огня, добавить фюме, прокипяченную мадеру, заправить солью и красным перцем. Затем соус процедить через салфетку, прогреть, помешивая, и заправить сливочным маслом.

Молочный соус с мадерой подается к дичи, домашней птице, раковым шейкам, крабам, к припущенной рыбе.

ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЕ СОУСЫ

Яично-масляные соусы приготовляют из сливочного масла, сырых яичных желтков с добавлением лимонного сока или лимонной кислоты и соли.

При изготовлении яично-масляных соусов возможен распад эмульсии из масла и желтков (отмасливание), вследствие чего вкус и внешний вид соуса ухудшаются, соус становится непригодным для подачи к кулинарному изделию.

Для предупреждения свертывания яичных желтков, ведущего к отмасливанию яично-масляного соуса, необхо-

димо в смесь до ее проваривания добавлять холодную воду (соответственно раскладке).

При проваривании температура соуса должна быть не выше 70°. Проваривают соус на плите или водяной бане, причем температура воды должна быть в пределах 85—90°.

Во время варки необходимо непрерывно помешивать соус веничком.

Яично-масляный соус иногда приготовляют с молочным или белым соусом. Для этого в готовый соус добавляют 25—30% молочного или белого соуса. Такой соус имеет более приятный вкус, цвет его слегка желтоватый.

68. Голландский соус (вариант 1-й)

Масло сливочное 800, вода 100, яйца (желтки) 12 шт., лимон 2 шт. или лимонная кислота 2.

Первый способ. В глубокий сотейник влить сырые яичные желтки и холодную воду (соответственно раскладке), добавить нарезанное кусочками сливочное масло и варить все это при непрерывном помешивании лопаткой или веничком.

Как только смесь слегка загустеет, нагревание прекратить и заправить соус солью и лимонным соком или лимонной кислотой.

Второй способ. Яичные желтки проварить с водой, как описано выше, но без масла. Когда образуется сметанообразная масса, нагрев прекратить и, непрерывно помешивая массу, вливать в нее тонкой струей растопленное сливочное масло без сыворотки. Заправить соус солью и лимонным соком.

Голландский соус подается к цветной капусте, спарже, земляной груше, артишокам, к отварным рыбным блюдам.

69. Голландский соус (вариант 2-й)

Голландский соус (вариант 1-й) 800, белый соус 200, лимонная кислота 1 или лимон 1 шт.

В белый соус, приготовленный на мясном бульоне, добавить голландский соус с лимонным соком (вариант первый), соль, лимонную кислоту, хорошо перемешать лопаткой и процедить.

Голландский соус подается к вареным овощным и рыбным блюдам; используется также при изготовлении производных соусов.

70. Голландский соус с уксусом и перцем

Масло сливочное 600, яйца (желтки) 12 шт., белый соус 200, уксус 9%-ный 50, бульон 50, перец горошком 1.

Сырые яичные желтки и белый соус палить в сотейник, поставить на слабо нагретый участок плиты или поместить на водяную баню (мармит) и мешать смесь лопаткой. После того как смесь прогреется и слегка загустеет, вливать в нее (не переставая взбивать) тонкой струей растопленное сливочное масло и уксус; последний предварительно вскипятить с черным крупнодробленым перцем и дать настояться 1 час.

Когда все масло и уксус будут соединены с желтками и масса загустеет, развести ее мясным, рыбным бульоном, овощным отваром или сливками либо горячей водой. Затем соус посолить и процедить. Голландский соус с уксусом и перцем подается к жареной рыбе, мясу (филе, лангету) и почкам.

71. Голландский соус с сыром

Голландский соус 500, молочный соус жидкий 400, бульон рыбный 100, сыр 100, лимон 1 шт.

Голландский соус соединить с рыбным бульоном, добавить жидкий молочный соус без сахара (63), лимонный сок, соль, сыр, измельченный на терке, и хорошо размешать.

Голландский соус с сыром подается к припущенной рыбе, особенно рекомендуется к камбале и сому.

72. Голландский соус со сливками

Голландский соус 900, сливки 25—30%-ной жирности 150.

В голландский соус при его подаче добавить густые взбитые сливки, размешивая веселкой до получения однородной массы.

Голландский соус со сливками подается к цветной капусте, спарже, артишокам, а также к припущенной или вареной рыбе.

73. Голландский соус с томатом

Голландский соус 900, томат-пюре 150, лимон 1 шт., перец молотый 0,1.

Томат-пюре протереть через частое сито, влить в кастрюлю или глубокий сотейник, уварить до консистенции томатной пасты, затем соединить с голландским соусом и, тщательно размешивая, заправить солью, молотым перцем, лимонным соком.

Голландский соус с томатом подается к вареным, припущенным и жареным рыбным блюдам.

74. Голландский соус с эстрагоном

Соус белый 700, соус голландский 300, лук репчатый 100, эстрагон 30, перец горошком 2, соль 10, уксус 3%-ный 150.

В неглубокую с толстым дном посуду положить мелко нашинкованный лук, дробленый перец, зелень эстрагона, залить уксусом и выпарить в закрытой посуде на $^1/_3$, после чего влить белый соус и варить 5—7 минут в открытой посуде.

Затем соус снять с огня, добавить голландский соус, соль, осторожно размешать и процедить через салфетку. После соединения белого соуса с голландским соус кипятить нельзя во избежание отмасливания.

Голландский соус с эстрагоном подается к натуральному жареному мясу, лангету, почкам, а также жареной рыбе.

75. Яичный соус с фюме и мадерой

Масло сливочное 100, яйца (желтки) 105 (7 шт.), фюме 200, молоко 700, перец кайенский 0,01, мадера 200.

Сырые желтки положить в кастрюлю, влить молоко или сливки, размешать лопаткой. Затем проварить на слабом огне или водяной бане, не доводя до кипения и непрерывно помешивая. Когда масса загустеет (при 70—

80°) нагревание прекратить, добавить распущенное фюме, прокипяченное вино — мадеру, заправить солью, красным острым перцем, заправить сливочным маслом и процедить через салфетку.

Яичный соус с фюме и мадерой подается к жареному мясу — филе, лангету, почкам, рыбе, жаренной на рашпере, вертеле, к вареным курам, цыплятам и т. п.

76. Горчичный соус

Голландский соус 1000, горчица 50.

В голландский соус добавить готовую прогретую столовую горчицу и хорошо размешать.

Горчичный соус подается (отдельно) к жареной рыбе осетровых пород.

77. Раковый соус

Масло сливочное 450, масло раковое 200, соус белый 200, яйца (желтки) 180 (12 шт.), лимон 2 шт.

Сырые яичные желтки и кусочки сливочного и рачкового масла проварить на водяной бане (мармите) при температуре воды не выше 80° до загустения, непрерывно размешивая, затем соединить с белым соусом, добавить лимонный сок или лимонную кислоту, перемешать, готовый соус процедить.

Раковый соус подается к отварным, припущенным рыбным блюдам.

78. Польский соус

Масло сливочное 700, яйца 340 (8 шт.), зелень петрушки 20, лимонная кислота 2.

В растопленное сливочное масло добавить мелко нарезанные или рубленые вареные яйца, соль (если масло несоленое), лимонную кислоту или лимонный сок, мелко нарезанную зелень петрушки и перемешать.

Польский соус подается к блюдам из отварной рыбы.

79. Сухарный соус

Масло сливочное 900, сухари пшеничные 200, лимон 2 шт. или лимонная кислота 2.

Сливочное масло растопить, отделить от отстоя, процедить, добавить поджаренные пшеничные молотые су-

хари, не ниже 1-го сорта, лимонную кислоту или лимонный сок, соль и размешать.

Сухарный соус подается к вареным овощам, цветной, брюссельской, белокочанной капусте, спарже, артишокам и т. п.

80. Апельсинный соус

Голландский соус 1000, апельсины 2 шт., перец молотый белый 0,1.

В голландский соус влить слегка подогретый сок апельсина, одновременно положить натертую цедру апельсина, соль, молотый перец и осторожно перемешать.

Апельсинный соус предназначается для овощных блюд.

81. Соус каперсы

Голландский соус 1000, каперсы (без рассола) 200.

В голландский соус положить сверху — на соус прогретые каперсы в целом виде (без рассола 10—15 г на порцию).

Соус каперсы подается к вареным и жареным рыбным блюдам.

82. Яичный соус сладкий

Яйца 200 (5 шт.), яйца (желтки) 75 (5 шт.), сахар 300, белое виноградное вино 500, лимон 1 шт.

Яйца и яичные желтки тщательно смешать с сахарным песком, столовым белым вином, тонко срезанной с лимона цедрой и проварить на слабом огне, непрерывно взбивая металлическим веничком.

Когда соус увеличится в объеме в два — три раза (превратится в пышную пену) и температура его достигнет 70—75°, из соуса удалить цедру. Яичный сладкий соус можно хранить не более 10—15 минут, иначе пена опадет и соус станет жидким.

Яичный соус подается к пудингам, шарлоткам, спарже, артишокам, земляной груше и т. п.

МАСЛЯНЫЕ СМЕСИ

Масляные смеси используют для бутербродов, оформления и улучшения вкуса мясных и рыбных блюд.

83. Зеленое масло

Масло сливочное 850, зелень петрушки 200, лимон 1 шт. или лимонная кислота 2, соус «Южный» 50, соль 10.

Зелень петрушки перебрать (удалить стебли), промыть в холодной воде, отсушить и мелко изрубить ножом. Подготовленную зелень положить в размятое сливочное масло, добавить лимонный сок или лимонную кислоту и смешать так, чтобы зелень равномерно распределялась в масле. Для остроты в масло можно добавить красный острый перец или соус «Южный» (50 г). Затем масло разделать, придав форму батона диаметром 3 см, весом 250—300 г. Разделанный батон положить в холодную воду со льдом и хранить в прохладном месте. При отпуске нарезать кружочками (толщиной примерно 0,5 см) весом 15—20 г.

Зеленое масло отпускается к бифштексам, антрекотам и жареной рыбе в сухарях и другим блюдам.

84. Килечное масло

Масло сливочное 840, кильки 160.

Филе килек протереть через сито. В размягченное сливочное масло положить протертые кильки и хорошо промешать лопаткой; хранить в холодном месте.

Килечное масло подается к холодной закуске, к горячему отварному картофелю, используется для бутербродов.

85. Селедочное масло

Для первого способа: масло сливочное 750, сельдь 250, горчица столовая 30.
Для второго способа: масло сливочное 680, сельдь 250, сыр зеленый 70.

Первый способ. Филе сельди замочить в молоке или чае. Через 6—8 часов вымоченное филе протереть через сито. Размягченное сливочное масло положить в кастрюлю, добавить протертую сельдь, столовую горчицу и очень тщательно взбить лопаткой.

Это масло можно приготовить также из молок сельди.

Второй способ. Приготовить селедочное масло, как описано выше, но добавить натертый зеленый сыр.

Селедочное масло используется для закусок и холодных блюд.

86. Анчоусное масло

Анчоусы 150, масло сливочное 750, яйца (желтки) 5 шт., каперсы 50, корнишоны 50, красный острый перец 0,2, уксус 3%-ный 25.

Изрубленные каперсы и корнишоны, анчоусы, желтки сваренных яиц истолочь в ступке и протереть через сито. В кастрюлю положить размягченное сливочное масло, добавить протертую анчоусную смесь и выбить лопаткой. Затем в масло добавить уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо выбить.

Анчоусное масло подается к холодным блюдам из мяса, птицы, дичи, канапе и для оформления блюд.

87. Раковое масло

Панцири 500 (40—50 раков), масло сливочное 1100, томат-пюре 100.

Для приготовления ракового масла панцири вареных раков слегка подсушить, добавить сливочное масло и небольшое количество томата-пюре для улучшения цвета, после чего растолочь в ступке.

Полученную массу положить в сотейник и поджарить на плите при температуре 100—105° до окраски жира в красновато-желтый цвет, затем налить горячую воду, дать массе закипеть, после чего отставить ее на край плиты на 25—30 минут и процедить. Когда всплывший на поверхность жир хорошо застынет, осторожно снять его и зачистить ножом нижнюю сторону слоя.

88. Масло с сыром

Масло сливочное 800, сыр рокфор или зеленый 200.

В кастрюлю положить масло и размять его, после чего добавить протертый сыр рокфор или натертый зеленый сыр и хорошо взбить лопаткой.

Масло с сыром используется для закусок, разных бутербродов, для оформления и т. п.

89. Масло с горчицей

Масло сливочное 900, горчица столовая 100.

В кастрюлю положить размягченное масло, добавить столовую горчицу и хорошо размешать лопаткой.

Масло с горчицей используется для бутербродов, сандвичей, канапе и т. п.

ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ

Холодные соусы подают к холодным блюдам из рыбы, раков, дичи и овощей. Соус майонез, соус майонез с корнишонами, зеленью подают также к жареным горячим рыбным блюдам.

В группу холодных соусов входят также овощные маринады, заправки для салатов и сельди.

90. Соус хрен с уксусом

Хрен (корень) 300, уксус 9%-ный 250, вода 450, сахар 20, соль 20.

Очищенный промытый хрен измельчить на терке или терочной машине, затем слегка порубить ножом, положить в посуду, залить кипятком, закрыть посуду крышкой. Когда хрен остынет, добавить уксус, соль, сахар и размешать.

Соус хрен с уксусом подается к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

91. Соус хрен со свеклой

Хрен (корень) 300, свекла 200, уксус 9%-ный 250, вода 450, сахар 20, соль 20.

Приготовить соус, как описано выше (90), но добавить вареную, измельченную на мелкой терке, свеклу.

Соус хрен со свеклой подается к мясным и рыбным студням, холодным овощам, солонине, жареной свинине и т. п.

92. Соус хрен со сметаной

Хрен (корень) 300, сметана 700, сахар 15, соль 15.

Подготовленный измельченный хрен смешать со сметаной, добавить соль и сахар и перемешать.

Соус хрен со сметаной подается к холодному отварному поросенку и к мясному студню.

93. Соус для фруктовых салатов

Сметана 800, ягоды (малина или клубника) 100, апельсины 2 шт., лимон 1 шт., ликер 40, сахар 80, корица 1.

Ягоды после удаления плодоножки промыть в холодной воде и выложить на решето или грохот для того, чтобы стекла вода, затем протереть через частое сито. С лимона и апельсина срезать кожицу (цедру). Сок отжать, а цедру мелко нашинковать, ошпарить и охладить.

Полученные соки (ягодный, лимонный, апельсинный) и цедру соединить со сметаной, добавить сахар, толченую корицу, ликер и хорошо перемешать.

Этим соусом можно заправлять только охлажденные продукты.

Соус для фруктовых салатов подается к салатам из апельсинов, мандаринов, дыни, арбуза с фруктами.

94. Соус для овощных салатов

Сметана 800, уксус 3%-ный 150, сахар 80, перец молотый 0,8.

Уксус влить в посуду, добавить сахар, соль, молотый перец и хорошо размешать лопаткой. Полученную смесь соединить со сметаной перед подачей.

Соус для овощных салатов подается к салатам из овощей, фруктов, цветной капусты, грибов с овощами и т. п.

95. Маринад из овощей с томатом

Морковь 350, петрушка или сельдерей 50, лук репчатый или порей 250, томат-пюре 300, бульон 300, масло подсолнечное 100, уксус 3%-ный 300, сахар 35, перец горошком 1, лавровый лист 1, гвоздика 1, корица 1.

Коренья нарезать соломкой, тонкими кружочками или накарбовать, а лук — кольцами или полукольцами. Все это спассеровать на подсолнечном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассерование 10—15 минут.

Затем влить уксус, рыбный бульон, положить соль, сахар, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, корицу

и кипятить 15—20 минут. Готовый соус-маринад из овощей с томатом охладить.

Маринад из овощей с томатом используется для холодной, жареной и вареной рыбы.

96. Маринад из овощей без томата

Морковь 350, петрушка или сельдерей 50, лук репчатый или лук-порей 250, рыбный бульон 300, картофельный крахмал 20, масло подсолнечное 100, уксус 3%-ный 300, сахар 35, перец горошком 1, лавровый лист 1, гвоздика 1, корица 1.

Приготовить маринад из овощей без томата так же, как и маринад из овощей с томатом, но вместо томата добавить картофельный крахмал, разведенный холодной водой, и довести маринад до кипения, после чего охладить.

Маринад можно приготовить с добавлением свеклы; свекла придает маринаду красноватую окраску.

Маринад из овощей без томата подается к холодной жареной и вареной рыбе.

97. Соус винегрет

Яйца 5 шт., масло подсолнечное 500, уксус 3%-ный 100, соус «Южный» 50, корнишоны 100, каперсы 80, лук зеленый 100, зелень петрушки 50, эстрагон 50, перец молотый 0,1, сахар 30.

Желтки яиц, сваренных вкрутую, протереть через сито и растереть в керамической или луженой посуде деревянной ложкой, постепенно добавляя подсолнечное масло. После этого в массу положить мелко нарубленные каперсы, корнишоны, зеленый лук, зелень петрушки и эстрагон. Одновременно добавить уксус, соль, соус «Южный», перец и все хорошо перемешать.

Соус винегрет подается для блюд из субпродуктов.

98. Соус майонез основной

Масло подсолнечное 750, яйца (желтки) 90 (6 шт.), горчица готовая 25, уксус 3%-ный 150, сахар 20, соль 15.

В сырые яичные желтки, тщательно отделенные от белков, добавить горчицу, соль и хорошо размешать лопаткой. Затем при непрерывном взбивании влить подсол-

нечное масло вначале по одной, а затем по 2—3 столовые ложки.

Масло должно иметь температуру 12—16°. При такой температуре растительное масло лучше эмульгируется, т. е. разбивается на мелкие шарики, которые распределяются в яичном желтке, не соединяясь между собой.

Каждую новую порцию масла вливать после того, как закончилось эмульгирование предыдущей порции. Когда все масло будет проэмульгировано, получается густой соус, который держится хорошо на лопатке.

В приготовленный соус влить уксус, добавить сахар, хорошо размешать; уксус можно заменить лимонной кислотой или лимонным соком; после введения уксуса соус становится несколько жиже и белее.

При неправильном изготовлении или длительном хранении соуса эмульсия может разрушаться: шарики масла соединятся между собой, вследствие чего масло частично выделится на поверхность, нарушая однородность соуса, произойдет так называемое отмасливание соуса. Чтобы восстановить однородность соуса, необходимо снова разбить масло на мельчайшие шарики. Для этого желток яйца выпустить в отдельную посуду и понемногу добавлять отмаслившийся соус, все время взбивая смесь, т. е. повторять ту же операцию, что и вначале, при изготовлении соуса.

Для получения более устойчивой эмульсии майонез следует изготовить во взбивальной машине. При этом масло разбивается на более мелкие шарики, что затрудняет их соединение и повышает устойчивость эмульсии.

Соус майонез и его производные хранят в фарфоровой или эмалированной посуде.

Соус майонез основной используется для изготовления некоторых холодных блюд, производных соусов, заправок для салатов.

99. Соус майонез со сметаной

Масло подсолнечное 560, сметана 350, яйца (желтки) 60 (4 шт.), горчица столовая 25, сахар 15, перец молотый 1, соль 10.

Приготовить соус майонез, как описано выше (98), затем добавить в него густую сметану, сахар, соль, перец и хорошо перемешать.

Если соус недостаточно кислый, то следует добавить немного разведенной лимонной кислоты.

Соус майонез со сметаной подается к холодным блюдам из мяса, рыбы, используется для заправки салатов и т. п.

100. Соус майонез с белым соусом

Соус майонез 750, белый соус 250.

Приготовить соус майонез, затем соединить его с охлажденным белым соусом, приготовленным на мясном бульоне; готовый соус хорошо размешать. Если соус недостаточно кислый, то следует добавить немного разведенной лимонной кислоты.

Соус майонез с белым соусом подается к холодным блюдам из мяса, рыбы, используется для заправки салатов.

101. Соус майонез с корнишонами

Соус майонез 750, соус «Южный» 40, корнишоны 250.

Корнишоны мелко нарубить, положить в приготовленный соус майонез, добавить соус «Южный» и хорошо перемешать до получения однородной массы.

Корнишоны можно полностью или частично заменить соответствующим количеством пикулей и каперсов.

Этот соус приготовляют также с майонезом на белом соусе или со сметаной.

Соус майонез с корнишонами подается к холодным мясным и рыбным блюдам, а также к горячим рыбным блюдам.

102. Соус майонез с зеленью

Масло подсолнечное 750, яйца (желтки) 90 (6 шт), уксус 3%-ный 120, соус «Южный» 40, шпинат (пюре) 100, эстрагон 35, зелень петрушки 15, укроп 10, горчица столовая 20, сахар 15.

Шпинат, зелень петрушки, укроп и эстрагон припустить в закрытой посуде при сильном кипении. Готовую зелень охладить, протереть через сито, соединить с соу-

сом майонез, добавить соус «Южный», сахар, горчицу столовую, соль, после чего все это хорошо перемешать.

Соус майонез с зеленью подается к холодным мясным и рыбным блюдам, а также к горячим рыбным блюдам.

103. Соус майонез с томатом

Соус майонез 800, томат-пюре 100, масло подсолнечное 10, лук репчатый 75, эстрагон 10, зелень петрушки 30, соус «Южный» 40.

Томат-пюре прокипятить, охладить, затем тщательно смешать с готовым соусом майонез, добавить мелкорубленый репчатый лук, предварительно спассерованный и охлажденный, измельченные листки эстрагона, зелени петрушки. После этого влить соус «Южный» и еще раз хорошо перемешать веселкой.

Соус майонез с томатом подается к жареной горячей и отварной холодной рыбе.

104. Соус майонез со сладким перцем

Соус майонез 650, томат-пюре 250, перец сладкий стручковый 125, соус «Южный» 25.

Томат-пюре прокипятить и, когда он остынет, хорошо перемешать с соусом майонез. Затем добавить соус «Южный», сладкий стручковый перец, который перед закладкой нужно промыть в холодной воде, отсушить на сите, удалить семена и очень мелко нарезать, добавить соль по вкусу, еще раз осторожно перемешать.

Соус майонез со сладким перцем подается к холодным мясным и рыбным блюдам.

105. Соус майонез с желе

Для первого способа: мясной, куриный или рыбный бульон 700, масло подсолнечное 300, желатин 20—25, уксус 3%-ный 50.
Для второго способа: соус майонез 300, желе-бульон 700.
Для третьего способа: соус майонез 300, желе-бульон 450, соус белый 250, уксус 3%-ный 50.

Первый способ. В горячий мясной, куриный или рыбный бульон положить желатин, предварительно

размоченный в холодной воде. Когда желатин растворится, процедить бульон. В охлажденный, но не застывший бульон добавить подсолнечное масло и взбивать веселкой до тех пор, пока не образуется густая однородная белая масса (25—30 минут). Если при взбивании масса очень быстро сделается густой, то ее следует слегка подогреть, а затем снова взбивать. Во время взбивания в соус надо добавлять уксус или лимонную кислоту.

Процесс взбивания соуса майонез с желе должен быть непрерывным.

Второй способ. В незастывшее желе-бульон (см. первый способ) добавить соус майонез и тщательно взбить веничком.

Третий способ. Незастывшее желе-бульон смешать с охлажденным белым соусом, соусом майонез, уксусом и тщательно взбить веничком.

Соус майонез с желе используется для заливания холодной рыбы, филе домашней и дикой птицы.

106. Коричневый соус (шофруа)

Красный соус основной 700, отвар шампиньонов 50, фюме 100, желе мясное 200, мадера 150.

В красный основной соус влить отвар от шампиньонов и, помешивая лопаткой, дать прокипеть 15—20 минут. Затем добавить фюме, мясное желе, мадеру, соль и, помешивая, варить до получения клейкой консистенции; при кипении нужно удалять пену. Готовый соус процедить через частое сито.

Соус шофруа иногда приготовляют на одном фюме с желе; в этом случае красный соус исключается.

Коричневый соус (шофруа) используется для заливания изделий из дичи (под названием шофруа), а также для приготовления производных соусов.

107. Белый соус (шофруа)

Соус белый 700, вино виноградное белое 100, желе 200, сливки 150.

В белый соус добавить сливки, белое виноградное вино, желе, в остальном приготовить соус, как описано выше (106).

Белый соус (шофруа) используется для заливания курицы, цыплят, индейки, рыбы и т. п.

108. Заправка для салатов

Вариант первый: масло подсолнечное 500, уксус 3%-ный 500, сахар 40, перец молотый 2, соль 20.
Вариант второй: масло подсолнечное 250, уксус 3%-ный 750, сахар 50, перец молотый 2, соль 20.

Салатную заправку приготовить из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и молотого перца.

109. Заправка горчичная для салатов

Масло подсолнечное 300, яйца (желтки) 45 (3 шт.), горчица столовая 50, уксус 3%-ный 650, сахар 50, перец молотый 1.
Для приготовления этой заправки можно взять готовый майонез из расчета 300 г майонеза на 700 г уксуса.

Столовую горчицу, сырые яичные желтки положить в посуду, добавить соль, сахар и растереть лопаткой. Затем при непрерывном помешивании тонкой струей влить масло и взбить так же, как и соус майонез, после чего развести уксусом и процедить.

110. Заправка горчичная для сельдей

Масло подсолнечное 400, горчица столовая 100, уксус 3%-ный 450, сахар 50, перец молотый 2.

Заправку для сельдей приготовить так же, как и заправку для салатов (108), но без добавления яичных желтков.

СЛАДКИЕ СОУСЫ

Сладкие соусы весьма разнообразны. Они широко распространены в предприятиях общественного питания. Сладкие соусы приготовляют из свежих, эрелых яблок, абрикосов, кураги, персиков и других фруктов, а также различных ягод — малины, клубники, земляники, смородины и т. п. Кроме того, их приготовляют с ванилью, шоколадом, какао и вином — красным, белым, мускатом, мускателем, ромом, коньяком и ликером.

При изготовлении соусов, кроме перечисленных основных продуктов, применяют различные вкусовые вещества:

лимонную, апельсинную, мандариновую цедру, корицу, ванилин. В состав некоторых сладких соусов входит картофельный крахмал, пшеничная мука. Как правило, все сладкие соусы приготовляются с сахаром.

Подают сладкие соусы к разным сладким блюдам — макаронным изделиям, рисовым и манным котлетам, пудингам, запеканкам, блинчикам, оладьям, кашам, кремам, круту с фруктами.

Фруктовые и ягодные соусы можно подавать и в холодном виде, в таком случае их охлаждают при частом, тихом помешивании лопаткой так, чтобы не образовалось пленки.

111. Соус из шиповника

Шиповник (целые плоды) 60 или порошок шиповника 30, сахар 160, картофельный крахмал 40, вода 900, лимонная кислота 2.

Плоды шиповника перебрать, промыть в холодной воде, положить в посуду, залить кипятком (900 г), закрыть посуду крышкой и оставить на 20—25 минут для набухания; после этого отвар слить в посуду, а плоды размять деревянным пестиком. В полученное пюре налить отвар, перемешать, добавить лимонную кислоту и кипятить 10—12 минут, после чего нагревание прекратить. Через 30 минут, когда отвар настоится, его процедить через марлю, сложенную в два — три слоя, добавить сахар и довести до кипения. Затем в отвар влить картофельный крахмал, заранее разведенный охлажденным отваром, и дать вскипеть.

Для улучшения вкуса в отвар можно добавлять немного цедры лимона, мандарина или апельсина.

Соус из шиповника подается к блюдам из круп, макаронных изделий и т. п.

112. Брусничный соус

Брусника 500, вода 1000, сахар 250, картофельный крахмал 10, корица 0,1, вино (рислинг) 100.

Промытую бруснику залить холодной водой и варить до мягкости, после чего отвар слить, а бруснику протереть через сито. Полученное пюре развести отваром, добавить сахар, корицу, вино и кипятить 5—7 минут. За-

тем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и нагреть до кипения.

Брусничный соус подается к жареной индейке, курам, цыплятам, дичи, блюдам из мяса диких животных.

113. Яблочный соус

Для первого способа: яблоки 600, вода 500, сахар 250, корица 0,1.
Для второго способа: яблоки 600, вода 800, сахар 150, картофельный крахмал 30.

Первый способ. Яблоки промыть в холодной воде, нарезать, удалить семена и варить в закрытой посуде до готовности. Выкипание воды должно составить не менее $^1/_3$ первоначального объема. Сваренные яблоки охладить и протереть через частое сито или протирочную машину. В полученное яблочное пюре положить сахар, корицу в порошке и варить в течение 10—12 минут, помешивая лопаткой.

Перед подачей взбить соус веничком.

Яблочный соус подается в горячем виде к жареному гусю, утке, мясу.

Второй способ. Подготовленные яблоки (см. выше) положить в посуду, влить воду ($^1/_3$ нормы), закрыть крышкой, припустить до готовности и протереть через сито или протирочную машину. В полученное яблочное пюре положить сахар, влить оставшуюся ($^2/_3$ нормы) воду и кипятить. Через 5—7 минут добавить при быстром помешивании лопаткой картофельный крахмал, заранее разведенный охлажденной водой, и довести до кипения, подать соус холодным или горячим.

Этот соус можно приготовить из сушеных яблок.

Яблочный соус подается к кашам, запеканкам из риса, пшена, макаронных изделий, пудингам, блинчикам, круту с фруктами.

114. Соус из свежих ягод

Свежие ягоды 350, вода 900, сахар 150, картофельный крахмал 30.

Свежие ягоды (клубнику или малину) перебрать и протереть через сито. В ягодное пюре положить сахар, влить воду, нагреть до кипения, затем добавить карто-

фельный крахмал, разведенный охлажденным отваром. Подать соус холодным или горячим.

Соус из свежих ягод подается к кашам, запеканкам, пудингам, блинчикам.

115. Абрикосовый соус

Курага 200, вода 800, сахар 300.

Сушеные абрикосы перебрать, удалить посторонние примеси, промыть, положить в кастрюлю и залить холодной водой. Через 2—3 часа, когда абрикосы набухнут, варить их в той же воде, в которой они были замочены. При варке посуда должна быть закрыта крышкой. Сваренные абрикосы протереть через частое сито, положить в кастрюлю или глубокий сотейник, добавить сахар и при помешивании лопаткой проварить на слабом огне так, чтобы соус не пригорел.

Подают соус горячим и холодным.

Абрикосовый соус подается с пудингом, кремом, крутом и кашами.

116. Миндальный соус

Молоко 800, миндаль сладкий 160, миндаль горький 10, яйца 5 шт., сахар 250.

Сладкий и горький миндаль положить в кастрюлю, залить кипятком и накрыть посуду крышкой. Через 10—15 минут миндаль очистить от кожицы, положить в холодную воду на 2—3 часа, после чего пропустить через мясорубку с частой решеткой, подливая понемногу молоко, чтобы миндаль не замаслился.

Измельченный миндаль тщательно растереть пестиком в ступке, постепенно добавляя молоко. Растертый в пюреобразную массу миндаль развести оставшимся молоком, процедить через редкую салфетку или марлю и отжать. Остатки от миндаля (выжимки) использовать для начинки печеных яблок, блинчиков и т. п.

Яйца или яичные желтки тщательно растереть с сахаром так, чтобы смесь сделалась белой, а затем развести приготовленным горячим миндальным молоком и проварить, помешивая лопаткой, до температуры 75—80°, но

не кипятить. Отпускать соус в холодном или горячем виде.

Миндальный соус подается к пудингам, запеканкам и т. д.

117. Миндальный соус с лимоном

Миндальное молоко 700, сахар 250, миндаль сладкий 100, масло сливочное 25, яйца (желтки) 5 шт., мука 20, лимон 2 шт.

Масло сливочное, яичные желтки сырые, муку и сахар тщательно растереть. В полученную смесь добавить цедру, измельченную на терке, и сок лимонов, мелко нашинкованный миндаль и размешать. Затем постепенно (в три — четыре приема) вливать горячее миндальное молоко, быстро помешивая, после чего соус проварить, но не кипятить.

Миндальный соус с лимоном подается к пудингам, запеканкам и т. п.

118. Фруктово-ягодный соус

Апельсины 2 шт., *лимон* 1 шт., джем черносмородиновый 350, яблочный соус (консервированный) 350, уксус эстрагонный 25, горчица французская или соус «Южный» 30, перец 0,2, *лавровый лист* 0,1, *гвоздика* 0,2, имбирь в порошке 0,3, тмин 0,2, лук репчатый или шалот 150, мадера 100, крахмал картофельный 10.

Репчатый лук нашинковать, промыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить уксусом, добавить лавровый лист, перец горошком, гвоздику, тмин. Накрыть крышкой и варить. Затем добавить горчицу или соус «Южный», протертый черносмородиновый джем, консервированный яблочный соус, отжатый из апельсинов и лимона сок, имбирь в порошке и дать вскипеть. Когда соус закипит, в него влить картофельный крахмал, разведенный мадерой, на которой была настоена апельсинная цедра (при вливании нужно размешивать соус лопаткой во избежание образования комков) и довести до кипения, после чего процедить через частое сито. В процеженный соус положить мелко нашинкованную или тертую апельсинную цедру, настоенную на мадере, перемешать и охла-

дить. Фруктово-ягодный соус подается к холодной жареной дичи, домашней птице, ветчине и т. п.

Примечания. 1. Цедру срезать очень тонко, без белой мякоти, и мелко нашинковать, залить кипятком и охладить, слить воду, после чего залить мадерой (или белым портвейном), накрыть крышкой и настоять в течение 2—3 часов.

2. Если соус будет недостаточно острым, то можно добавить кайенский перец по вкусу.

3. Соус можно приготовить из одного черносмородинового джема, а также добавить лимонный сок.

4. Соус хранят в холодном месте в закрытой посуде. Соус при хранении устойчив, он может храниться 10 дней и более.

119. Соус ванильный

Молоко 725, сахар 225, яйца (желтки) 4 шт. (60 г), мука пшеничная 20, ваниль $^1/_2$ палочки.

Сахарный песок и сырые желтки положить в кастрюлю и тщательно растирать лопаткой до тех пор, пока смесь не побелеет. После этого всыпать муку, добавить палочку ванили, разрезанную вдоль, и перемешать. Подготовленную смесь постепенно развести горячим молоком, непрерывно помешивая лопаткой, и проваривать, не доводя соус до кипения. Когда соус загустеет, немедленно снять его с плиты и процедить через марлю или частое сито.

Ваниль можно заменить ванилином, который кладут в готовый соус.

Соус ванильный подается к пудингам, кремам и т. п.

120. Соус какао

Молоко 750, сахар-песок 200, какао 50, яйца (желтки) 4 шт. (60 г), мука пшеничная 20.

В кастрюлю положить яичные желтки, добавить сахар-песок и тщательно растирать лопаткой до тех пор, пока смесь не побелеет. После этого добавить какао, муку и хорошо перемешать. Подготовленную смесь постепенно развести горячим молоком, непрерывно помешивая лопаткой, затем поставить на плиту и, помешивая, нагреть до кипения, но не кипятить, чтобы не заварились

желтки. Когда соус загустеет, его немедленно снять с плиты и процедить через марлю или частое сито.

Так же приготовляют соус шоколадный.

Соус какао подается к пудингам, кремам и запеканкам.

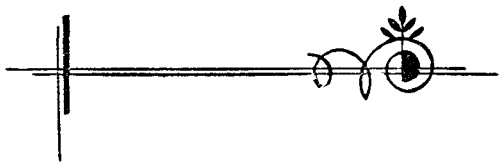
121. Соус из красного вина

Вино красное 400, сахар 500, вода 250, картофельный крахмал 40, лимон 1 шт.

В кастрюлю положить сахар, лимонную цедру, влить воду, красное вино, поставить на плиту и кипятить 5—6 минут до полного растворения сахара. Затем, при непрерывном помешивании лопаткой, положить картофельный крахмал, разведенный холодной водой, и довести до кипения, после чего нагревание прекратить, чтобы соус не разжижался. Этот соус подается в горячем или холодном виде.

Соус из красного вина подается к пудингам, кремам, круту с фруктами, блинчикам, запеканкам и т. п.

Специи и приправы





АЙВА

Айва — плод айвового дерева или кустарника семейства розовых, относится к семечковым плодам. В СССР культивируется на Кавказе, в Средней Азии, Крыму и на Украине (южнее Киева). Созревает айва в сентябре и может храниться в свежем виде до апреля. По внешнему виду айва похожа на яблоко или грушу, в зависимости от чего различают грушевидную или яблоковидную айву. Форма плодов ребристая, кожица лимонного цвета, покрытая сероватым пушком, который при снятии плодов с дерева постепенно стирается. Мякоть плода твердая, ароматная, с сильно вяжущим вкусом.

Химический состав плодов айвы (в среднем в %): вода — 84,2, сахар — от 9,5 до 10,8 кислóты (в основном яблочная) — от 0,8 до 1,1, пектин — 0,9, дубильные вещества — 0,4, зола — 0,5, клетчатка — 1,3.

Айва обладает очень тонким и приятным ароматом благодаря наличию эфирных масел, содержащихся главным образом в кожице.

Используется айва в кулинарии как приправа при изготовлении таких национальных блюд, как например мясо с айвой (плов гогрит), суп из баранины (бозбаш шушинский), суп с айвой из говядины, толма эчмиадзинская летняя. Айву закладывают в блюда в процессе их изготовления. Она придает изделиям тонкий аромат и кислый привкус. Кроме того, айву можно применять и в качестве основного гарнира, например к жареному мясу, гусю, утке, а также добавлять для аромата и вкуса в сладкие блюда.

Отходы при первичной обработке айвы при удалении только сердцевины составляют 12%, а при удалении сердцевины и кожицы — 28%.

Норма закладки в блюда 30—50 г на порцию[1]. При изготовлении говядины с айвой норма закладки увеличивается до 200 г.

При поступлении в предприятия общественного питания большого количества плодов айвы и особенно нестандартной ее можно заготовить впрок для использования в зимних условиях.

Из айвы можно приготовить пюре, компот и другие консервы. Наиболее простой метод консервирования айвы — это варка из нее пюре. Для этой цели айву отсортировывают от загнивших и заплесневелых плодов, промывают, удаляют сердцевину, заливают водой с таким расчетом, чтобы вода покрыла верхний слой плодов. Затем посуду с подготовленной айвой ставят на огонь, содержимое доводят до кипения и проваривают айву[2] при медленном кипении до полного размягчения плодов. Готовность плодов проверяют проколом деревянной спицей (обструганной лучинкой).

Отваренные плоды протирают через металлическое луженое сито с мелкими отверстиями. После протирания, перед расфасовкой в банки, пюре доводят до кипения и раскладывают в подготовленную стеклянную тару (банки должны быть сухими и прогретыми до температуры 70—80°, чтобы при наполнении их горячим пюре они не лопнули). Банки, заполненные пюре, закрывают деревянной пробкой с прокладкой из пергаментной бумаги. Пюре, расфасованное в горячем виде, можно не стерилизовать, а, перевернув закрытую банку кверху дном, дать ей остыть (способ «горячего розлива»).

В пюре из айвы можно добавить сахар, пряности, упарить его на $^1/_6$ первоначального объема и употреблять как самостоятельную приправу к различным блюдам (мучным, крупяным, из дичи, домашней птицы). При изготовлении такой приправы на 1 кг пюре необходимо взять 250 г сахара, 2—3 г корицы в порошке и 1 г имбиря.

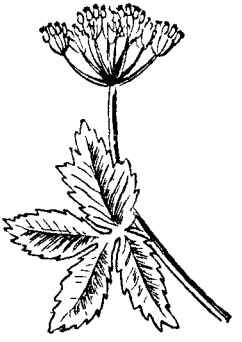
---

[1] Здесь и далее нормы закладок даются брутто.

[2] Айву для приготовления пюре можно не только отваривать, но припускать и тушить.

АНИС

Анис — однолетнее травянистое растение семейства зонтичных, высотой до 50 см. Культивируется анис главным образом на Украине, а также в Воронежской и Курской областях. Пряностью являются семена аниса — очень мелкие (длиной в 1—2 мм) зерна серого цвета. Анис обладает сладковатым вкусом и своеобразным запахом, который объясняется наличием в его семенах эфирных масел (до 3%). Кроме эфирных масел, в семенах аниса содержится много жирного масла (от 16 до 20%). Основная составная часть эфирного масла аниса — анетол — стимулирует пищеварение.



Анис

В предприятия общественного питания анис поступает в зернах в мелкой фасовке. Хранить его необходимо в сухом помещении при температуре не выше 12° и не ниже 0° и относительной влажности воздуха 75—80%.

В кулинарии анис рекомендуется использовать при изготовлении соуса кисло-сладкого, соуса лукового к бараньим котлетам и отварной говядине, плова по-бухарски, плова по-узбекски, шашлыка по-узбекски, сыра из творога, а также молочно-кислых продуктов, хлебного кваса и мучных изделий — крендельков, булочек, пирожных с анисом. Закладывается анис в процессе изготовления блюда, а в соусы — в конце их варки. Анисом можно заменять тмин и, наоборот, тмином анис (в равных количествах).

Норма закладки аниса в соусы 0,2—2 г на 1 л, во вторые блюда — 0,5 г на порцию.

БАДЬЯН

Бадьян — плод вечнозеленого тропического дерева семейства магнолиевых. Родина бадьяна — Китай. В СССР произрастает в Абхазии. Бадьян называют иначе звездчатым анисом. Собирают семена спелого плода, в которых содержится до 1,8% эфирных масел.

Бадьян по вкусу и запаху напоминает анис, но несколько отличается от него, так как содержит эфирное масло сафлор, которого нет в анисе. Добавляется он в те же блюда, что и анис; при отсутствии аниса его можно заменить (в равных количествах) бадьяном и наоборот. Кроме того, бадьян используется при изготовлении мучных изделий (баба из ржаных сухарей, из пшеничной муки, пряники и др.).

Эфирные масла бадьяна растворимы в воде, поэтому бадьян закладывают в блюда в процессе их приготовления. Бадьян придает блюду пряный аромат и сладковатый привкус.

Норма закладки бадьяна от 0,1 до 1 г.

БАЗИЛИК

Базилик, или рейган, — однолетнее травянистое растение семейства губоцветных. Родина базилика — Азия и Африка. В СССР он разводится на юге Краснодарского края, в Грузии, Армении, Таджикистане.

Имеется много различных видов базилика: камфорный, евгенольный, огородный и др. Базилик — ароматическое растение, содержащее в свежих листьях до 0,3% эфирных масел. Заготавливается базилик впрок путем сушки собранных листьев.

В кулинарии при изготовлении многих национальных блюд применяется зелень базилика (свежая или сушеная). Базилик употребляется в рубленом виде и в виде порошка как самостоятельная приправа или в смеси с другими пряностями. Он обладает приятным кисловатым вкусом и служит очень хорошей приправой к мясным и овощным блюдам, например к люля-кебабу, купати, тавакебабу, лобио по-грузински с яйцом, шпинату с яйцом, толме эчмиадзинской, шашлыку по-армянски, тушеному мясу и др., а также к мясным красным соусам, овощным маринадам, салатам и блюдам из творога.

Базилик вводится в блюда в процессе их изготовления, за 10—15 минут до готовности. Остроту базилика можно усилить добавлением к нему чабера.

Норма закладки зелени базилика 10 г, сушеного — 0,5—1 г. При введении зелени базилика в сочетании с другой пряной зеленью (кинза, укроп) норму закладки ее следует снизить до 3—5 г. Отходы при первичной обработке составляют 16%.

БАРБАРИС

Барбарис — колючее кустарниковое растение семейства барбарисовых, которое имеет 160 видов. В СССР произрастает барбарис 12 видов.

Растет барбарис преимущественно в горных районах Средней Азии и на Кавказе, а один из видов — барбарис амурский — на Дальнем Востоке.

Барбарис имеет хозяйственное значение как ягодный и медоносный кустарник. Он имеет мелкие сочные плоды (ягоды) красного цвета и кислого вкуса, в 100 г которых содержится до 164 мг витамина С. Барбарис богат кислотами, в особенности яблочной (до 6,6%).

В предприятия общественного питания барбарис поступает в свежем, сушеном, маринованном и других видах в различной фасовке (мешках, пакетах, стеклотаре). Он служит приправой к следующим блюдам: почкам, филе на вертеле и люля-кебабу.

Маринованный барбарис подается отдельно на розетке (75—150 г). К национальным блюдам (азербайджанским, грузинским) таким, как цыплята с кизилом, кадораки, абхазури, сушеный барбарис в порошке «сумах» добавляется в процессе их изготовления или изделие посыпается им сверху при отпуске (купати).

Кроме того, барбарис свежий или в виде порошка вводится в пити (суп гороховый).

Барбарис придает блюду кислый привкус и витаминизирует его. Благодаря наличию большого количества кислот барбарис ускоряет переход коллагена в глютин при тушении мяса, вследствие чего быстрее достигается его готовность.

Норма закладки барбариса свежего от 5 до 10 г, сушеного — от 2 до 4 г.

БРУСНИКА

Брусника — дикорастущее растение семейства вересковых. Произрастает она в лесах северной и средней полосы РСФСР и в Сибири. Созревание ягод происходит в августе.

Химический состав брусники (в среднем в %): вода — 83,7, сахар — 8,74, кислоты — 1,98.

В бруснике содержатся лимонная, яблочная и бензойная кислота, благодаря последней ягоды хорошо выдерживают хранение и разные виды переработки. Кроме того, брусника содержит витамины С (в 100 г — 15 мг) и А (в 100 г — 0,1 мг).

Одним из видов заготовки брусники впрок является замачивание. Перебранную и промытую бруснику заливают прокипяченным охлажденным раствором, приготовленным следующим образом: в 1 л воды растворяют 100 г сахара или меда, добавляют 1 г смеси корицы и гвоздики (иногда вводят дополнительно лакричный корень) и все это кипятят. Отходы при переработке брусники составляют 10%. На 1 кг ягод берется 500 г раствора. Замоченная таким образом брусника может храниться в течение года. Моченая брусника подается отдельно на розетке как приправа к блюдам из жареной дичи, мяса диких животных, к говядине, тушенной крупными кусками. Моченая брусника придает блюду острый кисло-сладкий вкус.

Есть и другие способы консервирования брусники, например «томление» брусники в собственном соку, т. е. прогревание ее без воды в жарочном шкафу в закрытой посуде в течение 1 час. 30 мин., однако замачивание — наиболее доступный и распространенный способ заготовки ее впрок.

Из брусники можно приготовлять брусничный соус с добавлением пряностей.

Норма закладки брусники 50—75 г.

ВАНИЛЬ

Ваниль — растение семейства орхидных, культивируется в Мексике, Западной Индии, на о. Цейлоне. Ваниль — это недозревший, высушенный или провяленный плод тропического растения орхидеи. Коробочка ванили, которую называют стручком, бывает длиной от 12 до 30 см и шириной от 4 до 8 мм. Внутри стручка находится душистая коричневая кашица из мелких семян, более ароматичная, чем сам стручок. Поверхность коробочки (стручка) глянцевая, сморщенная, ровного коричневого цвета, при длительном хранении покрывается мелкими белыми кристаллами (порошком ванилина). Чем больше налет кристаллов, тем выше качество ванили.

Плоды снимаются до полного созревания, но только после потемнения верхней оболочки. Собранные плоды подвергаются ферментации в кучах, покрытых шерстяной тканью, затем их высушивают на солнце.

В предприятия общественного питания ваниль поступает расфасованной в стеклотару (стеклянные трубочки) или в металлические ящики. Такая упаковка предохраняет ваниль от высыхания и потери запаха. Аромат ванили объясняется наличием в ней ванилина. Количество его в плодах ванили колеблется в пределах от 1,6 до 2,9%. В ванили, кроме ванилина, содержатся еще и другие ароматические вещества.



Ваниль

В предприятиях общественного питания ваниль добавляется в различные сладкие блюда, например: в сырники из творога, пудинг из творога, творог сладкий, пудинг сухарный, шарлот яблочный, кашу манную с фруктами, сливочные крем, мороженое, пломбир, парфе ванильное и ореховое, суфле ванильное, тесто сдобное дрожжевое и бездрожжевое.

Ваниль слегка подсушивают, растирают с сахарным песком до порошкообразного состояния и только в таком виде вводят в подготовленное изделие непосредственно перед тепловой обработкой. Введение ванили в изделия задолго до тепловой обработки приводит к потере ими ароматических веществ.

Норма закладки ванили от $^1/_{20}$ до $^1/_4$ части палочки.

ВАНИЛИН

Ванилин готовится синтетическим путем. Он представляет собой белый кристаллический порошок, обладающий жгучим вкусом и запахом, значительно более сильным, чем натуральная ваниль. Ванилин плохо растворяется в холодной воде, лучше — в горячей и хорошо — в спирте и эфире.

В предприятия общественного питания ванилин поступает в виде белого порошка, расфасованного по 1 г, или

в смеси с сахарной пудрой под названием «ванильный сахар».

Добавляется ванилин в те же сладкие блюда и тесто, что и ваниль. Перед введением ванилина в блюда его следует растворить в спирте, а при отсутствии последнего — в горячей воде. Ванилин, как и ваниль, придает изделию приятный аромат, свойственный только этим пряностям.

Норма закладки ванилина 0,01—0,02 г.

ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА

Виноградное вино — продукт спиртового брожения чистого виноградного сока или виноградного сока с мезгой (выжимками). Почти все сорта винограда имеют бесцветный сок. Для того чтобы получить вино красного цвета, виноград сбраживают вместе с мезгой красноплодного сорта винограда (красящие вещества кожицы ягод переходят при брожении в сок). Красные вина отличаются от белых большей терпкостью.

По содержанию спирта виноградные вина делятся на столовые (9—14%), полукрепкие (14—16%) и крепкие (16—20%), а по содержанию сахара — на сухие (до 1%), полусухие (1—4%), полусладкие (4—7%), сладкие (8—20%) и ликерные (свыше 20%).

Вина поступают в продажу в бочках емкостью 500—600 л и в стеклянной таре (бутылках) емкостью 0,5; 0,8; 1,0 л. Бутылки для вина должны быть из темного стекла, так как на свету вино теряет вкус. Бутылки с вином следует хранить в горизонтальном положении на стеллажах, чтобы пробки были смочены (это предохраняет вино от испарения). Крепкие вина должны храниться в сухом темном помещении при температуре 10—15°, а остальные при 8—9°.

Виноградные вина сухие (белое, красное), а также мадера используются в кулинарии при изготовлении супов, соусов, сладких блюд и напитков. Вина добавляются в изделия после готовности последних, так как в этом случае лучше сохраняются вкус и аромат вин.

ВИНО СУХОЕ БЕЛОЕ

Белое вино добавляется в пюреобразные супы (за исключением овощных и крупяных), прозрачные и супы на фруктовых отварах; в белые соусы (соус белое вино,

раковый соус на белом соусе, томатный с вином, томатный с грибами, соус итальянский, соус с шампиньонами или свежими белыми грибами, белый соус шофруа, соус со сладким стручковым перцем); во вторые блюда: телятину фаршированную, крокеты из домашней птицы. Белое вино добавляется при припускании рыбы, а также используется при изготовлении сладких блюд (мусс лимонный, желе из свежих фруктов, кисели фруктовые, компоты, яблоки в сиропе и др.) и напитков (крюшон).

Кроме того, белое вино используется для приготовления пирожных, саваренов и других кондитерских изделий.

Норма закладки вина: в супы — от 10 до 50 г; в сладкие блюда — от 10 до 50 г; в пирожные, саварены и другие мучные кондитерские изделия — 10 г; крюшоны — 100 г на порцию; в соусы — 100 г на 1 л.

ВИНО КРАСНОЕ

Красное вино рекомендуется добавлять в соусы: яичный сладкий, матросский, томатный с эстрагоном, красный с грибами, томатный с вином, раковый, грибной, охотничий; во вторые блюда: паштеты, гуляш из свинины, тефтели по-молдавски, филе дикой козы, тушеное с вином, яичницу и омлет с сельдереем, а также используется при маринновании мяса и изготовлении компотов из свежих фруктов.

Норма закладки вина в соусы от 80 до 100 г на 1 л.

МАДЕРА

Мадера относится к крепким винам. Она готовится из смеси нескольких сортов винограда с добавлением спирта. Для получения специфического вкуса ее выдерживают в бочках при температуре 45—65° в течение примерно 6 месяцев; чем дольше выдерживается вино, тем лучше его качество. Мадера содержит 18—19% спирта и 4—8% сахара.

Используется мадера при изготовлении супов-пюре из дичи и раков.

Мадеру можно также добавлять в пюреобразные супы из овощей, прозрачные (бульон «борщок») и другие супы, в соусы и паштеты.

Мадера, используемая при изготовлении некоторых вторых и холодных блюд, например почек с мадерой, котлет из телятины шпигованных, бигуса польского, говурмы, утки фаршированной, перепела или дрозда фаршированных, поросенка фаршированного, цыпленка и фазана, жаренных с шампиньонами, перепела, фаршированного печенкой, яблок в сладком яичном соусе и др., а также паштетов, значительно улучшает их вкус.

При отсутствии мадеры можно вводить в блюдо вино бухарское, которое по вкусовым качествам близко к мадере. Кроме мадеры и вина бухарского, применяется при изготовлении блюд виноградное вино херес, которое придает блюду своеобразный тонкий вкус и аромат, например херес добавляют в прозрачный бульон.

Норма закладки мадеры в супы и вторые блюда 10—15 г на порцию, в соусы — 100 г на 1 л.

ВИНОГРАД МАРИНОВАННЫЙ

Виноград маринованный приготовляется консервной промышленностью из спелых свежих столовых сортов винограда.

Можно заготовить виноград впрок и в предприятиях общественного питания. Для маринования отбирается сладкий виноград среднего размера с неплотной кистью, прочной кожицей и упругой мякотью.

Маринад можно приготовить следующим образом: в 1 л воды растворить 600 г винного или столового уксуса (3%-ного), 350 г сахара-песку и добавить цедру с одного лимона. Раствор вскипятить, охладить и залить им предварительно перебранный и промытый виноград, уложенный в стеклянную посуду. Посуда закрывается пергаментом, завязывается и ставится для хранения в прохладное сухое помещение. Законсервированный таким образом виноград может храниться всю зиму.

Маринованный виноград, как и моченая брусника, используется в качестве приправы или гарнира к мясным блюдам и жареной дичи, придавая им кисло-сладкий привкус.

Норма закладки винограда от 30 до 120 г на блюдо. Отходы на маринад составляют 35—37%, на горбыльки — 4%.

ГВОЗДИКА

Гвоздика — это нераспустившаяся высушенная почка цветка гвоздичного дерева семейства миртовых, с сильным остро-пряным запахом. Гвоздичное дерево разводится в тропических странах. Цветочная почка состоит из четырех лепестков, плотно прилегающих один к другому.

Цветочные почки собирают, когда они имеют светло-желтую окраску, так как в этот период они обладают наиболее сильным ароматом. Собранные почки сушат, очищают,сортируют и упаковывают в мешки. Длина почки гвоздики от 4 до 15 мм.

Правильно заготовленная гвоздика должна тонуть в воде, часть бутонов может плавать, но вертикально, а не горизонтально. Черешки должны быть по размеру равномерными, гибкими, мягкими, но не хрупкими. Аромат гвоздике придают эфирные масла, которых содержится в ней 15—18%.

Гвоздика поступает в предприятия питания в молотом и целом виде, в мелкой картонной, бумажной и стеклянной (трубочки) фасовке. Хранить гвоздику необходимо в сухом помещении при температуре 12—15° и относительной влажности воздуха 75—80%.

Используется гвоздика как приправа к маринадам из фруктов и ягод, из овощей с томатом, из овощей без томата, а также к айве фаршированной (комши бринджит), сациви из домашней птицы, баранине с черносливом, мужужи, плову, тава-кебабу, колбаскам из свинины, а также к супу с сациви, фруктово-ягодным соусам и компотам из свежих фруктов.

Гвоздика закладывается за 15 минут до окончания варки блюда, в маринады и фаршированную айву — в процессе их изготовления. Она придает блюдам острый вкус и аромат. Гвоздику можно вводить не только в указанные блюда, но и в другие, особенно из тушеного мяса, овощей и дичи. Она также применяется при мариновании грибов.

Норма закладки гвоздики в маринад 1 г (примерно 30 — 40 шт.) на 1 л, на одно блюдо — 0,02 г (примерно 6 шт.).

ГОРЧИЦА

Горчица — семена растения горчицы, принадлежащего к семейству крестоцветных. Имеются три разновидности горчицы: черная, белая (желтая) и русская (сизая), или

сарептская. У нас распространена сарептская горчица, которая культивируется главным образом в Поволжье, в районе города Красноармейска (бывшая Сарепта), а также в Ставропольском крае и Казахской ССР.

В состав семян горчицы входят азотистые вещества, эфирные масла, жир, клетчатка, пентозаны и пектин. Важной составной частью черной и сарептской горчицы является глюкозид синигрин (мироновокислый калий), а белой — синальбин. При обработке горчицы теплой водой глюкозид синигрин в присутствии фермента мирозина распадается на сахар, кислую сернокалиевую соль и аллиловое горчичное масло, которое придает горчице жгучий вкус и запах, вызывающий слезоточение даже на некотором расстоянии.

Горчица относится к ценным масличным культурам, так как в ее семенах содержится в среднем 35% жира. Для получения горчичного масла семена освобождают от оболочек и подвергают горячему прессованию. Оставшийся жмых размалывают, получая горчичный порошок, из которого приготовляют столовую горчицу как в промышленности, так и непосредственно в предприятиях общественного питания.

Горчичный порошок может быть 1-го и 2-го сортов. Горчица 1-го сорта отличается большим содержанием жира и более светлым цветом порошка. Влажность горчицы как 1-го, так и 2-го сорта должна быть не выше 10%. Порошок упаковывается в бумажную тару (пакеты весом 50—100 г), в ящики — по 25 кг или в мешки — по 50 кг. Порошок горчицы должен храниться в сухом помещении.

В кулинарии горчица используется после предварительной обработки. Из многих известных способов ее приготовления мы остановимся на самом распространенном. Порошок горчицы тщательно растирают, заливают кипятком и настаивают в течение 12—24 часов для удаления горечи, затем воду сливают, для улучшения вкуса добавляют уксус, соль, сахар, а для смягчения остроты — растительное масло. Смесь хорошо размешивают, до образования однородной массы, после чего горчицу перекладывают в стеклянную посуду и плотно закрывают.

Правильно приготовленная горчица (при условии хранения ее в темном прохладном месте и плотно закрытой таре) долго не теряет своей крепости и вкуса. Под влиянием света и высокой температуры в горчице происходят

химические процессы, вследствие которых она приобретает неприятный запах, темнеет и становится непригодной к употреблению.

Существует несколько рецептур горчицы, из которых наиболее распространены:

для горькой горчицы (в г): порошок горчицы 100, сахар 10, растительное масло 10, уксус 44, соль 2;

для ароматной горчицы (в г): порошок горчицы 100, корица 6, гвоздика 6, уксус 44, соль 2.

Готовая горчица используется как приправа к таким блюдам, как салат с сельдью, яйца фаршированные, ветчина жареная с горчицей и помидорами, колбаса жареная с помидорами, яичница с ветчиной и свежими помидорами, а также подается потребителю на стол одновременно с солью, перцем и уксусом. Кроме того, готовая горчица применяется при изготовлении соуса майонез (где она является не только приправой, но и эмульгатором, т. е. способствует образованию эмульсии), соуса с горчицей, яично-масляного соуса с горчицей, фруктово-ягодного соуса, масла с горчицей, селедочной и салатной заправки и др.

Горчица закладывается в горячий соус после его изготовления, так как при кипячении она теряет присущую ей остроту. Горчица придает блюду острый вкус, вызывает повышенное выделение желудочного сока и слюны и улучшает тем самым пищеварение.

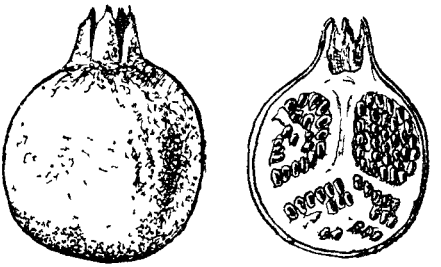
При изготовлении соусов норма закладки горчицы колеблется в пределах от 25 до 120 г на 1 л.

ГРАНАТ

Гранат — плод субтропического дерева семейства гранатовых. В СССР гранат культивируется в Крыму, Закавказье, на юге Средней Азии. Плоды созревают в сентябре — ноябре, могут храниться долгое время, транспортабельны.

Гранат — плод, покрытый крепкой кожистой оболочкой желтоватого или красноватого цвета. Перегородки внутри плода делят его на гнезда, в которых находится много мелких семян. Гранат употребляется в свежем виде. Обычно из него отжимается сок темно-красного цвета, приятного кисловато-вяжущего вкуса. Кислые сорта граната содержат от 2,9 до 7,9% кислот (в основном лимонной, а также яблочной и борной).

Гранат широко применяется при изготовлении национальных блюд. Сок граната добавляют при тушении мяса, а также в следующие блюда: цыплята фаршированные, жаренные на вертеле, цыплята со сливами, цыплята с кизилом, цыплята по-абхазски, индейка жареная, купати, филе на шпажке, форель с орехами, форель на вертеле, жареная лососина, шашлык в кастрюле, плов фисинжан, баклажаны с орехами, тыква с орехами, плов с севрюгой, плов с гранатом, плов с бараниной, колбаски из свинины.



Гранат

Во все блюда, кроме блюд на вертеле, сок граната добавляется в процессе изготовления. К блюдам на вертеле он подается отдельно.

Гранат придает блюду кислый привкус, а также ускоряет процесс перехода коллагена в глютин.

Приправой к блюдам служит также уваренный сок граната (соус нашараби).

Норма закладки от 1/2— до 1 плода на порцию. Отходы при первичной обработке составляют 40%.

ГРИБЫ

Грибы — это споровые растения. Характерной особенностью грибов является отсутствие в них хлорофилла, посредством которого растения на солнечном свету из углекислоты воздуха усваивают углерод. Грибы питаются готовой органической пищей. Растут они обычно в лесах. В СССР леса занимают большие площади, поэтому грибы являются одним из распространенных видов пищевых продуктов.

Химический состав свежих грибов (в среднем в %): вода — от 87 до 97, жир — от 0,4 до 0,9, сахара — до 0,5% и белки — от 2 до 4. Организмом усваивается около 67% общего количества содержащихся в грибах белков. Клеточные оболочки грибов в отличие от прочих растений состоят не из клетчатки, а из азотсодержащего вещества — фун-

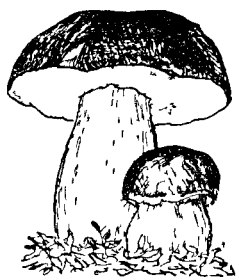
гина, трудно перевариваемого организмом. В состав сахара входят глюкоза и трегалоза, последняя содержится только в грибах и отличается малой сладостью. Грибы содержат значительное количество экстрактивных веществ, что обусловливает их широкое применение в кулинарии для приготовления бульонов, соусов, вторых блюд и т. д. В некоторых грибах содержатся витамины А, С, группы В и РР. Грибы делятся на губчатые, сумчатые и пластинчатые.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ

Белые грибы относятся к губчатым. По своим вкусовым достоинствам они считаются наиболее ценными.

В свежем виде грибы не могут долго храниться, поэтому их заготавливают впрок путем сушки, стерилизации, маринования, засолки.

Свежие грибы перед сушкой очищают от земли, хвои и листьев; корни грибов отрезают и сушат отдельно. Температура в начале сушки должна быть не более 50—60°, а в конце 70—74°. Продолжительность сушки в сушилках 4—6 часов, а в печках — до 2 суток. Выход сушеных грибов составляет 10—12% от веса свежих. Сушеные грибы делятся на шесть товарных сортов: высший (шляпки), 1-й и 2-й сорта, пробель, желтяк, корень.



Белые грибы

Сортность грибов определяется следующими признаками: окраской верха и низа шляпки (чем светлее, тем выше сорт), длиной оставшегося корня (чем короче остаток корня, тем выше сортность) и степенью поврежденности. Общим требованием для сушеных белых грибов всех сортов является наличие характерного запаха и вкуса и содержание не более 14% влаги. Сушеные грибы должны быть сухими на ощупь, слегка эластичными, но ломкими.

В предприятия общественного питания сушеные грибы поступают связками или упакованными в мешки. Хранить их необходимо в таре на подтоварниках в сухом проветриваемом помещении при температуре 10—15°.

Грибы можно приготовить как самостоятельное блюдо или использовать их в качестве приправы к другим кулинарным изделиям. Белые грибы в сушеном виде применяются в основном как приправа и очень редко как самостоятельное блюдо (например, грибная икра).

Сушеные грибы ароматны; введение даже небольшого количества их придает блюду своеобразный аромат. Из сушеных грибов можно приготовить следующие блюда: щи, борщ, солянку; соусы — томатный с грибами, грибной, грибной кисло-сладкий. Кроме того, сушеные белые грибы добавляются в фарш для пирогов (пирог с рисом и грибами), голубцов, зраз, тельного и др.

Перед употреблением сушеные грибы необходимо замочить, затем отварить в этой же воде (отвар можно использовать для соусов или супов). После отваривания грибы мелко рубят или шинкуют, в зависимости от назначения, и вводят в суп или фарш. Грибы значительно улучшают вкус блюда.

Белые свежие стерилизованные и маринованные грибы употребляют в качестве приправы при изготовлении таких блюд, как почки жареные в сметанном соусе с грибами, перепела жареные с грибами, перепела тушеные с рисом и др. При введении в блюда маринованных грибов их необходимо предварительно слегка отварить, для удаления кислого привкуса маринада.

Норма закладки грибов в блюда 5—20 г. в соусы — 30 г на 1 л. Отходы при первичной обработке свежих белых грибов составляют 24%. Отход у маринованных или стерилизованных грибов — 18% (на рассол).

ТРЮФЕЛИ

Трюфели — сумчатые клубневидные подземные грибы, имеющие светлую или очень темную окраску. Черный трюфель по вкусу ценится больше, чем белый. Белый трюфель растет в лесах Белоруссии, Ивановской и Московской областей. Черный — в дубовых и буковых лесах южных районов СССР и Черноморского побережья Кавказа.

Химический состав трюфелей приблизительно такой же, как и других грибов.

Трюфели в свежем и консервированном виде служат приправой к различным мясным и рыбным блюдам. Они

вводятся в красный соус, соус с трюфелями, молочный соус с раковым маслом, в те же блюда, что и шампиньоны, а также в блюда, изготовляемые для банкетов. Кроме того, трюфели подаются в качестве гарнира к курице или цыплятам под майонезом, индейке фаршированной, «птичьим гнездам», артишокам со спаржей и т. д.

После первичной обработки трюфели рекомендуется припустить с вином (бухарским или мадерой), затем очистить, нарезать и добавить в блюдо. Трюфели придают блюдам специфические аромат и вкус.

Норма закладки трюфелей такая же, как и шампиньонов.

ШАМПИНЬОНЫ

Шампиньоны — пластинчатые грибы. Различают три вида шампиньонов: полевой, луговой и лесной. У нас растут повсеместно, за исключением Крайнего Севера. Кроме того, шампиньоны можно выращивать искусственным путем в грибницах, в подвальных помещениях и т. д.

Собирают только молодые грибы, имеющие под шляпкой перепонку (пленку). Ценятся эти грибы по своим вкусовым качествам и содержанию в них фосфора в виде сложного органического соединения — лецитина, необходимого для питания нервной системы.

Шляпка у шампиньонов мясистая белая или буроватая, пластинки шоколадного цвета, корень белый. Молодые дикорастущие шампиньоны необходимо отличать от бледной поганки (ядовитый гриб), которая по внешнему виду похожа на шампиньон.

Молодые грибы имеют толстую короткую ножку, которая также идет в переработку.

В предприятия общественного питания шампиньоны могут поступать круглый год. Свежие грибы нельзя хранить долгое время, так как в них образуется холин — вредное для человеческого организма вещество.

Шампиньоны в свежем и консервированном виде используются в качестве основного продукта при изготовлении блюд или служат приправой. Они применяются при изготовлении:

супов (бульоны с разными клецками, суп из телячьей головы, прозрачный с шампиньонами и др.);

овощных и яичных блюд (яйца с дичью и шампиньонами, яйца с ветчиной, картофель, запеченный с ветчиной и шампиньонами);

блюд из отварной и запеченной рыбы, раков, крабов (крабы под молочным соусом, устрицы в соусе белое вино, клецки из рыбы, пудинги из рыбы);

блюд из отварной, жареной домашней птицы и дичи (куропатка, жаренная на решетке с шампиньонами, печенка куриная в соусе мадера);

блюд из почек и отварной, жареной, тушеной и запеченной говядины, телятины (крокеты из мяса, ассорти мясное, почки телячьи в сметане, эскалоп с луком и шампиньонами, котлеты из телятины шпигованные, рагу из телятины, телятина фаршированная, телятина, запеченная в раковинах, котлеты из рубленой телятины, яйца с дичью и шампиньонами);

соусов (красный с грибами, матросский, охотничий, соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами, соус со свежими грибами, соус итальянский, томатный с грибами и др.).

Свежие грибы закладываются в блюда в процессе или в конце приготовления последних, после предварительной варки, а консервированные — после отделения сока и прогревания. Шампиньоны значительно улучшают вкус блюда.

Норма закладки шампиньонов на блюдо 20—50 г, на 1 л соуса 100—150 г. Отходы при обработке свежих грибов составляют 24%, консервированных — 25% (на маринад).

ДЖОНДЖОЛИ

Джонджоли — молодые (не одревесневшие) веточки, собранные в период цветения, вместе с цветком колючего вьющегося или стелющегося кустарника — каперсника семейства каперсовых. Каперсник растет в диком состоянии в Средней Азии, Крыму и на Кавказе.

Собранные веточки заквашивают тем же способом, что и белокочанную капусту. В деревянную или глиняную посуду слоями укладывают промытые и обсушенные веточки каперсника, пересыпая их солью. По наполнении посуды зелень утрамбовывают, заполняют посуду до краев, покрывают зелень деревянными кружками, наложив сверху груз (гнет), и оставляют для квашения на 4—

6 недель. Режим квашения и хранения зелени такой же, как и для других квашеных овощей.

Джонджоли — распространенная приправа для различных блюд. Вкус ее приятный, слабо кисло-острый с привкусом каперсов.

Джонджоли перед подачей заправляют рубленым репчатым луком, растительным маслом и уксусом. Подают джонджоли отдельно в салатнике как холодную закуску (140 г) или в комбинации с другими консервированными овощами, как гарнир к мясным и рыбным блюдам (30—50 г).

ИЗЮМ

Изюм — сушеные ягоды винограда. Производство изюма из местных сортов винограда сосредоточено в Средней Азии. Некоторые сорта винограда, для более быстрой консервации, перед сушкой подвергают обвариванию в щелочном растворе и окуриванию серпистым газом.

Сушеный виноград бывает с семенами (изюм) и без семян (кишмиш, коринка). В сушеном винограде содержится от 60 до 71% сахара, от 0,54 до 1,78% кислот и от 18 до 21% воды.

Изюм и кишмиш по вкусу, цвету, размеру ягод, количеству всякого рода примесей и засоренности делятся на высший, 1-й и 2-й сорта. После сортировки изюм упаковывается в ящики емкостью до 30 кг и мешки из материи емкостью до 70 кг.

В кулинарии изюм применяется для изготовления сладких фруктовых супов, компотов (в сочетании с другими сушеными фруктами), хлебного супа (по-латышски), а также для приготовления соусов к крупяным блюдам (биточкам, котлетам, запеканкам).

Изюм добавляется в фарш для пирогов. Кроме того, изюм применяется при изготовлении национальных блюд: чорбахи, лобио, айвы фаршированной, припущенной с фруктами, плова гурийского, плова с тыквой и свежими фруктами, супа из чечевицы, голубцов с капустой, фаршированной тыквы, отварной курицы с кизиловой подливкой, плова с жареными фруктами, тоух плова, ширин плова, плова с изюмом, плова бухарского, шашлыка по-узбекски, турли еттера, куропатки в сливках с изюмом, пудинга и др.

Предварительно перебранный и промытый изюм закладывается в блюда или соусы за 10 минут до их готовности. Исключение составляют блюда из фаршированных и тушеных продуктов, в которые изюм закладывается в процессе их изготовления. Изюм придает блюду сладкий вкус.

Норма закладки изюма в блюда от 10 до 50 г, в соусы — до 150 г на 1 л.

ИМБИРЬ

Имбирь — это корневище камышеобразного тропического растения семейства имбирных, культивируется во многих районах Азии. В зависимости от способа обработки имбирь бывает двух видов: белый — вымытый, очищенный от поверхностных слоев и высушенный на солнце и черный — предварительно прокипяченный в воде, а затем высушенный на солнце. Корневища имбиря имеют длину от 10 и ширину до 2 см, обычно их рубят на куски в 1—2 см.

Имбирь имеет приятный специфический запах и жгучий вкус. Аромат его обусловливается присутствием в корне эфирных масел (1,5—3,5%), жгучий вкус — наличием гингероля, который в чистом виде представляет собой маслянистую светло-желтую жидкость. Имбирь поступает в продажу в стеклянных трубочках кусками и в виде порошка. В продажу поступает черный имбирь (с корой), который имеет сильную остроту и запах, так как имбирное масло и гингероль содержатся в большом количестве в корковом слое, и белый, или очищенный, обладающий из-за отсутствия коркового слоя более нежным вкусом. Рекомендуется приобретать имбирь недробленый, так как он дольше сохраняет свой аромат.

В кулинарии имбирь используется для улучшения вкуса некоторых блюд и мучных изделий. Имбирь придает изделиям пряный острый привкус. Он вводится в красный соус, овощные маринады (1 г на литр соуса), национальные блюда: курица по-мингрельски, каурма с алычей, пити, баранина припущенная (0,1 г на порцию). При тушении мяса крупными кусками имбирь закладывается в количестве 1 г на 1 кг мяса.

Имбирь добавляется в блюда в измельченном состоянии перед окончанием их изготовления. В сдобные муч-

ные изделия (кексы, пряники и др.) в процессе замеса теста вводится не более 0,5 г имбиря на 1 кг изделий.

Иногда имбирь применяется в сочетании с мускатным орехом, кардамоном. В этом случае норма закладки имбиря уменьшается с таким расчетом, чтобы общее количество указанных пряностей не превышало 0,1 г на блюдо.

В Китае полуспелые, еще мягкие корневища имбиря засахаривают или готовят из них варенье, называемое «чайлунч».

КАПЕРСЫ

Каперсы — цветочные почки колючего вьющегося или стелющегося кустарника семейства каперсовых. Каперсник (кустарник) растет в диком состоянии в Средней Азии, Крыму и на Кавказе. Каперсы — темно-оливкового цвета с маленькими красными пятнышками на заостренном конце.

Для употребления в пищу собирают нераскрывшиеся почки цветов каперсника, провяливают их и маринуют или солят. Соленые каперсы сохраняются дольше, чем маринованные. Хорошие каперсы должны быть мелкими, твердыми, круглыми, нераскрывающимися и нераздавленными.

В предприятия общественного питания каперсы поступают маринованными и солеными. Маринованные каперсы обычно фасуют в мелкую стеклотару (от 0,5 до 3 л). В соленых каперсах соотношение каперсов и рассола должно быть 1 : 1.

Используются каперсы как приправа к первым блюдам (солянки жидкие), рыбным блюдам (судак жареный с черным маслом, рыба по-русски, солянка на сковороде), мясным блюдам (шницель свиной отбивной с картофелем, бигус польский, помидоры, фаршированные печенкой, мозги в черном масле с картофелем), овощным блюдам (солянка на сковороде); соусам горячим (соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами, томатный русский, яично-масляный с каперсами), соусам холодным (майонез, русский, соус каперсы). В первые и вторые блюда каперсы добавляются в целом виде, в соусы — мелкорублеными.

Как правило, каперсы не подвергаются длительной тепловой обработке. В первые блюда каперсы вводятся перед окончанием их варки, в солянки на сковороде — перед запеканием.

В соус каперсы добавляются после его тепловой обработки, так как при длительном кипячении эфирные масла улетучиваются и каперсы приобретают пресный вкус. Блюда, приправленные каперсами, имеют своеобразный кисловатый привкус.

Норма закладки каперсов в первые блюда от 20 до 30 г, во вторые блюда — от 10 до 30 г, в соусы — от 200 до 400 г на 1 л. Отходы на маринад составляют 50%.

КАРДАМОН

Кардамон — плод тропического вечнозеленого растения семейства имбирных. Распространены два вида кардамона: малабарский и цейлонский. Промышленное значение имеют семена кардамона, так как в них содержится от 3 до 4% эфирных масел (в зависимости от места произрастания).

Плоды кардамона собирают незадолго до полного их созревания и затем высушивают. Цвет кардамона светло-коричневый или светло-желтый, если кардамон во время заготовки подвергался отбеливанию. Хранить кардамон необходимо в сухом помещении в плотно закрытой таре. В торговые предприятия кардамон поступает в целом и измельченном виде, расфасованным в стеклотару (стеклянные трубочки).

В кулинарии кардамон добавляется главным образом в мучные изделия (булочки, печенье, пряники, коврижки) и в небольших количествах при изготовлении фаршированной рыбы.

Норма закладки не более 0,1 г на блюдо и 0,5 г на 1 кг готовых мучных изделий. Кардамон можно добавлять в соусы в сочетании с другими пряностями в количестве не более 0,5 г.

КЕРВЕЛЬ

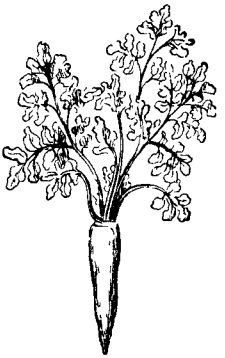
Кервель — травянистое пряное растение семейства зонтичных, высотой до 70 см. Произрастает в диком и культурном состоянии в Центральной Европе. По внешнему виду листовая зелень кервеля похожа на зелень петрушки (не следует кервель листовой смешивать с кервелем корневым — «кервельной репой», которая не является пряностью).

Пряностью служат листья кервеля, которые обладают тонким анисоподобным ароматом.

Листья кервеля применяют в кулинарии в шинкованном виде при изготовлении салатов, супов и вторых блюд.

Кервель придает блюдам пикантный вкус и витаминизирует их (витамин С).

Норма закладки кервеля 3—5 г. Отход при первичной обработке 26%.



Кервель

КИЗИЛ

Кизил — плоды кустарника семейства кизиловых. В Крыму и на Кавказе имеются огромные заросли дикорастущего кизила. Кизил разводится также в садах Крыма и Закавказья. Плоды садового кизила более крупные, мясистые, сладкие и не менее ароматные, чем плоды дикорастущего кизила. Кизил относится к косточковым плодам. Длина плода около 2 см, диаметр 1,5 см, вес 1,2—2,4 г; косточка крупная. В состав кизила входит около 7% сахаров (глюкоза, фруктоза), до 2,9% кислот (преобладает яблочная), а также около 0,4% дубильных веществ.

В свежем виде кизил может храниться 10—15 дней. Плоды кизила темно-красного цвета, вкус их кисло-сладкий, вяжущий, аромат приятный. Кизил добавляется в свежем и сушеном виде в национальные блюда, такие, как цыплята с кизилом, жареный гусь, восточные котлеты, плов с фаршированными цыплятами, тоух плов, курица фаршированная.

Кизил вводится непосредственно в блюдо в процессе его изготовления или в соус, который подается к этому блюду. Сушеный кизил предварительно замачивается, а затем подвергается тепловой обработке. Кизил придает блюду кислый вяжущий вкус и своеобразный аромат, свойственный только кизилу, и витаминизирует его (в 100 г кизила содержится 50 мг витамина С).

Норма закладки свежих плодов 50 г на одно блюдо, а сушеных — от 10 до 20 г. Отходы на косточки составляют 33% от веса плодов.

КИНЗА

Кинза (зелень) — однолетнее травянистое растение семейства зонтичных, с голыми ветвистыми стеблями. Кинза произрастает в Закавказье, Азербайджане и на Украине. В зависимости от места произрастания зелень имеет различные названия: кинза, киндзе (армянское), киндзи (грузинское), кишнит (азербайджанское), кишнец (украинское).

Как зелень, так и семена этого растения обладают пряным запахом благодаря наличию в них эфирных масел, содержащихся в количестве от 0,18 до 2%. Для заготовки впрок зелень кинзы собирают в период цветения (июль, август) и высушивают, а семена снимают после созревания плода. В кулинарии используется как зелень этого растения (кинза), так и семена, называемые кориандром.

Зелень кинзы как в свежем, так и в сушеном виде широко применяется при изготовлении национальных блюд, особенно в Грузии. Она добавляется в следующие блюда: закуска восточная, харчо по-грузински, суп гурийский, чихиртма, суп из гороха с рисом, суп из красного лобио, суп с луком и рисом, грибной с рисом, суп из мацуна, овдух, бозартма, сациви из кур, чанахи, баранина с зеленой фасолью, люля-кебаб, тава-кебаб, шашлык азербайджанский, форель с орехами, сом отварной и другие мясные, рыбные и овощные блюда.

Мелко нарезанную кинзу вводят в блюдо за 15—20 минут до его готовности или при отпуске. Она придает блюду специфический привкус, а также витаминизирует его витамином С.

Сушить зелень кинзы впрок следует воздушной сушкой при температуре 40—50°.

Семена кориандра применяются при изготовлении тушеных блюд из мяса и дичи, а также мучных изделий и закладываются в процессе их изготовления.

Норма закладки на блюдо: свежей зелени кинзы от 5 до 15 г, сушеной — от 0,1 до 0,2 г. Отходы на первичную обработку составляют 26%. Выход сушеной зелени кинзы 5—6%.

Норма закладки семян кориандра 0,1 г.

КОЛЮРИЯ

Колюрия — многолетнее растение семейства розоцветных. Родина — предгорные районы Алтая, Центральной Азии и Китая. В качестве пряной приправы используется корневище растения. Многочисленные мочковатые, в виде «бороды», корни выкапывают в сентябре, отделяют от стеблей, промывают и высушивают в тени, затем перемалывают в порошок, который используют в кулинарии для тех же изделий и маринадов, что и гвоздику. Эфирные масла колюрии растворяются в воде, поэтому закладывать порошок колюрии следует в процессе изготовления изделия.

Норма закладки на блюдо 0,1 г.

КОНЬЯК

Коньяк относится к крепким алкогольным напиткам. Получают его путем перегонки виноградных вин. Для перегонки употребляются преимущественно белые вина. Полученный после перегонки коньяк еще бесцветен и не имеет свойственного ему аромата. Для улучшения вкуса и аромата коньяк выдерживают в течение продолжительного времени в дубовых бочках, где он созревает, приобретая специфический вкус и золотистый цвет (частично за счет древесины).

Чем дольше коньяк выдерживается в бочках (до 20—25 лет), тем выше его вкусовые качества. В коньяке содержится от 40 до 50% спирта.

Звездочки на этикетках указывают, сколько лет выдерживался коньяк в бочках: три звездочки — 2—3 года, четыре звездочки — 3—4 года, пять 4—5 лет. Кроме того, имеются марочные коньяки с обозначениями КВ — коньяк, выдержанный от 6 до 7 лет, КВВК — коньяк высшего качества, выдержанный от 8 до 10 лет, КС — коньяк старый, выдержанный более 10 лет. Коньяк разливается из бочек в бутылки и аккуратно закупоривается корковой пробкой с прокладкой пергамента, сверху горлышко бутылки покрывается смолкой.

Коньяк используется в кулинарии в качестве приправы к некоторым вторым блюдам и супам-пюре, главным образом из раков, птицы, дичи, печенки говяжьей, шампиньонов (норма закладки 10—15 г на порцию); к красным

томатным соусам (норма закладки до 50 г на 1 л); ко вторым блюдам из дичи: перепела жареные с грибами, с вишнями, перепела, фаршированные печенкой, перепела в корзиночках (норма закладки 5—10 г); к компотам из различных фруктов и при маринованин баранины для шашлыка по-армянски (норма закладки 10—15 г на порцию). В сладкие соусы, приготовляемые из фруктовых пюре, к различным пудингам, кашам, запеканкам, крутонам с фруктами и в яично-сладкий соус добавляется 50 г коньяка на литр соуса, а в горячие и холодные напитки: крюшоны с фруктами, пунши, глинтвейн, кофе 15 — 20 г на порцию. Коньяк придает блюдам, соусам и напиткам своеобразный тонкий аромат.

Кроме того, коньяки применяются при изготовлении сладкого блюда «омлет сюрприз» (норма закладки 20 г на порцию). Коньяк наливают на горячее блюдо вокруг омлета и поджигают его (в этом случае коньяк играет не вкусовую, а декоративную роль).

КОРИЦА

Корица — кора, получаемая с коричного дерева семейства лавровых. С молодых ветвей коричного дерева снимают кору, очищают ее от верхнего пробкового слоя (первичной коры) и высушивают. Родина коричного дерева — Цейлон, но разводится оно во многих тропических и субтропических странах.

В состав корицы входят эфирные масла (2—3,5%), основным из которых является коричный альдегид (1,3—2,8%), придающий ей приятный запах и сладковатый вкус.

Корица поступает в продажу в виде коры, свернутой трубкой диаметром около 1 см, длиной 0,5—1,0 м, которую упаковывают в пачки. Кора хрупкая, гладкая, матово-желтая снаружи и темно-коричневая внутри. Кроме того, корица поступает в продажу в виде порошка коричневого цвета в мелкой бумажной фасовке (по 25 г). Хранить корицу необходимо в сухом помещении в плотно закрытой таре.

Корица в порошке или мелкими кусочками широко применяется в кулинарии для приготовления маринадов и различных блюд. Добавляется она в холодные сладкие супы из свежих и сушеных фруктов, в хлебный суп (ла-

тышский), суп-пюре из клюквы; в соусы: маринад из овощей с томатом и без него, сациви, соус перечный с уксусом, соус с красным вином и костным мозгом, брусничный соус, фруктово-яблочный соус; в салаты из краснокочанной и белокочанной капусты; в желе из пищевых, мясных и рыбных отходов; в потроха в тесте, баранину с черносливом, баранину припущенную, запеканку морковную, тыкву с фасолью в сметанном соусе, тыкву тушеную; в национальные блюда: суп гурийский из кур, гунди-цвени (суп с мясными шариками), курица по-мингрельски, курица по-гурийски, борани из цыплят, пловы (из кур, таскебаб, фисинжан, аламу-самба и др.), ярпах долманы, колбаски свиные, голубцы, фаршированные рисом и айвой, мужужи, овощное рагу, запеканка овощная, рисовый пудинг.

Кроме того, корица добавляется в сладкие блюда из творога и свежих фруктов и мучные изделия (струдель с яблоками, пироги с корицей и др.).

Корица в порошке может быть подана отдельно на розетке к простокваше, варенцу.

Закладывается корица в блюда за 10 минут до окончания варки или тушения. Она придает блюду приятный аромат и специфический пряный привкус.

В некоторые блюда корица вводится в сочетании с другими пряностями, например с гвоздикой (корицы 0,1 г, гвоздики 0,01 г).

Норма закладки корицы — от 0,2 до 0,5 г.

КОРНИШОНЫ

Корнишоны — сорт огурцов с мелкими плодами, относится к тыквенным овощам. В настоящее время для приготовления консервов «Пикули» и «Корнишоны» употребляются мелкие плоды многих сортов огурцов, которые снимаются очень молодыми, вскоре после цветения (пуплята).

Химический состав свежих корнишонов (в %): вода 95,36, азотистые вещества 1,09, безазотистые экстрактивные вещества 2,21, клетчатка 0,78, жиры 0,11, зола 0,45.

Корнишоны маринуют в 3%-ном растворе уксуса с добавлением пряностей и расфасовывают в мелкую стеклотару (от 0,5 до 3 кг) или деревянные бочата.

В предприятиях общественного питания маринованные корнишоны употребляют как гарнир или приправу для соусов. Целые или рубленые корнишоны вводятся в следующие блюда: винегрет мясной, соус майонез с корнишонами и каперсами, соус майонез с корнишонами, соус винегрет для холодных блюд из субпродуктов, мяса и рыбы. Корнишоны вводятся в блюдо или соус непосредственно перед отпуском и придают им острокислый привкус. При отсутствии корнишонов можно использовать маринованные огурцы.

Норма закладки корнишонов: на одно блюдо — 20 г, на 1 л соуса — от 100 до 350 г; соленых огурцов — 25—30 г на блюдо. Отходы на маринад 45%, на очистку огурцов 40%, на рассол 25%.

КУРАГА

Курагой называют сушеные абрикосы. Абрикосы относятся к косточковым плодам семейства миндальных. Произрастают они в диком и культурном состоянии в южных районах нашей страны. В свежем виде абрикосы не могут долго храниться, поэтому их консервируют (варенье, джем, абрикосовый сок, сушеные абрикосы).

Сушеные абрикосы носят различные наименования: абрикосы с косточкой — урюк; абрикосы, разрезанные пополам, без косточки — курага; целые абрикосы с выдавленной косточкой — кайса. Некоторые сорта абрикосов перед сушкой подвергают окуриванию сернистым газом, для закрепления натуральной окраски плодов и ускорения их сушки. Курага делится на высший, 1-й и 2-й сорта, которые определяются в зависимости от вкуса, запаха, цвета и наличия примесей. Чем ближе сушеные плоды по цвету к натуральным, тем выше их сорт. Упаковывается курага в ящики и мешки.

Химический состав кураги (в %): сахар от 42 до 60, кислоты 1,71 (преимущественно яблочная), вода 20—22.

В предприятиях общественного питания из кураги в сочетании с другими сушеными фруктами приготовляют различные сладкие блюда (кисели, компоты), а также используют ее как приправу. Курагу перебирают, промывают, шинкуют, пропускают через мясорубку или протирают при помощи протирочной машины, затем подвергают

тепловой обработке; ее можно употреблять и в целом виде. Курага вводится в следующие блюда: суп из говядины с курагой (яйны), различные пловы (ширин плов, хабло плов), яблоки в кляре, яблоки с рисом, пудинг сухарный, крутоны с фруктами, гренки с фруктами, саверены. Курага также применяется при изготовлении абрикосовых пюре и соуса. Она придает блюду кисло-сладкий вкус и приятный аромат.

Норма закладки кураги от 10 до 20 г.

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ

Лавровый лист — высушенные листья благородного лавра, вечнозеленого дерева семейства лавровых, произрастающего на Черноморском побережье Кавказа, южном берегу Крыма и в Имеретии. Лавровый лист снимают в период от декабря до июня, так как в это время он содержит наибольшее количество эфирных масел.



Лавровый лист

Химический состав лаврового листа (в %): вода 49,7, азотистые вещества 9,5, жир 5,4 клетчатка 29,9, зола 4,3, дубильные вещества 1, 12.

Листья благородного лавра кожистые, по краям слегка волнистые, имеют продолговатую ланцетовидную форму, сверху блестящие, снизу матовые и несколько более светлые. Хорошие листья должны быть зелеными, с короткими черешками, очень ароматными и горькими на вкус. По стандарту длина листа 5—6 см, ширина 2—3 см. Допускаются примеси веточек до 6%, желтых листьев до 3%, других органических примесей до 1% и минеральных до 0,5%. Лавровый лист упаковывают или прессуют в тюки по 50—80 кг. Прессованный лавровый лист дольше сохраняет аромат.

В предприятия общественного питания лавровый лист поступает в крупной и мелкой фасовке. Лавровый лист следует хранить в сухом месте при температуре 10—15° и относительной влажности воздуха 70—75%.

Лавровый лист вводится в следующие кулинарные изделия: холодные блюда из отварной, заливной и фаршированной рыбы; в супы заправочные (щи, борщи, солянки, супы картофельные, с крупами); блюда из отварной и припущенной рыбы, мясные блюда из тушеной говядины, баранины, свинины; блюда из субпродуктов: овощные блюда (тушеная капуста, рагу из овощей и др.); в маринады, соусы на мясном, рыбном и грибном бульонах, за исключением парового, яичного, сметанного. Кроме того, лавровый лист необходимо добавлять при отваривании раков, креветок, различных субпродуктов, рыбы на фарши для пирожков.

Он закладывается в первые блюда за 5 минут до окончания варки, во вторые блюда — за 10 минут до окончания тушения, в соусы — за 10 минут до окончания тепловой обработки.

Лавровый лист при правильном использовании является ценной пряностью. При длительном кипячении он придает пище горький привкус.

Норма закладки лаврового листа: в первые и вторые блюда 0,02 г на порцию, в соусы 0,2 г на 1 л ($^1/_2$—1 лист в зависимости от размера).

ЛИКЕР

Ликер — алкогольный напиток, который получается путем настаивания спирта-ректификата на смеси душистых трав, ароматических семян или плодов с добавлением различных эфирных масел, сахарного сиропа и пищевых красителей.

В зависимости от содержания в них спирта и сахара ликеры делятся на крепкие (40—42% спирта и 35% сахара), десертные (30—35% спирта и 35—40% сахара) и кремы (25% спирта и 50% сахара). Чем дольше выдержан ликер, тем лучше его вкус. В продажу ликер поступает после $^1/_2$—1 года выдерживания. Хранятся ликеры в бутылках в горизонтальном положении при температуре 8—12°.

Ликер применяется в предприятиях общественного питания при изготовлении сладких блюд и напитков, таких, как пломбир, крем, кофе, пунш, джин. Он придает блюдам и напиткам тонкий аромат и сладкий вкус.

Для сохранения аромата ликер вводится в блюда после их изготовления. К кофе он подается отдельно в ликерных рюмках.

Норма закладки ликера на порцию от 20 до 50 г.

ЛИМОН

Лимон относится к цитрусовым субтропическим плодам. Разводится на юге Черноморского побережья и в прилегающих к нему районах Западной Грузии. Лимоны с легкой прозеленью снимаются с дерева в ноябре или в начале декабря и могут храниться в холодильниках до лета.

В состав лимонов входят (в среднем в %): лимонная кислота 5,87, инвертный сахар 1,97, сахароза 0,09, безазотистые экстрактивные вещества 10,3.

Аромат лимона обусловливается содержанием в нем эфирных масел, наибольшее количество которых находится в наружном слое — корке. В лимоне содержится витамин С (в 100 г — от 50 до 94 мг) и некоторое количество каротина. В лимонах кожа в среднем составляет 47,9%, мякоть — 49,7%, семена — 2,4%.

Лимоны поступают в продажу завернутыми в тонкую бумагу и упакованными в ящики. Стоимость лимонов определяется в зависимости от диаметра плода (на сорта лимоны не делятся). Калибруются лимоны следующим образом: от 42 до 45 мм, от 45 до 51 мм, от 51 до 60 мм и от 60 мм и выше. Хранить лимоны необходимо в холодильной камере для фруктов или в холодильном шкафу при температуре 5—10°.

В предприятиях общественного питания лимоны широко применяются при изготовлении различных блюд. Используются лимоны нарезанными ломтиками, дольками, а также отжатый сок лимонов, и цедра.

При нарезке лимона ломтиками иногда применяется фигурная резка (карбованный лимон). Очищенный, ошпаренный лимон, нарезанный кружочками, отдельно на розетке подается к чаю, кофе, кладется к холодным рыбным закускам, в жидкие солянки, подается к шницелю, рыбе фри, а лимон с кожей, нарезанный дольками, — к шашлыкам, мясным и рыбным изделиям, жаренным во фритюре или на вертеле, чахохбили, яичнице с орехами, телячьим рубленым котлетам, биточкам по-восточному.

Лимонный сок можно отжимать на специальной машине или вручную. Соком лимона поливают такие блюда, как мозги жареные, почки телячьи жареные, национальные блюда (яичницу с мясом, тыквой, орехами и др.). Сок лимона вводится во многие рыбные, грибные и яично-масляные соусы.

Цедру получают путем срезания тонкого слоя кожицы лимона. В цедре содержится наибольшее количество эфирных масел. После срезания кожицы ее мелко шинкуют и вводят в блюда. Цедру можно заготовить впрок, в этом случае после шинковки ее высушивают (воздушная сушка), складывают в стеклянную или жестяную банку и плотно закрывают крышкой. Белый слой кожицы лимона, находящийся под наружным желтым слоем, в кулинарии не применяют, так как при тепловой обработке он сообщает блюду горький привкус. Лимонная цедра используется для ароматизации блюд: шницеля, крокетов из домашней птицы, форшмака, рулета из телятины, бурканы плаценис, фруктовых желе, муссов, мороженого, различных видов теста, а также глинтвейна (при изготовлении глинтвейна применяется и лимон, нарезанный ломтиками).

При обработке лимона можно получить 33% сока и 10% цедры от его веса.

Лимон, нарезанный ломтиками, подается отдельно на розетке или укладывается на порционный кусок рыбы, мяса при реализации блюд. В солянку лимон закладывается перед отпуском ее. Лимонный сок вводится в блюда перед окончанием их приготовления. Цедра вводится в блюдо в процессе его изготовления. Лимон придает блюду кислый вкус и специфический аромат, а также обогащает его витамином С.

Норма закладки лимона обычно исчисляется в частях (от $^1/_{10}$ до $^1/_4$ шт.) или в целых штуках, так как лимоны продаются поштучно и имеют различный вес, зависящий от размера. Норма закладки цедры 0,2 г на порцию.

ЛИМОННАЯ КИСЛОТА

Лимонная кислота впервые была получена из лимонного сока. Получают лимонную кислоту или из растительного сырья (лимонов, листьев махорки) или путем сбраживания сахара при помощи плесневого грибка.

В продажу лимонная кислота поступает в виде бесцветных или окрашенных в слабо-желтый цвет кристаллов или в виде порошка. Стандарт предусматривает при растворении кислоты в воде получение прозрачного раствора без механических примесей и запаха. Лимонную кислоту упаковывают в деревянные бочки или ящики, выложенные бумагой, емкостью 25—30 кг. В розничную сеть она поступает расфасованной в мелкую тару по 10; 25; 50; 100 г.

Лимонная кислота гигроскопична, поэтому ее необходимо хранить в сухом месте в плотно закрытой таре.

В предприятиях общественного питания лимонная кислота применяется в растворе или порошке. Лучше употреблять ее в растворе, растворяя лимонную кислоту обязательно в горячей воде. Лимонная кислота вводится главным образом в соусы: горячие яично-масляные, паровой, со свежими грибами, томатный, раковый на белом соусе и др., а также в сладкие блюда и кондитерские изделия. Она способствует лучшему набуханию белков и повышению эластичности клейковины слоеного теста.

Норма закладки лимонной кислоты в соусы 1 г на литр, в блюда — 0,05 г.

ЛУК

ЛУК РЕПЧАТЫЙ

Репчатый лук — многолетнее растение семейства лилейных. Различают следующие сорта репчатого лука: острые, полуострые и сладкие. К острым сортам лука относятся ростовский плоский, ростовский кубастый, бессоновский, арзамасский и др. Лук этих сортов разводится в северной и средней полосе СССР. К полуострым сортам лука относятся мячковский, стригуновский, белозерский и др., которые культивируются в южных районах. Сладкий сорт — каба — разводится на Украине и Северном Кавказе.

Острый вкус и запах лука определяются наличием в нем эфирных масел. В состав лука также входят следующие вещества (в %): 3,7—4,6 азотистых, 0,05—0,14 кислот в пересчете на яблочную, 2,9—3,5 сахаров, 0,65 минеральных веществ. Кроме того, в нем содержатся фитонциды — вещества, вырабатываемые растительными клетками и обладающие бактерицидными свойствами (подавляют жизнедеятельность бактерий).

Окраска луковицы зависит от сорта и бывает желтой с различными оттенками, белой и сине-фиолетовой. Лук острых сортов сохраняется лучше, чем сладких, так как последние содержат больше влаги и меньше эфирных масел.

Репчатый лук собирают после того, как луковица хорошо сформируется и покроется одной-двумя рубашками (кроющими чешуйками), а ботва (зеленое перо) завянет. Съедобной частью репчатого лука являются расширенные основания листьев, в которых сосредоточены питательные вещества.

Вынутый из земли лук просушивают на воздухе и сортируют. Различают два товарных сорта: 1-й и 2-й. К 1-му сорту относится хорошо вызревший лук. Транспортируется лук в мешках или связанным в венки весом по 2—4 кг. Вес одной луковицы 25—400 г. Хранится лук в овощехранилищах на стеллажах или подвешенным (венки) при температуре 10°. Для длительного хранения лук заготовляют путем сушки. При этом способе заготовки он теряет часть эфирных масел и витаминов.

Репчатый лук широко используется в кулинарии при изготовлении мясных, рыбных и овощных блюд. Лук сладких сортов употребляется в свежем виде, а острых и полуострых — после тепловой обработки. Для улучшения вкуса рекомендуется в большинство первых и вторых блюд закладывать лук после пассерования, так как эфирные масла лука растворяются в жире и не улетучиваются при последующей тепловой обработке. В прозрачные бульоны вводится лук, подпеченный на плите. Сушеный лук предварительной тепловой обработке не подвергается.

Лук режется различно: для приготовления холодных блюд его мелко рубят, шинкуют или нарезают кольцами и полукольцами; для пассерования шинкуют или рубят; для жарки в жире (фритюре) режут кольцами, для подпекания — дольками.

Пассерованный лук вводится в блюда в процессе их изготовления или за 10 минут до готовности. В холодные блюда лук вводится перед отпуском их.

Норма закладки свежего репчатого лука от 8 до 25 г (в соответствии со Сборником рецептур), сушеного — от 1,5 до 5 г. Отходы при первичной обработке составляют 16%.

ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ

В кулинарии широко применяется зеленый лук-перо, получаемый в результате проращивания репчатого лука или специального высева семян. Для выращивания зеленого лука требуется около 40 дней. Он не может храниться и требует немедленной реализации.

Зеленый лук содержит витамин С (до 60 мг в 100 г лука). Введение его в блюда витаминизирует их и улучшает вкус. Кроме того, зеленый лук улучшает внешний вид блюд, особенно в сочетании с такими овощами, как свекла, морковь, помидоры, картофель.

Он используется для украшения салатов, различных закусок, первых и вторых мясных, рыбных и овощных блюд. В окрошку и ботвинью зеленый лук добавляется в несколько большем количестве, чем в другие блюда. Зеленый лук нарезают кусочками длиной 0,5 см; к шашлыкам его нарезают более крупно — длиной 5—6 см. К первым и вторым блюдам лук рекомендуется подавать отдельно на пирожковой тарелке или розетке. Холодные блюда и закуски украшают зеленым луком перед отпуском их.

Зеленый лук необходимо вводить в блюда по возможности круглый год. Зимой зеленый лук можно выращивать в парниках, а при отсутствии парников — в деревянных ящиках на окнах отапливаемого помещения.

Норма закладки зеленого лука в блюдо от 30 до 100 г. Отходы при первичной обработке составляют 20%.



Лук-порей

ЛУК-ПОРЕЙ

Лук-порей, как и репчатый лук, относится к луковым овощам семейства лилейных. От репчатого лука он отличается меньшим размером луковицы, плоскими листьями и менее острым вкусом. Длинное сочное утолщение (видоизмененная луковица) слагается из листьев, плотно прилегающих друг к другу. Лук-порей может храниться в песке до весны.

Он используется при изготовлении первых блюд (щей из свежей капусты, крапивы, щавеля, супа картофельного, супа из говяжьих хвостов, рассольников, супов картофельных с крупами и макаронными изделиями, суповпюре).

Перед введением в блюдо лук-порей, как и репчатый лук, предварительно подвергают пассерованию. Лук вместе с другими пассерованными овощами кладут в блюдо в процессе его изготовления.

Норма закладки лука на порцию колеблется от 10 до 30 г. Отходы при первичной обработке составляют 24%.

ЛУК-ШАЛОТ

Лук-шалот известен под названием «сорокозубка», «шарлотка». Это — низкорослое двухлетнее растение семейства лилейных. У нас он культивируется в южных районах. Луковицы шалота состоят из целой группы маленьких луковичек (на второй год после высева он дает до 25—30 луковиц).

Лук-шалот отличается нежным, тонким и своеобразным вкусом. Химический состав его близок к химическому составу репчатого лука сладких сортов. Для лука-шалота характерна хорошая лежкость.

Наиболее известны сорта: русский, фиолетовый, кубанский, краснодарский.

Кроме луковицы, шалот дает много лука пера, который применяется в кулинарии, как и прочие сорта зеленого лука.

Лук-шалот в свежем и маринованном виде используется при приготовлении салатов, винегретов, а также подается к мясным жареным блюдам и добавляется в соус белое масло.

Норма закладки та же, что и для репчатого лука.

МАЙОРАН

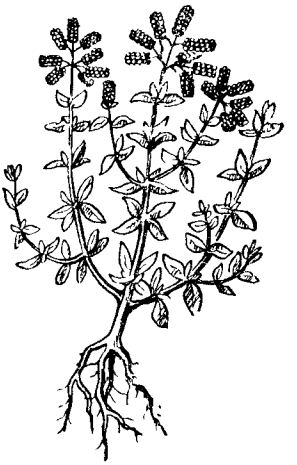
Майоран — многолетнее ароматичное травянистое растение семейства губоцветных, высотой 20—50 см, листья его покрыты сероватым пушком. Произрастает майоран в диком и культурном состоянии в Южной и Центральной Европе, а также в тропиках. В СССР он разводится преимущественно в Средней Азии, на Украине и Кавказе.

Пряностью являются листья и цветочные почки, которые собирают во время цветения. Для заготовки впрок их высушивают.

Майоран применяется как пряность благодаря наличию эфирных масел, которые придают ему горьковатый вкус и своеобразный запах.

В свежем майоране содержится от 0,3 до 0,4% эфирных масел.

Майоран используется как в свежем (рубленый), так и в сушеном (перетертый в порошок) виде. Он служит приправой к салатам — рыбным, мясным и овощным, первым и вторым блюдам (суп из говяжьих хвостов, из телячьей головы, блюда из рубцов, почек). Закладывается майоран в конце варки.



Майоран

Он применяется также при изготовлении особого ароматического уксуса, подобного эстрагонному. Майоран придает блюдам горьковатый привкус.

Норма закладки свежей зелени от 0,6 до 1,0 г, сушеной — 0,1 г.

МАСЛИНЫ

Маслины — зрелые плоды вечнозеленого оливкового дерева семейства масличных. Они широко распространены на Средиземноморском побережье. В СССР оливковое дерево растет в Крыму, Азербайджане, на Черноморском побережье Кавказа и в Туркмении. В настоящее время уделяется большое внимание разведению этой ценной культуры. Оливковые деревья поздно начинают плодоносить (через 10—12 лет), но отличаются долголетием (живут до 100 лет). Маслины почти черного цвета, похожи на сливу, имеют длину до 4 см; вес одного плода 2—6 г.

Зрелые маслины консервируют, после чего употребляют в пищу.

Химический состав мякоти плодов (в среднем в %):

вода 24,22, белковые вещества 8, жиры 56,4, клетчатка 9,4, зола 6,8. Маслины хранят в стеклянной посуде или в бочках емкостью от 10 до 100 кг.

Маслины применяются в предприятиях общественного питания как приправа к рыбным и мясным блюдам, а также как самостоятельная закуска (в южных районах). Их вводят в следующие блюда: угорь в соусе красное вино, крабы под маринадом, крабы под молочным соусом, солянки жидкие (мясные, рыбные, грибные), солянки на сковороде, стерлядь в красном вине, головка телячья в томатном соусе, цыплята в соусе эстрагон; любительские салаты из севрюги, осетрины или белуги закладывают очищенные маслины.

Маслины закладывают в блюдо в конце варки, так как при длительной тепловой обработке они теряют свой вкус. Помимо того, что маслины придают блюду своеобразный привкус, они повышают его калорийность за счет большого содержания в них жира.

Норма закладки маслин в блюдо 10—20 г или 4—8 штук в среднем, в соус — 120 г на литр. Отходы на косточки составляют 33%.

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Растительные масла широко применяются в кулинарии не только в качестве продукта питания, но и как приправа. Чаще всего в качестве приправы используется подсолнечное масло.

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ

Сырьем для получения подсолнечного масла служат семена масличного растения подсолнечника, семейства сложноцветных, содержащие до 32% жира. В нашей стране подсолнечник сеется в больших количествах в южных районах, а также в Воронежской и Саратовской областях.

Подсолнечное масло получают экстрагированием, т. е. извлекают жир из дробленых семян с помощью какого-либо растворителя, или прессованием. В результате экстрагирования из семян почти полностью извлекается масло, в жмыхе остается не более 1% жира. При прессовании в жмыхе остается до 6—10% жира. Применяется как горячее, так и холодное прессование. В масле холод-

ного прессования содержится больше белковых и слизистых веществ, чем в масле горячего прессования, но оно имеет более яркую окраску и ароматичнее. Для удаления из масла примесей белка и слизистых веществ его подвергают очистке — рафинированию.

Подсолнечное масло делится на два вида: рафинированное и нерафинированное, последнее, в свою очередь, делится на три сорта: высший, 1-й и 2-й. По стандарту рафинированное подсолнечное масло должно быть без запаха, светло-желтого цвета, нерафинированное — без постороннего запаха и вкуса, соломенно-желтого цвета.

Подсолнечное масло относится к полувысыхающим маслам. В нем содержатся жирные кислоты — пальмитиновая, олеиновая и линоленовая.

В предприятиях общественного питания подсолнечное масло применяется как приправа при изготовлении различных блюд. Оно добавляется к уксусу при маринованнии мяса диких животных и рыбы для изготовления следующих блюд: рыбы жареной в тесте, рыбы жареной грилье, шашлыка из рыбы. Кроме того, растительное масло вводится в разные соусы: салатную и горчичную заправки (для салатов и сельди), майонез, майонез со сметаной, майонез с белым соусом, майонез с желе, майонез с корнишонами, пикулями, каперсами, соус винегрет, маринад из овощей; в холодные овощные блюда: капусту провансаль, салаты из квашеной и красной капусты, из овощей и фруктов, из свежих помидоров и яблок, из цветной капусты, грибы маринованные, икру грибную, редьку с растительным маслом.

При маринованнии подсолнечное масло придает мясу и рыбе более нежный вкус. Оно смягчает остроту таких овощей, как редька, а также повышает калорийность блюд и улучшает их вкус. Подсолнечное масло вводится в блюда без какой-либо дополнительной обработки. Оно используется также при изготовлении различных горячих овощных и рыбных блюд, не являясь уже приправой.

Норма закладки масла в соусы 100—750 г на литр, в блюда — 10—15 г.

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ

Оливковое масло — это масло, отжатое из маслин холодным прессованием. Оно бывает 1-го сорта (прованское) и 2-го (столовое или салатное).

Очищенное оливковое масло имеет приятный вкус, светло-желтый или зеленоватый (от хлорофилла) цвет и почти не имеет запаха.

Оно состоит из следующих жирных кислот: пальмитиновой, стеариновой, олеиновой; застывает при температуре 5°.

Оливковое масло применяется как приправа к тем же блюдам и в тех же количествах, что и подсолнечное масло.

МЕЛИССА (ЛИМОННАЯ МЯТА)

Мелисса — многолетнее травянистое растение семейства губоцветных. В диком виде встречается в Южной части Европы, Западной Азии и Северной Америке. В СССР — в южных районах Украины, на Кавказе и в Средней Азии. Возделывается мелисса главным образом на Украине. Листья мелиссы яйцевидные, зазубренные, с длинными черешками, с верхней стороны темно-зеленые, с нижней — сероватые, с обеих сторон покрытые железками, содержащими эфирное масло, которое и обусловливает лимонный запах растения.

Мелисса как пряное растение известна давно: уже в античные времена греками и римлянами высоко ценилась произраставшая в южной Европе дикорастущая мелисса.

Мелисса ценится как пряность (заменяющая лимонную цедру) из-за наличия в ней эфирного масла (до 0,1%).

Листья мелиссы, срезанные перед самым цветением, можно заготовить впрок путем воздушной сушки. Хранить сушеную мелиссу необходимо в закрытой таре в сухом месте при температуре 15—18°.

Применяется мелисса в кулинарии как в свежем, так и в сушеном виде для салатов, соусов и блюд из сырых овощей, а также для мясных, рыбных и грибных блюд.

Мелиссу хорошо также использовать при изготовлении холодных напитков, крюшонов, квасов, которым она придает тонкий вкус. Закладывают мелиссу в процессе изготовления блюд за 10—15 минут до готовности.

Норма закладки свежей зелени 5—10 г, сушеной — от 0,25 до 0,5 г. Выход сушеной мелиссы 5—6%.

МОРКОВЬ

Морковь — растение семейства зонтичных, относится к корнеплодам, отличается оранжевой окраской, сочностью, сладким вкусом и наличием витаминов. Морковь

имеет широкое применение в кулинарии не только при изготовлении самостоятельных блюд, но и как приправа к различным первым, вторым блюдам и соусам. Все сорта моркови делятся по длине корня на каротели, полудлинные и длинные. Сорта с укороченным корнем являются наиболее скороспелыми и более удобными для шинкования.

Химический состав моркови (в среднем в %): вода 88,8, азотистые вещества 1,1, инвертный сахар 7,5, сахароза 0,3, клетчатка 1,0, зола 0,7.

Морковь является источником витаминов С, B_1, B_2, а также содержит провитамин А — каротин, который в организме человека превращается в витамин А.

Многочисленными исследованиями советских ученых установлено, что при употреблении моркови в сыром и вареном виде содержащийся в ней каротин усваивается незначительно. Однако, если морковь тушить с жиром, благодаря продолжительной тепловой обработке клетки разрушаются, а содержащийся в них каротин растворяется в жире и делается легко усвояемым для организма человека.

Каротин весьма устойчив к температурным воздействиям при отсутствии кислорода, но легко разрушается при повышенной температуре в присутствии кислорода воздуха.

В свежем виде морковь можно хранить длительное время, но сроки хранения ее различны и зависят от сорта. Для лучшей сохранности хорошо обсушенную морковь засыпают сухим песком в овощехранилище или в ящиках на овощном складе.

В предприятиях общественного питания морковь следует хранить на стеллажах в камере для овощей. Морковь можно заготовить впрок путем воздушной сушки.

Морковь как приправа к блюдам вводится целиком, крупно и мелко нарезанной, в тертом виде. Морковь используется подпеченной на поверхности плиты или пассерованной на жире. Корень в сыром виде добавляется при приготовлении отварной рыбы звеньями, тушении мяса крупными кусками, при изготовлении соусов, бульонов.

Для соусов и прозрачных супов морковь разрезают вдоль на две половинки и подпекают на поверхности плиты до образования коричневой корочки. Подпеченный

корень моркови закладывают в кипящий бульон, чтобы придать ему цвет и аромат.

Норма закладки 2—3 г на порцию. Очень часто в блюда вводят пассерованную морковь, т. е. прогретую в жире в неглубокой посуде до готовности без образования корочки. При этом красящее вещество моркови — каротин — растворяется в жире и окрашивает его в оранжевый цвет, который не изменяется и при дальнейшей тепловой обработке.

Пассерованную морковь закладывают в супы и соусы для улучшения их вкуса, внешнего вида и для витаминизации. Закладывают пассерованную морковь за 15—20 минут до готовности блюда. Пассерованная морковь добавляется во все заправочные супы, за исключением рассольников, зеленых щей, солянок, пюреобразных — суповпюре из яблок, помидоров, фасоли, чечевицы, домашней птицы, печенки, раков и крабов.

Пассерованная морковь закладывается во многие производные соусы.

Сушеную морковь предварительно замачивают в холодной воде в течение 30 минут (воду после замачивания моркови используют при изготовлении бульонов).

Норма закладки моркови в блюда 10—15 г на порцию, в соусы 60—80 г на литр. Отходы при первичной обработке 20—25% (в зависимости от времени года).

Норма закладки сушеной моркови 1—5 г.

Выход сушеной моркови 11%.

МЯТА

Мята — многолетняя трава семейства губоцветных. Имеется много различных видов мяты. Она разводится в умеренно теплом поясе. Наиболее часто культивируются перечная мята, японская, кудрявая и другие сорта. Перечная мята как культура известна более 200 лет. В диком виде она не встречается.

Основные районы, где культивируется перечная мята, — левобережье Днепра, Воронежская область и др.

Перечная мята — кустистое растение до 70 см высотой. В листьях мяты содержится много эфирных масел (более 3% в пересчете на сухое вещество). Добывание эфирного масла из мяты имеет промышленное значение. Зелень мяты в свежем и сушеном виде применяется в

предприятиях общественного питания при изготовлении различных национальных блюд (украинских, армянских, грузинских). Например, при изготовлении гадцелили (молодого сыра с мятой), сыра сулгуни (имеретинского), закуски восточной, супа из простокваши (по-армянски), супа харчо, буженины, шпигованной чесноком и луком, бугламы, кур по-мингрельски, бозартмы, ярпах долмасы, тава-кебаба, каши грибной (чумацкой), тушеной говядины, жаркого с овощами, жареного сазана или судака, сациви из рыбы отварной, красной фасоли с орехами, шариков из красной фасоли, капусты с ореховым соусом, баклажанов с орехами, соуса сацибели и ряда других.



Мята перечная

Мята добавляется также при изготовлении хлебного кваса и мучных изделий.

Мяту закладывают в блюда в процессе их приготовления. Свежую зелень мяты режут на кусочки, а сушеную закладывают в виде порошка. Она придает блюду специфический освежающий вкус и приятный аромат.

Зелень мяты можно употреблять в смеси с другой пряной зеленью.

Норма закладки свежей мяты 3—5 г на блюдо, сушеной — 0,5 г. Отходы при первичной обработке составляют 21%.

ОЛИВКИ

Оливки — плоды оливкового дерева, снятые до полного созревания.

Оливки подвергают консервированию и расфасовывают в мелкую стеклотару (банки емкостью 0,5 кг).

Применяются они в предприятиях общественного питания как приправа к блюдам. Перед закладкой из оливок удаляют косточки, затем плоды режут пополам или рубят. Иногда оливки кладут целыми плодами.

Оливки добавляют, предварительно удалив косточки, при изготовлении отварной осетрины или белуги, леща, сома, щуки, трески и сазана под маринадом. Норма

закладки 5—10 г (или 2—4 шт.) на порцию, в соус томатный русский 60 г на литр соуса. В жидкие солянки оливки закладываются перед закипанием бульона, а в солянки на сковороде — после тепловой обработки в количестве 10—20 г (4—8 штук).

Они придают блюду своеобразный остро-горьковатый привкус, а также повышают его калорийность за счет содержащегося в них жира. Отходы при холодной обработке оливок составляют 33%.

Удалив предварительно косточку, оливки можно фаршировать из конверта сливочным маслом, смешанным с тертым сыром и протертой сельдью или анчоусами. Приготовленные таким образом оливки используются для оформления рыбных блюд.

ОРЕХИ

Арахис, грецкий и мускатный орехи, миндаль и фисташки используются в кулинарии при изготовлении сладких и национальных блюд.

АРАХИС (ЗЕМЛЯНОЙ ОРЕХ)

Арахис — однолетнее растение семейства бобовых, стелющееся или прямостоячее. Родина арахиса Бразилия. У нас разводится в Средней Азии, на Кавказе. Бобы арахиса имеют жесткую, но ломкую, оболочку; в одном стручке находится от 2 до 5 зерен. Зерна содержат 45—50% хорошо усвояемого жира, 27—38% белков, 15% безазотистых экстрактивных веществ, а также витамины Е и группы В.

В предприятия общественного питания арахис поступает в бумажных или хлопчатобумажных мешках и хранится в сухом помещении. Арахис используется при изготовлении кондитерских и мучных изделий, сладких блюд, мороженого, а также подается в обжаренном виде к шампанскому.

Арахис улучшает вкус изготовляемых изделий, повышает калорийность и витаминизирует их.

Норма закладки в блюдо от 5 до 75 г.

Отходы на скорлупу 25%, на тепловую обработку (обжарку) — 6%.

Грецкий орех — плод орехового дерева. Грецкий орех — сухая костянка, в отличие от настоящего ореха (фундук, лещина) имеет еще одну верхнюю мясистую оболочку. После созревания плода косточка, которую называют орехом, выпадает из растрескавшейся оболочки. У нас грецкий орех в диком состоянии произрастает на Северном Кавказе, в Закавказье и Средней Азии, в культурном — в Крыму и некоторых районах Закавказья. Плодоносит дерево грецкого ореха с 10 до 50 лет.

Различают грецкий орех тонкоскорлупный и толстоскорлупный. От вида скорлупы зависит выход ядра. В первом случае выход ядра 41—42%, во втором — 30—33%.



Грецкий орех

Химический состав ореха (в %): вода около 31, жира от 31 до 70, белки от 18 до 25, безазотистые экстрактивные вещества от 10 до 15. В 100 г ядра зрелого ореха содержится до 85 мг витамина С. Из приведенных данных видно, что ядро грецкого ореха имеет большую питательную ценность.

В настоящее время грецкий орех заготовляется в основном в виде ядра, а скорлупа используется на технические цели. Но иногда грецкий орех поступает в продажу и в скорлупе. При правильном режиме хранения (в сухом и прохладном помещении) орех в скорлупе может храниться длительное время. Грецкий орех в скорлупе упаковывается в мешки, лущеное ядро, предварительно хорошо подсушенное, — в ящики.

Грецкий орех применяется в кулинарии при изготовлении многих блюд и кондитерских изделий. Вводится орех в толченом (растертом) и резаном виде в холодные первые и вторые блюда: салат из сельдерея, яблок и орехов, суп гурийский из кур, суп кисло-сладкий с орехами, супы из красной фасоли, гороха, чечевицы, кураги с орехами, индейка жареная, куры по-мингрельски, сациви из кур, плов фисинжан, заяц с орехами, биточки по-восточному, форель с орехами, яичница с орехами, зеленая и красная фасоль с орехами (по-гурийски), баклажаны с орехами, шпинат по-грузински, свекольник, цветная

капуста, свежие фрукты в сметане с орехами, соус ореховый и ряд других блюд в процессе их изготовления.

Грецкие орехи повышают калорийность, улучшают вкусовые качества блюд, а также обогащают их витамином С.

Кроме того, ядро грецкого ореха (обжаренное с солью) подается к шампанским и виноградным винам.

Норма закладки очищенных орехов в супы 10—30 г, во вторые блюда 30—50 г, в соусы 300 г на литр. Отходы на скорлупу составляют 55%.

МИНДАЛЬ

Миндаль — плод миндального дерева. Имеются две разновидности миндаля: со сладким и горьким ядром. Горький миндаль растет в диком состоянии в Средней Азии. Сладкий миндаль культивируется в районах Крыма, Закавказья, в Средней Азии.

Ядро миндаля имеет большую питательную ценность, так как содержит до 20% белковых веществ, до 60% жира, а также эфирные масла. Длина плодов миндаля от 10 до 60 мм. Форма плодов яйцевидная, сжатая с боков. Миндальный орех находится в мясистой зеленой оболочке, которая при созревании ореха высыхает и растрескивается. Поверхность скорлупы гладкая или шероховатая. Внутри ореха находится белое ядро, покрытое бурой кожицей.

Орехи делятся на следующие сорта: мягкоскорлупные, бумажноскорлупные, стандартноскорлупные и твердоскорлупные (у горького миндаля скорлупа очень твердая). Более ценными считаются первые два сорта миндаля, так как они дают большой выход неповрежденного ядра. Горький миндаль содержит в своем составе глюкозид — амигдалин (от 2 до 9%). Амигдалин под действием фермента эмульсина в присутствии воды расщепляется на синильную кислоту, бензойный альдегид и глюкозу.

Синильная кислота ядовита. Поэтому горький миндаль нельзя употреблять в пищу в большом количестве (не более 5—6% от общего количества миндаля). Горький миндаль применяется при изготовлении кондитерских изделий (для ароматизации их) и для приготовления миндального молока.

Собранные орехи освобождаются от верхних пленчатых оболочек, просушиваются на солнце, после чего скорлупа приобретает светло-желтую окраску. Для получения более светлой окраски скорлупа миндаля отбеливается путем окуривания сернистым газом.

В продажу поступает миндаль очищенный или в скорлупе. Миндаль упаковывают в мешки, а ядро — в ящики. При отсутствии миндаля его можно заменить сходными с ним по вкусу ядрами абрикосов и персиков. Хранят миндаль в сухом помещении.

Миндаль вводится в мучные кондитерские изделия, в национальные блюда, например чорбахи лобио, плов хабло, айву, припущенную с фруктами, и др.; в сладкие блюда: пломбир, фрукты в сиропе, мороженое. Миндаль закладывают в блюда очищенным (для лучшей очистки его предварительно ошпаривают) и нарезанным кусочками. Вводится он в процессе изготовления блюд или перед их отпуском. Миндаль, обжаренный с солью, подается к шампанскому. Миндаль улучшает вкус блюда и придает ему специфический аромат. Норма закладки в блюдо от 5 до 75 г. Отходы на скорлупу составляют 40%.

Часто в кулинарии применяют миндальное молоко, которое служит приправой или основой сладкого блюда. Миндальное молоко изготовляется из ошпаренного и очищенного миндаля, растертого в ступке. Чтобы миндаль при растирании не отмаслился, к нему постепенно, до образования тестообразной массы, подливают холодную кипяченую воду. Полученную массу разбавляют необходимым количеством холодной кипяченой воды, затем смесь хорошо перемешивают, процеживают и отжимают жидкость от твердых частиц.

Миндальный жмых, или отжим, можно вторично растереть с добавлением воды, повторяя предыдущий процесс.

Для получения 1000 $см^3$ миндального молока нужно 400 г сладкого миндаля, 20 г горького и 950—1000 г холодной кипяченой воды.

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ

Мускатный орех — плод тропического растения семейства мускатных. Мускатное дерево может давать плоды три раза в год. Для промышленности представляет

интерес ядро ореха. Кроме того, собирают и сушат семенные оболочки мускатного ореха, которые реализуют под названием «мускатного цвета». Со зрелого плода мускатного ореха удаляют оболочку и мякоть, высушивают его и освобождают от скорлупы. Внешняя форма ядра яйцевидная, поверхность морщинистая, длина 2 см.

Мускатный орех ценится в промышленности как пряность, благодаря наличию в нем эфирных масел (3,1%) со жгучим вкусом и специфическим ароматом. В продажу мускатный орех поступает в целом виде в стеклотаре (стеклянные трубочки). Хранить его рекомендуется в сухом помещении.

При приготовлении пищи мускатный орех добавляется в следующие соусы и блюда: соус белый с яйцом, соус основной красный, соус с мадерой, соус перечный с уксусом, соус красный с вином и костным мозгом; сыр из птицы и дичи, курица, индейка, утка — фаршированные, паштет из печенки, корзиночка с фаршем из дичи, фаршированный поросенок, различные форшмаки, перепел фаршированный, филе из кур фаршированное, мясо, тушенное крупными кусками, клецки из телятины, рулет рубленый из телятины, пюре из шпината, пудинг из шпината, суфле из шпината, запеканка из шпината, картофельные клецки, картофельное пюре, запеченное с сыром, запеканки из рыбы, запеканки из тыквы, тыква жареная в молочном соусе, баклажаны фаршированные в соусе со сливками, каштаны тушеные с сельдереем, грибы тушеные с картофелем, а также в сдобные, пряные булочки, хлебцы и пряники.

Мускатный орех, натертый на терке или измельченный ножом, вводится в соусы в конце варки, в блюда — в процессе варки, а в мучные изделия — при замесе теста.

Мускатный орех придает изделию вкус и аромат, присущий только этому ореху.

Норма закладки мускатного ореха в соусы 2 г на литр, во вторые блюда и мучные изделия — 0,1 г на порцию.

ФИСТАШКИ

Фисташки относятся к группе ореховоплодных семейства скипидарных. Плод фисташки — сухая косточка, в отличие от настоящего ореха (фундук, лещина) имеет еще одну верхнюю мясистую оболочку. После созревания

плода косточка, которую называют орехом, выпадает из растрескавшейся оболочки.

Фисташки различают дикорастущие и культурные. Дикорастущий фисташник распространен в Средней Азии, Крыму, Закавказье; культурный произрастает в Закавказье и на Черноморском побережье Кавказа. Плоды дикорастущих фисташек мельче, чем культурных.

Фисташки бывают с раскрывшейся и нераскрывшейся скорлупой. При раскрывшейся скорлупе ядро вынимается легче. Полноценным ядром фисташки считается ядро, покрытое светло-зеленой кожурой. Если кожура на ядре покраснела, то ядро считается переспелым. В сухом прохладном помещении фисташки могут храниться длительное время (до нового урожая).

В кулинарии фисташки вводятся в основном в сладкие блюда и кондитерские изделия — торты, кремы, парфе, мороженое. К некоторым мясным блюдам также добавляются фисташки (суп-пюре из домашней птицы с фисташками, утка, курица, поросенок — фаршированные). Фисташки закладываются в блюда тертыми или половинками. Жареные с солью фисташки (целые зерна) подаются к шампанскому.

Норма закладки 100 г на литр смеси или на 1 кг выпекаемых изделий и 30 г на блюдо. Отходы на скорлупу составляют 50%.

ПАСТЕРНАК

Пастернак — двухлетнее растение семейства зонтичных, относится к группе корнеплодов, разводится на огородах во всех областях Советского Союза, за исключением северных районов.

Форма корнеплода круглая или конусообразная. Мякоть пастернака серовато-белая. Пастернак хорошо сохраняется зимой (сорт «студент» может храниться до весны). Поступающий в предприятия общественного питания пастернак должен храниться на стеллажах в камере для овощей. Ценность пастернака как приправы к блюдам обусловлена наличием в нем эфирных масел (до 0,35%). По запаху он близок к петрушке и сельдерею.

В 100 г пастернака содержится до 40 мг витамина С. Пастернак служит приправой к тем же блюдам, что

петрушка и сельдерей. Он придает блюдам аромат и витаминизирует их.

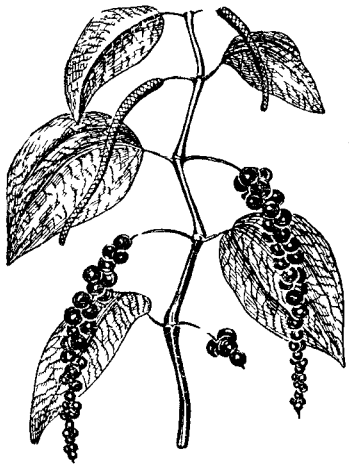
Норма закладки пастернака от 5 до 20 г. Отходы при первичной обработке составляют 25%.

ПЕРЕЦ

В кулинарии при приготовлении многих блюд, особенно национальных, употребляют разные виды перца: перец черный и белый, душистый и стручковый.

ПЕРЕЦ ГОРОШКОМ (ЧЕРНЫЙ И БЕЛЫЙ)

Черный и белый перец — высушенные плоды вьющегося кустарника семейства перечных, культивируемого в тропических странах.



Перец черный

Черный перец — это незрелый плод с плодовой оболочкой, быстро высушенный на солнце или на огне. Высушенные плоды перца покрыты сморщенной черной или черно-коричневой кожицей, имеют круглую форму. Горькожгучий вкус и сильный аромат черного перца объясняются содержанием в нем эфирных масел в количестве от 1 до 2% и алкалоида пиперина — от 5 до 9%. Хороший перец тонет в воде вследствие большого удельного веса.

Белый перец — плоды того же растения, только снятые в зрелом состоянии и освобожденные от верхней оболочки. Белый перец менее острого вкуса, но обладает более тонким ароматом, чем черный.

В продажу и предприятия общественного питания перец поступает целым и молотым в мягкой таре. Предприятиям общественного питания целесообразнее получать перец горошком и по мере надобности размалывать его (молотый перец быстрее теряет аромат).

Хранить перец необходимо в плотно закрытой таре в сухом помещении.

Черный и белый перец широко используется в кулинарии как в целом, так и в молотом видах. Перец горошком применяется при приготовлении заправочных супов — мясных, рыбных и овощных, а также при изготовлении заливных мясных и рыбных блюд, маринадов и соусов. Вводится перец в блюдо или соус в начале тепловой обработки.

Молотый перец добавляется в рубленое мясо, котлетную массу из мяса и рыбы; им посыпаются мясные и рыбные полуфабрикаты для порционных блюд: шницель, ромштекс и другие изделия, до их тепловой обработки. Кроме того, молотый перец подается к столу как приправа вместе с солью, горчицей и уксусом.

При изготовлении кулинарных изделий чаще применяется черный перец, но в блюда, которым нужно придать менее острый вкус, рекомендуется добавлять белый перец.

Перец придает блюду острый вкус и своеобразный тонкий аромат.

Норма закладки перца в первые и вторые блюда от 0,01 до 0,05 г (2—5 горошин), в соусы 3 г на литр.

ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ

Душистый перец — незрелый плод тропического растения семейства миртовых. По форме он похож на черный перец, но поверхность его не морщинистая и коричневого цвета. Зеленые плоды собирают и сушат на солнце или на огне, после чего они становятся темно-коричневыми. По запаху душистый перец напоминает аромат смешанных вместе гвоздики и корицы.

В продажу перец поступает горошком или молотым, в мягкой таре. Он должен храниться в сухом помещении при температуре 10—18° в плотно закрытой таре.

Душистый перец применяется в кулинарии при изготовлении маринадов, соусов для блюд из рыбы, дичи и мяса диких животных. Он придает блюду аромат и острый вкус. Душистый перец можно вводить в блюда в сочетании с такими пряностями, как гвоздика, корица, лавровый лист.

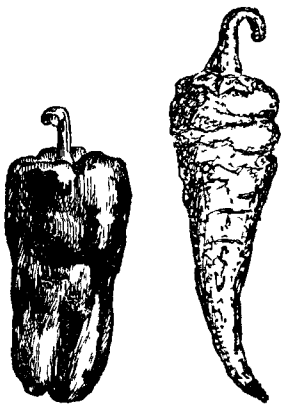
Кроме указанных блюд, душистый перец служит приправой к заправочным супам (мясным, рыбным и овощным).

Норма закладки 0,05 г на блюдо.

ПЕРЕЦ СТРУЧКОВЫЙ

Стручковый перец — растение семейства пасленовых, культивируется в Сталинградской, Ростовской, Крымской областях, Краснодарском, Ставропольском краях, южных областях Украины, в Средней Азии, Закавказье и Молдавской ССР.

Плод перца (стручок) достигает 11 см в длину при среднем поперечном диаметре 5 см; форма его шаровидная, овальная, конусовидная, изогнутая или прямая. Окраска зрелых плодов темно- или ярко-красная, оранжевая, желтая, а недозрелых — зеленая.



Перец сладкий — Перец кайенский

По вкусу перец делится на сладкий (паприка), часто называемый болгарским, полуострый и острый (жгучий), иногда называемый кайенским.

Острый жгучий вкус и специфический аромат перца объясняются наличием в нем капсанцина в количестве 0,9%. Плоды с небольшим содержанием капсанцина относятся к группе сладких, а с большим — к группе горьких перцев. Стручковые перцы можно делить на пищевые и пряные.

Вкус паприки зависит от сорта перца, из которого приготовляется порошок. Так, например, сладкая паприка добывается из сладких стручков перца без добавления семян и внутренних перегородок.

Порошок этого сорта паприки обладает тонким ароматом и огненно-красным цветом. Для получения паприки более острого вкуса при ее изготовлении добавляют часть семян и внутренних перегородок стручков, количество которых и определяют остроту порошка.

В кулинарии применяются и очень жгучие сорта красного перца, например кайенский перец, который готовится из горького перца конусообразной формы, желто-красного или оранжево-желтого цвета, с большим содержанием капсанцина, чем в сладком перце. Этот сорт стручкового перца отличается особой остротой (жгучестью),

но не обладает тонким пикантным вкусом, как паприка сладкая.

Стручковый перец содержит витамины А, С (до 250 мг в 100 г), причем в зрелом красном перце витаминов содержится больше, чем в зеленом.

Сладкий перец в свежем виде хранится 5—10 дней, горький сохраняется всю зиму и во время хранения (в подвешенном состоянии) слегка подвяливается. Режим хранения красного перца такой же, как и других пряностей.

В кулинарии применяется недозрелый и зрелый сладкий и зрелый горький перцы, причем зеленый перец употребляется только в свежем и консервированном виде, а красный — в свежем и сушеном.

Зрелый стручковый перец употребляется как пряность в целом и размолотом виде (порошок) при изготовлении заправочных супов (мясных, рыбных, овощных), в особенности при изготовлении борщей, щей, а также блюд из тушеного мяса (гуляш, азу и др.) и различных национальных блюд (мясных, рыбных и овощных), как например: беш-бармак, бозбаш, чорба нохуды, варак-чучвары, кавурма из утки, мититей и др. Красный перец закладывается также в соусы (перечный с уксусом, красный с вином и костным мозгом, красный с чесноком, острый с томатом, молочный с луком, соус сацибели и др.), с учетом остроты изготовляемого блюда. Кроме того, стручковый перец применяется при изготовлении маринадов, квашении овощей. Закладывается перец в блюдо в процессе его изготовления. Красный молотый перец подают на стол как приправу. Красный «кайенский» перец придает блюду жгучеострый вкус, поэтому вводить его в блюдо рекомендуется по весу. Норма закладки красного перца от 0,01 до 0,2 г на блюдо.

Недозрелый сладкий перец используется для приготовления фаршированных блюд, а также служит приправой при изготовлении заправочных супов и блюд из тушеного мяса.

Особенно часто он применяется при изготовлении национальных блюд. Норма закладки от 10 до 200 г.

Зеленый перец употребляется в свежем и консервированном (соленом) виде. Солят зеленый перец следующим образом: предварительно очищенный и ошпаренный перец укладывают рядами в глиняную посуду, каждый ряд

пересыпают влажной солью и затем накладывают пресс. Через 2—3 недели консервированный перец можно использовать при изготовлении блюд.

Кроме того, перец, заготовленный этим способом, подают как приправу к изделиям, жаренным на вертеле. Зеленый перец придает блюду специфический вкус.

ПЕТРУШКА

Петрушка — двухлетнее растение семейства зонтичных, относится к корнеплодам. Из многих сортов петрушки у нас наиболее распространенными являются бордовикская, сахарная.

В кулинарии приправой служат как зелень, так и корень петрушки.

КОРЕНЬ ПЕТРУШКИ

Корень петрушки имеет желтовато-белый цвет, поэтому его иногда называют «белым корнем». Он обладает сладковатым вкусом и приятным ароматом, который объясняется наличием в нем эфирных масел.



Петрушка корневая

Сроки хранения петрушки различны и зависят от ее сорта (бордовикская петрушка, пересыпанная песком, может храниться до весны).

В предприятиях общественного питания петрушку следует хранить на стеллажах в специальной камере для овощей.

Мелко нашинкованный корень петрушки можно заготовлять впрок путем сушки.

При изготовлении блюд вводится сырой, подпеченный на плите или пассерованный на жире корень петрушки. Корень в сыром виде добавляется при приготовлении отварной рыбы звеньями, тушении мяса крупными кусками, при изготовлении соусов, особенно к рыбе (паровой и др.). Норма закладки 5—20 г на блюдо и от 25 до 100 г на литр соуса.

При изготовлении бульонов для соусов и прозрачных супов корень разрезают вдоль на две половины и подпекают на поверхности плиты до образования коричневой корочки. Подпеченный корень петрушки закладывают в кипящий бульон для того, чтобы придать ему цвет и аромат.

Норма закладки 2—3 г на порцию.

Чаще всего в блюдо вводится корень петрушки, предварительно спассерованный на жире.

Пассерованный корень петрушки добавляется в следующие блюда: в супы заправочные мясные, рыбные, овощные; супы пюреобразные, прозрачные; в мясо тушеное, рыбу отварную и в соусы на рыбном и мясном бульонах. В солянки пассерованный корень петрушки не добавляется; исключение составляет солянка донская.

Нормы закладки корня петрушки в указанные блюда колеблются от 10 до 60 г на порцию. В рассольники корень петрушки закладывается в большем количестве, чем в другие заправочные супы, — 60 г на порцию. Отходы при первичной обработке свежей петрушки составляют 25%. В случае употребления сушеных кореньев нормы закладки петрушки снижаются приблизительно в десять раз и составляют от 0,5 до 10 г на порцию. Корень петрушки придает блюдам своеобразный вкус и аромат.

ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ

Зелень петрушки используется в кулинарии благодаря наличию в ней эфирных масел. Ее получают проращиванием корневой петрушки или посевом специальных листовых сортов. Если проращивают корневую петрушку, то корень при изготовлении блюд не используется, так как он одревеснеет и грубеет. Имеется много сортов листовой петрушки, которые различаются по форме листьев.

Зелень петрушки должна быть молодой, свежей, без грубых пожелтевших листьев, не засоренной землей. Петрушка (зелень) может храниться в свежем виде 1—2 суток. Если петрушка начинает увядать, ее следует смочить холодной водой. В результате этого на некоторое время восстанавливается ее свежесть. Зелень петрушки можно заготовить впрок путем воздушной сушки. В сушеном виде она используется для ароматизации бульонов.

Мелко нарезанную зелень петрушки добавляют во все первые и вторые блюда (за исключением крупяных и молочных) при их отпуске. Иногда при варке бульонов зелень петрушки вводят в сочетании с зеленью укропа и эстрагона (букет). Свежая мелко нарезанная зелень придает блюду приятный аромат, улучшает внешний вид, а также витаминизирует его (в 100 г содержится 100 мг витамина С).

Норма закладки свежей зелени петрушки 5 г, сушеной — 0,35 г. Отходы при первичной обработке составляют 26%. Выход сушеной зелени петрушки 5—6%.

ПИКУЛИ

Пикули — это различные замаринованные с пряностями овощи. В состав пикулей входят мелкие огурцы (корнишоны), мелкий лук-шалот, зеленый горошек, фасоль, молодые початки кукурузы, цветная капуста и другие овощи.

Пикули изготовляются консервными заводами и фасуются в стеклотару. Пикули можно приготовить и в предприятиях общественного питания. Для этого необходимо использовать молодые овощи. Их следует промыть, откинуть на решето и затем слегка отварить в кипящей подсоленной воде. Если пикули заготовляются для хранения в течение длительного срока, то в кипящую воду необходимо добавить селитру из расчета 0,1 г на литр воды. После варки овощи следует откинуть на решето, охладить, затем уложить в банки и залить заранее приготовленным и охлажденным 3%-ным раствором уксуса. Если через две недели раствор станет мутным, его надо слить и вновь залить овощи 3%-ным раствором уксуса, ароматизированным различными пряностями — перцем, майораном, зеленью укропа, мускатным орехом, лавровым листом и др. Для предохранения пикулей от плесени маринад заливают растительным маслом. Банки закрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом. Хранят пикули в сухом прохладном помещении. Пикули, после их тепловой обработки, в целом или измельченном виде служат приправой к блюдам.

Добавляют пикули в винегреты — рыбный, мясной и соус майонез с пикулями и каперсами. Они придают блюду

острокислый вкус и аромат пряностей, введенных в маринад.

Норма закладки от 20 до 42 г на блюдо. Отходы на маринад составляют 40%.

Норма закладки пикулей в соус майонез 250 г на литр.

САХАР

Сахар — это ценный пищевой продукт, который получают из сахарной свеклы или сахарного тростника. Химически чистый сахар носит название сахарозы. Сахар делится на следующие сорта: сахар-песок высшего и 1-го сортов, сахар-рафинад прессованный со свойствами литого, сахар-рафинад колотый, сахар-рафинад литой кусковой.

При оценке сахара следует принимать во внимание органолептические и физико-химические показатели. Сахар, как песок, так и кусковой, должен быть белого цвета, сухим на ощупь, сладкого вкуса, без постороннего запаха и привкуса как в сухом, так и в растворенном виде. Содержание сахарозы в сахаре должно быть не менее 99,75%, влажность — не более 0,4%. Сахар легко растворим в воде, плавится при температуре 160° и при охлаждении застывает в стекловидную массу. При сильном нагревании сахар карамелизуется, в результате чего приобретает коричневую окраску. При нагревании сахара в присутствии кислот — лимонной, винно-каменной — получается инвертный сахар (смесь равных частей глюкозы и фруктозы). Инвертный сахар при охлаждении не кристаллизуется. Эта особенность сахара используется при изготовлении различных блюд и особенно кондитерских изделий. Сахар очень гигроскопичен, поэтому его необходимо хранить в чистых мешках на стеллажах в сухом помещении. Сахар имеет большое значение в питании человека не только как пищевой продукт, но и как вкусовой.

В кулинарии сахар служит приправой ко многим холодным, первым, вторым и сладким блюдам и мучным изделиям. Он добавляется в борщ, борщок, окрошку, ботвинью, сладкие фруктовые и ягодные супы; морковную запеканку, фаршированные овощи (перец, кабачки и др.); каши (пшенную, рисовую, манную), запеканки, пудинги, блюда из творога, муки и макаронных изделий; соусы молочный, яичный сладкий, грибной кисло-сладкий; маринад

из овощей с томатом и без томата, соус винегрет, соус хрен сметанный, горчичную заправку; салаты, компоты, кисели, кремы, муссы, желе и кондитерские изделия. Сахар вводится в указанные блюда в процессе изготовления их, без предварительной тепловой обработки.

Жженый сахар («жженка») вводится в блюда для подкрашивания и придания им соответствующего вкуса. Кроме того, жженый сахар используется для украшения блюд (каша манная с фруктами). Сахар придает блюдам сладкий вкус и повышает их калорийность.

Норма закладки сахара колеблется в пределах от 5 до 50 г на порцию.

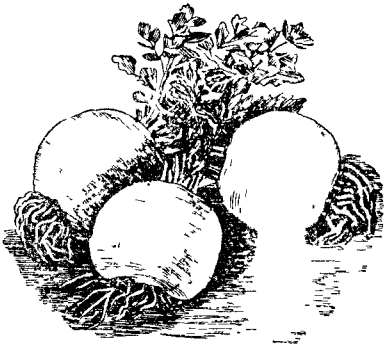
СЕЛЬДЕРЕЙ

Сельдерей — двухлетнее зонтичное растение. У нас он разводится на огородах, в пригородных колхозах и совхозах.

Различают три вида сельдерея: листовой, черешковый и корневой.

КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ

Основное значение имеет корневой сельдерей. Корень сельдерея имеет плоскоокруглую форму, высота его 5—7 см, диаметр 6—8 см. Лучшими сортами корневого сельдерея считаются сорта с малым количеством боковых отростков. Наиболее распространенными сортами являются яблочный и пражский, последний хорошо сохраняется в течение зимы. Режим хранения сельдерея такой же, как и петрушки.



Сельдерей

Сельдерей применяется в кулинарии в качестве приправы к блюдам благодаря наличию в нем эфирных масел (до 0,01%).

Кроме того, в сельдерее содержатся витамины, в основном витамин С (в 100 г 6 мг).

Сельдерей в свежем или сушеном виде добавляется в блюда при их изготовлении.

Корень сельдерея подвергается такой же тепловой обработке, как и петрушка, и вводится в те же блюда и в тех же количествах.

Корень сельдерея придает блюду аромат и витаминизирует его. Отходы при первичной обработке составляют 32%.

ЗЕЛЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ

Зелень сельдерея может применяться как в свежем, так и в сушеном виде (в порошке). Добавляется она в те же блюда, что и зелень петрушки.

Зелень сельдерея ароматизирует блюдо, витаминизирует его и улучшает внешний вид. Хранить ее следует так же, как и зелень петрушки.

Норма закладки свежей зелени сельдерея 2 г на блюдо, сушеной — 0,15 г. Отходы при первичной обработке составляют 16%.

Выход сушеной зелени сельдерея 5—6%.

СЛИВЫ

Сливы широко используются в кулинарии как для приготовления сладких блюд, так и в качестве приправы к первым и вторым блюдам.

АЛЫЧА

Алыча относится к косточковым плодам. Она широко культивируется в Закавказье, в Средней Азии, на Кавказе и в Крыму. В этих же районах произрастает дикорастущая алыча. В Грузии алыча называется ткемали. Сорт алычи зависит от формы, размера, окраски и вкуса плода. Плод алычи бывает зеленого, красного или желтого цветов, иногда с красноватыми точками. Созревает алыча в июле.

Химический состав алычи в среднем (в %): вода 87—89, сахар 4—6, кислоты (в основном яблочная) 1,7—2,3, дубильные вещества 0,075, пектин 0,65, клетчатка 0,33.

В Закавказье алычу консервируют в виде особых лепешек — лавашей толщиной около 5 мм и применяют для

подкисления кулинарных изделий. Лаваш приготовляют следующим образом: плоды тушат или припускают, удаляют косточки и кожицу, протирают через сито, а затем протертую массу, намазав на доски, сушат на солнце.

В кулинарии алычу добавляют в национальные блюда, например: суп куриный с рисом, плов гогрит, бозбаш шушинский, суп с айвой, пити, каурму с алычей, закуску восточную и др.

При отсутствии свежей в блюда вводится сушеная алыча или лаваш в количестве 10—15 г. Свежая алыча вводится в блюда за 10—15 минут до готовности, лаваш из алычи — в процессе их изготовления. Алыча придает блюду кислый привкус.

Норма закладки 20—50 г на блюдо, в суп куриный с рисом добавляется 200 г алычи. Отходы при удалении косточек составляют 7%.

АЛЬБУХАРИ

Альбухари (желтая слива) — это разновидность садовых слив. Плоды альбухари круглой формы, светло-желтого цвета, сладкого вкуса. Произрастает в основном в Закавказье; плоды используются в большом количестве для сушки.

Химический состав альбухари близок к химическому составу алычи.

Альбухари применяется как приправа к следующим блюдам: винегрету, плову алиму-самба, тушеной баранине. Сливы закладывают в блюда в сыром виде без косточек.

При отсутствии слив альбухари их можно заменить черносливом и наоборот.

Альбухари придает блюду кисло-сладкий привкус.

Норма закладки альбухари колеблется в пределах от 10 до 50 г. Отходы при удалении косточек из плодов составляют 15%.

ЧЕРНОСЛИВ

Чернослив — сушеная черная слива. Лучшим сортом для сушки является слива венгерка, которая культивируется в основном на Черноморском побережье Кавказа.

По химическому составу венгерка отличается от алычи большим содержанием сахара и меньшим содержанием кислот.

Чернослив делится на высший, 1-й и 2-й сорта. Он бывает с косточкой и без нее. Крупный чернослив относится к высшему сорту.

После сортировки чернослив упаковывается в ящики емкостью 25 кг, бумажные многослойные мешки емкостью до 30 кг, бочки — до 100 кг или мешки из материи — до 70 кг.

Чернослив употребляется в кулинарии в качестве приправы к таким блюдам, как борщ грибной с черносливом, суп с чечевицей, соус мясной кисло-сладкий, соус грибной кисло-сладкий, баранина с черносливом, говядина, баранина, кролик тушеные с черносливом. Он используется также при изготовлении национальных блюд (бозбаш шушинский, бозбаз ереванский, хабло плов с сушеными фруктами и др.).

Кроме того, чернослив можно добавлять при изготовлении каши рисовой, пшенной, пшеничной и других изделий из круп для улучшения их вкуса. Промытый и перебранный чернослив закладывается в блюда в процессе их изготовления. Чернослив придает блюду кисло-сладкий вкус.

Норма закладки чернослива 10—100 г на порцию. Отход при удалении косточек составляет 25%.

СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ

Поваренная соль — кристаллический хлористый натрий, который встречается в природе в виде каменной соли или растворов. Поваренная соль в промышленности и кулинарии имеет огромное значение как консервант и как вкусовой продукт. Кроме того, присутствие соли в пище обязательно для нормального функционирования человеческого организма. В среднем с пищей в организм должно поступать около 15 г поваренной соли ежедневно. Поваренная соль регулирует содержание воды в тканях и служит источником образования соляной кислоты желудочного сока. Пищевая соль делится на четыре сорта: экстра, высший, 1-й и 2-й. Соль экстра имеет самый мелкий размол и белый цвет, для остальных сортов допускается сероватый или розоватый оттенки. Вкус 5%-ного раствора

соли должен быть соленым. Соль не должна иметь запаха и какого-либо привкуса.

В предприятиях общественного питания следует использовать соль не ниже 1-го сорта. Соль может поступать в мелкой фасовке (1 кг, 0,5 кг, 0,3 кг), а также весовой.

Перед употреблением в пищу весовую поваренную соль необходимо просеивать. Если соль поступает дробленной крупными кристаллами и загрязненной, ее следует промыть, а затем выварить, в результате чего она приобретает мелкозернистую структуру и белый цвет. Поваренная соль применяется при изготовлении почти всех блюд, за исключением сладких. Время закладки поваренной соли в блюда имеет большое значение. Мясной бульон солят за 30 минут до окончания варки мяса, а рыбный бульон — в начале варки. При варке очищенного картофеля соль добавляется в начале тепловой обработки во избежание выщелачивания минеральных солей. Бобовые солят после их размягчения, иначе они плохо развариваются. Мясные и рыбные натуральные полуфабрикаты солят перед обжариванием их, а панированные полуфабрикаты — перед панированием. Все овощи солят перед обжариванием, за исключением картофеля, который следуют солить в конце тепловой обработки. Соусы обычно готовят на бульонах, поэтому в состав их уже входит некоторое количество соли. Перед окончанием варки соусов соль добавляется в них по вкусу.

При введении в блюда соли необходимо учитывать следующее: если бульон готовится из соленых продуктов, то его не следует солить совсем или добавлять соль в меньших количествах.

В торговых залах на столах в обязательном порядке должна быть поваренная соль в солонках.

Норма закладки соли в первые блюда 5 г, во вторые — 3 г, на литр соуса — 10 г.

СОУСЫ ГОТОВЫЕ

В настоящее время пищевой промышленностью выпускается много различных соусов, которые можно употреблять как без предварительной обработки, так и в качестве приправы к другим соусам.

К таким соусам и приправам относятся: майонез, нашараби, ткемали, томатный (острый), соус «южный» и ряд других.

МАЙОНЕЗ

Соус майонез — это эмульсия, приготовленная в основном из растительного масла и яичных желтков с добавлением уксуса и горчицы. Для приготовления майонеза яичные желтки растирают с солью и горчицей. В полученную смесь тонкой струей вливают растительное масло и уксус и взбивают ее до получения однородной сметанообразной массы.

В настоящее время соус майонез выпускается промышленностью и широко используется предприятиями общественного питания. Майонез промышленного производства отличается большей стойкостью. При отсутствии готового майонеза его можно изготовить в предприятиях общественного питания. Для приготовления 1 кг майонеза требуется (в г): яичных желтков 96 (6 штук), масла растительного 750, горчицы готовой 25, уксуса 3%-ного 150, соли 10—15.

Чтобы соус не «отмасливался», т. е. чтобы эмульсия не разрушалась, майонез следует хранить в закрытой посуде при температуре 5—10°.

Нельзя замораживать майонез, а также нагревать его выше 40—50°, так как это приводит к разрушению эмульсии.

Майонез подается в основном к холодным мясным, рыбным и овощным блюдам. Из майонеза, прибавляя к нему различные продукты, получают ряд производных соусов, например майонез с белым соусом, с корнишонами, с зеленью, со сметаной, с пикулями и др.

Майонез улучшает вкус блюд и повышает их калорийность. Кроме того, он способствует более интенсивному выделению желудочного сока и, следовательно, лучшей усвояемости пищи.

НАШАРАБИ

Нашараби — уваренный сок плодов граната (стр. 85). Его приготовляют следующим образом: гранаты очищают от кожицы и удаляют из них внутренние перегородки,

зерна кладут в чистую ткань и прессуют. Отжатый сок сливают в луженую кастрюлю или котел, доводят до кипения, уваривают до одной трети первоначального объема, охлаждают и разливают в стеклянную посуду.

Уваренный гранатный сок — нашараби — подается отдельно к национальным блюдам. Он придает блюду кисло-сладкий вкус. Норма закладки — 50 г.

ТКЕМАЛИ

Ткемали — плоды одного из видов слив, растущих в лесах Закавказья.

В пищевой промышленности из плодов ткемали изготовляют соус. В кулинарии соус ткемали служит приправой к национальным блюдам: отварному и жареному мясу, блюдам из отварной и жареной рыбы, всевозможным шашлыкам, биточкам по-восточному, цыплятам табака, цыплятам на вертеле, а также к первым блюдам, например супу харчо.

Соус ткемали готовится следующим образом: сливы промывают, припускают, затем откидывают и протирают. Полученное пюре разводят оставшимся отваром, добавляют пряности — кинзу, базилик, чеснок, красный перец, дают вскипеть, затем охлаждают и подают ко вторым блюдам отдельно на розетке, а в супы добавляют в процессе изготовления. Норма закладки ткемали в первые блюда 20 г, во вторые — 30 г.

СОУС ТОМАТНЫЙ (ОСТРЫЙ)

Соус томатный (острый) выпускается консервной промышленностью. Основой соуса являются томаты (помидоры) и ферментативное тесто, приготовляемое из сои с добавлением различных специй, уксуса и воды.

В предприятия общественного питания томатный соус поступает в стеклотаре малой емкости.

Томатный соус следует хранить так же, как и все консервированные продукты, в банках. Раскрытую банку (бутыль) с соусом нужно хранить на холоде.

Соус томатный применяется в кулинарии как приправа при изготовлении различных первых и вторых мясных, рыбных, овощных, грибных блюд, а также соусов. Он добавляется к красному основному соусу и его

производным и используется как самостоятельный соус после предварительной тепловой обработки.

Томатный соус придает блюду кисло-сладкий острый вкус и витаминизирует его.

Норма закладки томатного соуса от 10 до 120 г на 1 л красного основного соуса.

СОУС ЮЖНЫЙ

Соус «Южный» выпускается консервной промышленностью. Он состоит из различных продуктов и большого количества приправ и специй.

Соус «Южный» поступает в предприятия общественного питания расфасованным по 0,35; 0,5 и 3,5 кг в стеклянной, герметически закрытой таре.

Рекомендуется соус «Южный» получать в мелкой расфасовке, чтобы иметь его на производстве всегда свежим. Раскрытую банку с соусом необходимо хранить в холодильном шкафу.

Соус «Южный» применяется как приправа при изготовлении различных блюд из жареного мяса или рыбы и национальных блюд (мясные и рыбные продукты на вертеле, шашлыки). Его можно также использовать как самостоятельный соус и добавлять к различным соусам, производным от основного красного, — сметанному, соусу майонез, а также добавлять к ракам отварным с овощным салатом, к тартинкам с жареной свининой.

К таким блюдам, как салаты мясной и столичный, винегреты мясной и рыбный, беф-строганов, соус «Южный» является обязательной приправой (10—15 г на порцию). К мясным и рыбным продуктам, жаренным на вертеле, он подается отдельно в соуснике (не менее 30 г).

Норма закладки «Южного» соуса в различные салаты и винегреты, беф-строганов 10—15 г на порцию, ко вторым мясным и рыбным блюдам, жаренным на вертеле, 30 г в соусы 30—50 г.

Соус «Южный» придает блюдам кисло-острый вкус.

СУНЕЛИ

Сунели — смесь различных пряностей. В ее состав входят базилик, кориандр, шафран, красный перец, майоран, укроп (зелень применяется в сушеном виде).

Пряности берутся в равных частях, кроме красного перца, количество которого составляет 1—2% от всей смеси. Эта пряная смесь хранится в стеклянной посуде. Применяется она в толченом виде при изготовлении супа харчо, сациви из домашней птицы и других национальных блюд.

Сунели придает блюду острый и пряный вкус. Норма закладки сунели 0,2 г.

ТИМЬЯН

Тимьян — небольшое многолетнее полукустарниковое растение семейства губоцветных, с маленькими узкими листьями и гроздьевидными, очень душистыми цветами.



Тимьян

Родиной тимьяна является Средиземноморское побережье. В странах с умеренным климатом его разводят в огородах и на полях. У нас тимьян культивируется на правобережье Днепра, в Краснодарском крае; произрастать эта культура может и в Крыму.

В свежей зелени тимьяна содержится эфирное масло — до 0,5%.

Свежий и высушенный тимьян используется как приправа ко многим блюдам: жареному мясу, паштетам, блюдам из дичи, а также к супам, соусам. Тимьян можно применять для ароматизации уксуса и при посолке огурцов.

Тимьян по аромату напоминает тмин и анис и может применяться для тех же блюд, что и последние.

Впрок заготовляется листовая зелень тимьяна (в период цветения) путем воздушной сушки.

Норма закладки зелени 1,5—2 г, в сушеном виде — 0,1 г. Выход сушеной зелени 5—6%.

ТМИН

Тмин — семена двухлетнего растения семейства зонтичных. Произрастает тмин в Европейской части СССР,

преимущественно в Воронежской области, на Украине и Северном Кавказе.

Семена тмина бурого цвета длиной 3—5 мм. В них содержится 3—6,5% эфирных масел. Тмин собирают осенью после полного созревания семян и упаковывают в мешки. В продажу он поступает в мелкой бумажной фасовке (в пакетах). Хранить тмин необходимо в закрытой посуде в сухом помещении.

Тмин используется при изготовлении салата из моркови с сырковой массой, сырников, творожного пудинга, сырковой массы, простокваши, варенца, запеканки из тыквы, колбасок из свинины, трески, тушеной с капустой, сыра эстонского, соуса перечного с уксусом, хлебобулочных изделий, а также при маринновании мяса. Тмин закладывается в изделия в процессе их приготовления.

При отсутствии тмина его можно заменить анисом или бадьяном.

Норма закладки тмина 0,2 г.

ТОМАТОПРОДУКТЫ

Томаты (помидоры) относятся к плодовым овощам семейства пасленовых. Помидоры — однолетняя культура. В настоящее время они широко культивируются в нашей стране.

Химический состав свежих помидоров (в %): вода около 95, яблочная кислота от 0,3 до 0,54, лимонная кислота от 0,3 до 0,52, сахар от 3,27 до 4,4, минеральные вещества от 0,01 до 0,03, витамины группы А, В, С. Кроме того, в помидорах имеется красящее вещество каротин (провитамин А) и ликопин.

Вкус спелых томатов зависит от общего количества сухих веществ, содержания сахара, лимонной и яблочной кислот.

Из помидоров в консервной промышленности приготовляют следующие продукты: томатный сок, томат-пюре, томат-пасту.

Томатный сок представляет собой отжатый сок освобожденных от кожицы нашинкованных свежих, спелых, неповрежденных помидоров.

Во избежание порчи при длительном хранении томатный сок разливается в стеклотару и пастеризуется.

Томатный сок используется в основном в лечебном питании, но за неимением свежих консервированных томатов его можно применять и при изготовлении обычных блюд.

Томат-пюре — продукт, который готовится из спелых томатов путем протирания и уваривания их до концентрированной массы, с содержанием сухих веществ от 12 до 20%.

Томат-пюре вырабатывают высшего и 1-го сортов. Цвет томата-пюре должен быть оранжево-красным, для 1-го сорта допускается коричневатый оттенок. Томат-пюре выпускается в жестяных или стеклянных банках различной емкости (несоленым), а также в деревянных бочках (с содержанием соли не больше 10%).

Томат-паста представляет собой более концентрированный продукт, чем томат-пюре. Содержание сухих веществ в томате-пасте составляет от 20 до 40%. Томат-паста (несоленая) вырабатывается высшего и 1-го сортов и выпускается в жестяных или стеклянных банках различной емкости. В бочках выпускается томат-паста соленая; количество соли по стандарту должно быть не более 10%. Томат-паста соленая содержит от 27 до 37% сухих веществ. Цвет томат-пасты высшего сорта должен быть оранжево-красным. Для 1-го сорта допускается коричневый оттенок.

Если помидоры поступают в предприятия общественного питания в большом количестве и нет возможности полностью использовать их в свежем виде, то оставшиеся помидоры следует протереть через сито или протирочную машину и уварить до консистенции пюреобразной массы (на $^1/_3$ объема). Полученный таким образом томат-пюре следует хранить в закрытой посуде и расходовать по мере необходимости. В большинство блюд томатопродукты вводят после пассерования их с жиром. Пассерование производится для того, чтобы красящие вещества томата — каратиноиды — растворились в жирах и жир приобрел оранжевую окраску, а также для того, чтобы устранить привкус сырых томатов. Каратиноиды устойчивы при нагревании в кислой и щелочной среде, поэтому они мало изменяют свой цвет при тепловой обработке.

Томат-пюре, томат-паста используются при изготовлении заправочных супов: борщей, солянок, супа с картофелем, блюд из тушеного мяса и овощей; соусов на

рыбном и мясном бульоне — томатного, основного красного и его производных, с мадерой, эстрагоном, остро, кисло-сладкого, с красным вином; лукового, лукового с горчицей, а также соусов грибного, сметанного с томатом и маринадов. Томат-пюре добавляют при отваривании свежей салаки.

Томатопродукты широко применяются при изготовлении азербайджанских, армянских, грузинских, узбекских, казахских и таджикских блюд.

В заправочные супы и национальные блюда из тушеного мяса, рыбы и овощей желательно добавлять свежие помидоры. При отсутствии свежих помидоров их заменяют томатом-пюре.

Томат-пюре вводится в блюда в разное время. При тушении мяса его целесообразно добавлять в начале тепловой обработки, так как кислоты, содержащиеся в нем, ускоряют размягчение белковоподобного вещества коллагена. В первые блюда и соусы томат-пюре закладывается в конце тепловой обработки после предварительного пассерования с жиром. В солянки сборные (мясные, рыбные) для сохранения прозрачности бульона рекомендуется вводить жиры, отцеженные от спассерованного томата-пюре. Введение томата-пюре в первые блюда в начале тепловой обработки ухудшает их качество за счет того, что часть жирных кислот с растворенными в них красящими веществами улетучивается. Кроме того, при длительной варке томата-пюре разрушаются витамины.

Томат-пюре придает блюду кисло-сладкий вкус, улучшает его внешний вид и в известной мере витаминизирует блюдо.

Норма закладки томата-пюре на порцию: в заправочные супы 10—12 г, в блюда из тушеного мяса и овощей 10—15 г, в соусы 100—250 г, в национальные блюда 10—30 г.

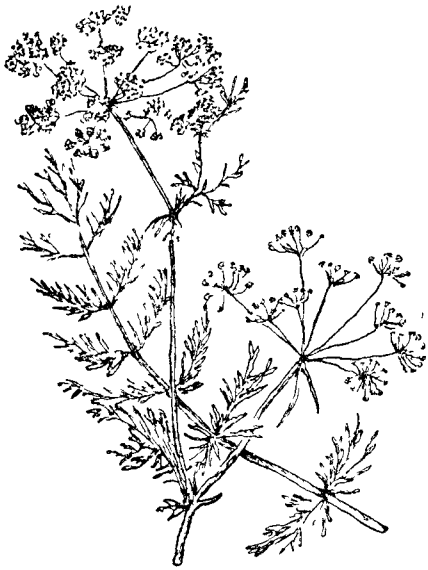
Норму закладки томата-пасты следует уменьшить вдвое.

УКРОП

Укроп — однолетнее ароматическое растение семейства зонтичных (относится к листовым овощам). Листья укропа рассечены на линейные дольки. Укроп культиви-

руется во всех областях Советского Союза. Разводится укроп для получения зелени и семян. Аромат укропа обусловливается наличием в нем летучих эфирных масел в количестве от 2,5 до 5%. В 100 г укропа содержится 150 мг витамина С.

Стебли и листья молодого укропа употребляются в кулинарии при квашении овощей. Укроп заготовляется впрок путем воздушной сушки. Свежий укроп можно хранить в течение 1—2 дней. Если зелень укропа начинает увядать, ее следует сбрызгивать холодной водой. Для квашения овощей используют укроп, собранный в стадии цветения.



Укроп

Мелко нарезанная зелень укропа добавляется в мясные, рыбные и овощные первые и вторые блюда, а также в салаты и винегреты при отпуске их. Зелень укропа вводится в блюда преимущественно в свежем виде. Укроп также применяют при отваривании свежей салаки, креветок, раков.

При варке бульонов и тушении мяса укроп добавляется в процессе тепловой обработки, за 5—10 минут до готовности.

Зелень укропа можно вводить в блюдо в сочетании с другой зеленью, например с зеленью петрушки, кинзы.

Укроп придает блюду приятный аромат, витаминизирует его и улучшает внешний вид.

Норма закладки свежей зелени укропа на блюдо от 15 до 5 г, сушеной от 1 до 0,3 г. Отходы при первичной обработке составляют 26%. Выход сушеной зелени укропа 5—6%.

УКСУС

Уксус получается в результате уксуснокислого брожения различных жидкостей, содержащих спирт. Уксус содержит не менее 3% уксусной кислоты и обладает резко кислым вкусом.

В зависимости от исходного сырья уксус бывает спиртовой, винный, плодово-ягодный и приготовленный из 70—80%-ной уксусной эссенции. Кроме того, промышленностью выпускаются ароматические уксусы, настоенные на различных пряных травах — сельдерее, базилике, чабере, мяте, эстрагоне и др.

Уксус должен быть прозрачным. Выпускают уксус в стеклянной таре различной емкости.

В кулинарии рекомендуется применять главным образом винный, плодово-ягодный и ароматический уксусы различных сортов. Иногда в предприятиях общественного питания при приготовлении блюд применяется уксусная эссенция. Чтобы получить 1 л 3%-ного уксуса из 80%-ной уксусной эссенции, ее необходимо разбавить кипяченой водой в следующем соотношении: к 38 г эссенции добавить 962 г кипяченой воды. При наличии 70%-ной уксусной эссенции для приготовления 1 л 3%-ного уксуса нужно к 43 г эссенции добавить 975 г кипяченой воды.

При приготовлении блюд чаще всего пользуются 3%-ным уксусом. В некоторых случаях, например при отпуске пельменей с уксусом, нужен 1,5%-ный уксус. Для получения 1,5%-ного уксуса следует имеющийся на производстве 3%-ный уксус разбавить кипяченой водой в равном объеме.

Уксус употребляется при изготовлении маринадов, салатной заправки, заправки для сельди с гарниром и других соусов, а также для подкисления борща и при приготовлении столовой горчицы. Уксус в кулинарии применяется также для маринования мяса домашних и диких животных (кислая среда ускоряет переход коллагена в глютин и тем самым способствует размягчению мяса), при первичной обработке шампиньонов, а также при предварительной тепловой обработке мозгов (для уплотнения консистенции и сохранения окраски). Уксус придает изделиям кислый привкус.

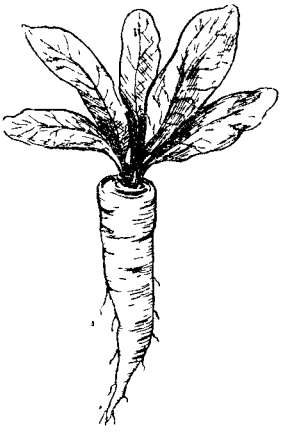
Нормы закладки уксуса различны и зависят от степени остроты, которую необходимо придать блюду или соусу.

ХРЕН

Хрен — это корень многолетнего дикорастущего растения семейства крестоцветных. Корень хрена отличается очень острым вкусом и запахом, обусловленным содержащимися в нем аллиловым и бутиловым горчичными маслами (0,05%). При варке, сушке и замораживании эти масла улетучиваются.

Хрен содержит в большом количестве витамин С (в 100 г — 200 мг).

При длительном хранении хрена (для предупреждения его прорастания) от корней отрезают коронку листьев. Корни хрена хорошо сохраняются в песке в овощехранилищах. Чтобы хрен не потерял остроту, вкус и запах, его необходимо выкапывать осенью до заморозков или весной.



Хрен

Хрен используется в тертом или строганом виде как приправа к мясным и рыбным блюдам. Листья хрена применяются при посоле огурцов. В предприятия общественного питания хрен поступает в виде корней, а также в готовом виде в стеклянной посуде (натертый и разведенный 2%-ным уксусом).

К холодным рыбным и мясным блюдам (рыба заливная или отварная солянка, язык холодный отварной, язык заливной, ассорти мясное, салат в рассоле (латышский), поросенок заливной, поросенок отварной, студень) подается соус хрен с уксусом или сметаной.

Тертый хрен можно вводить в маринад для жареной салаки.

Для приготовления 1 л соуса хрен с уксусом необходимо 450 г хрена и 700 г уксуса, а для приготовления 1 л сосуса хрен со сметаной — 400 г хрена, 50 г уксуса и 400 г сметаны.

К горячим мясным блюдам (бифштекс, антрекот, ростбиф) подается строганый хрен.

Норма закладки 15 г.

Кроме того, хрен используется при приготовлении горячего соуса хрен и кисло-сладкого соуса с орехами. Тертый хрен с уксусом выпаривают досуха и вводят в соус перед окончанием варки. Соус приобретает остро-кислый вкус и специфический аромат.

Для приготовления 1 л соуса необходимо 320 г хрена. Отходы при первичной обработке составляют 36%.

ЧАБЕР

Чабер душистый — однолетнее травянистое растение семейства губоцветных. Растет в Крыму и на Кавказе. Он отличается сильным ароматом и приятным вкусом, применяется как пряность, преимущественно на Украине.

Вкус и аромат чабера объясняется наличием в нем эфирных масел (до 13,1%).

В пищу употребляются листья чабера, срезанные до цветения растения (после цветения чабер теряет свой аромат). Для заготовки чабера впрок его сушат.

В кулинарии чабер применяется в свежем виде и в виде порошка как приправа к красному соусу, фаршмаку, паштету, к салатам, яичным блюдам, маринадам, а также при отваривании и тушении стручковой фасоли.

Чабер закладывается в блюда в процессе их изготовления. Кроме того, он применяется при засолке огурцов. Чабер придает блюду аромат и витаминизирует его.

Норма закладки свежего чабера 10—15 г на блюдо, сушеного — 1—0,5 г. Отходы при первичной обработке составляют 26%.

ЧЕСНОК

Чеснок относится к луковым овощам семейства лилейных. Культивируется почти во всех областях, в особенности на юге. Съедобной частью чеснока являются сочные расширенные основания листьев. Чеснок представляет собой сложную луковицу, состоящую из мелких луковичек (зубков), каждая из которых имеет свою оболочку и заключена в общую тонкую, белую или розоватую кожуру — оболочку.

Имеется много сортов чеснока, которые различаются по срокам созревания, окраске кожуры и форме луковиц.

По химическому составу чеснок всех сортов почти одинаков. Наиболее распространенным является чеснок следующих сортов: обыкновенный, белый и ростовский. По качеству он делится на 1-й и 2-й сорта.

К 1-му сорту относится чеснок с целой луковицей и покровной оболочкой, ко 2-му сорту — с поврежденной луковицей.

Чеснок 1-го сорта должен быть вызревшим, 2-го — может быть недозрелым, с неплотной луковицей. Чеснок хорошо хранится, так как в нем меньше влаги, чем в репчатом луке.



Чеснок

Влажность чеснока 64,9%, он обладает большой хладостойкостью.

Для чеснока характерны острый вкус и сильный запах, которые обусловлены содержащимися в нем эфирными маслами. В предприятия общественного питания чеснок поступает в свежем и маринованном виде. Мелкотолченый (растертый) чеснок добавляется при изготовлении следующих блюд: студня, стручков фасоли с уксусом и чесноком, икры грибной, фаршированных баклажанов, щуки фаршированной, борща украинского, супа из баранины с овощами, красного лобио, гуляша, рубцов в белом соусе, азу по-татарски, рагу из баранины, цыплят в соусе эстрагон, курицы и цыплят в томатном соусе, эскалопа, печенки, шпигованной чесноком, помидоров, тушенных с луком, и соусов — красного, кисло-сладкого, томатного со сладким стручковым перцем.

Кроме того, чеснок часто добавляется в национальные блюда: сициви, харчо, арталу, суп из говядины по-гурийски, курицу с луковой подливкой, курицу фурнисмцвади, солянку по-грузински, фасоль сациви, купаты по-имеритински, цыплята табака, кавурму из утки, баранину, отварную рыбу с чесноком, мужужи, паприкаш, хош, лапшу дауганскую, анеши сорну, бабыргус с гарниром, шиму в соусе, лагман по-киргизски, мититей, пампушки с чесноком и ряд других.

Чеснок применяется также при шпиговании тушеного мяса. При отпуске украинского борща чесноком нати-

рается булочка, которая подается отдельно на пирожковой тарелке. Толченый чеснок закладывается в блюда в конце их варки.

Чеснок придает блюду острый, пряный вкус и специфический аромат.

Норма закладки в блюдо 2—8 г, на литр соуса 0,5—3 г.

ЧЕРЕМША

Черемша, или медвежий лук, — многолетнее растение, относится к луковым овощам. Черемша растет в основном в лесах Сибири и Дальнего Востока и на Кавказе. Листья черемши похожи на листья ландыша, в пазухах которых находятся луковицы, обладающие запахом чеснока и своеобразным вкусом. В пищу употребляют луковицу с нижней частью листьев.

Черемша отличается большим содержанием витамина С. В свежем виде черемша так же, как лук и чеснок, обладает резким запахом, обусловленным наличием эфирных масел.

Для заготовки черемши впрок ее сушат. При сушке она частично теряет запах, но сохраняет вкус.

Как указывалось выше, по вкусу и запаху черемша похожа на чеснок. Поэтому при отсутствии чеснока его можно заменить черемшой в тех же количествах и для тех же блюд.

ШАФРАН

Шафран — это высушенные рыльца цветов крокуса, растения семейства касатиковых. У нас крокус разводится в Азербайджанской ССР (в Бакинской области). У распустившихся цветов крокуса выщипывают рыльца и сушат их на солнце или в печи. Процесс сбора и заготовки шафрана трудоемкий: чтобы получить 100 г шафрана (15,4%-ной влажности), надо собрать более 4500 тыс. штук рылец.

Ценится шафран как пряность благодаря наличию в нем эфирных масел, содержание которых доходит до 3%, и красящего вещества кроцина, которое растворяется в воде, окрашивая ее в желтый цвет. Чтобы красящее вещество шафрана лучше растворилось, в воду добавляют

спирт. Шафран обладает горьким вкусом. Для продажи его фасуют в стеклянные трубочки.

В кулинарии шафран применяется как вкусовое и красящее вещество при изготовлении различных блюд, в особенности национальных: тоух плова, плова с яичницей, алимусамбы, чихиртмы, борани из цыплят с баклажанами или фасолью, фаршированных баклажанов, кюфта бозбаша, джуджа плова и др.

Шафран используется при изготовлении мучных изделий (булочки шафранные, назук шафранный и др.). Шафран, предварительно настоенный на спирте, разведенном водой, вводят во вторые блюда в процессе их изготовления.

В тесто шафран закладывается при замесе в количестве 0,1 г на килограмм выпекаемых изделий.

Шафран придает изделию своеобразный привкус и окрашивает его в желтый цвет.

Норма закладки шафрана в блюдо от 0,01 до 0,05 г.

ЭСТРАГОН (ТАРХУН)

Эстрагон (тархун) — многолетнее травянистое растение семейства сложноцветных. Растет в основном в Сибири и Закавказье. Стебли эстрагона травянистые, с длинными вытянутыми листьями, как у чеснока, длиной 60—120 см.

Окраска листьев темно-зеленая. Пряностью служат листья и стебли эстрагона в свежем и сушеном виде.

Аромат эстрагона обусловлен наличием в нем эфирных масел.

Листья и стебли эстрагона в пищевой промышленности применяются для производства эстрагонного уксуса и при засолке огурцов и зеленых помидоров. Употребляется эстрагон также и в кулинарии при изготовлении блюд.

Свежий или сушеный эстрагон (измельченный в виде порошка) добавляется в суп с эстрагоном, бугламу из баранины и в соусы: яичный острый, томатный с эстрагоном, майонез с зеленью, соус винегрет, соус охотничий, соус с шампиньонами, соус с черносмородиновым вареньем, соус итальянский, соус томатный с грибами и овощами. Эстрагон также применяется при варке раков и креветок.

Эстрагон, смешанный с зеленью петрушки и сельдерея, можно добавлять во все заправочные супы перед их отпуском.

Кроме того, эстрагон можно подавать отдельно на розетке при отпуске простокваши и сыра.

Закладывается эстрагон в горячие блюда в процессе их изготовления. Зелень эстрагона придает блюду приятный остро-пряный вкус.

Норма закладки свежего эстрагона 25—50 г на блюдо, сушеного — 2—3 г. Отходы при первичной обработке составляют 65%.

Оборудование горки

Как уже было сказано выше, специи и приправы значительно улучшают вкус и аромат кулинарных изделий. Поэтому повара должны особенно внимательно относиться к правильному их применению, добавляя в те или иные блюда в определенном количестве, с учетом времени их закладки и необходимой предварительной обработки. Отсутствие в пище специй, рекомендуемых Сборником рецептур, следует рассматривать как недовложение в блюдо.

Многие из специй являются дорогостоящими продуктами, поэтому на производстве одного из поваров следует назначить ответственным за расходование специй.

На основании личного практического опыта авторы рекомендуют оборудовать на производстве специальные «горки» со специями и приправами. Целесообразность такого мероприятия заключается в том, что под рукой всегда имеются все необходимые для работы специи и приправы. Это организовывает и облегчает работу повара.

Организация горки дело не сложное, но требующее повседневного внимания поваров и контроля со стороны начальников цехов и заведующего производством. В зависимости от мощности предприятия горка организуется только в горячем цехе или в суповом, соусном и холодном цехах.

Для оборудования горки рекомендуется изготовить специальную металлическую стойку с несколькими полочками, на которых установить специи и приправы. Хранить специи и приправы следует в фарфоровой посуде или посуде из нержавеющей стали. При расстановке специй на горке необходимо иметь в виду, что наиболее часто требуемые специи должны находиться ближе к рабочему месту повара.

Кроме специй и приправ, на горке ставят полуфабрикаты и гарниры, необходимые повару для приготовления и оформления блюд. До начала работы горку обязан подготовить повар или ученик, ответственные за это дело;

начальник цеха должен проверить правильность ее подготовки согласно меню.

Как показала практика работы, горка должна ежедневно пополняться, чтобы специи и приправы всегда имелись в требуемом ассортименте.

1. Соль.
2. Перец черный (горошком).
3. » » (молотый).
4. » душистый (горошком).
5. » » (молотый).
6. » красный (в порошке).
7. » » (стручки).
8. Гвоздика.
9. Корица (кора, порошок).
10. Лавровый лист.
11. Горчица столовая.
12. Сахар-песок.
13. Хрен (натертый, строганый).
14. Ткемали.
15. Вино виноградное белое.
16. » » красное.
17. Мадера.
18. Уксус винный.
19. » 3%-ный.
20. Лимонная кислота.
21. Соусы томатный, острый, «Южный» и др.
22. Чеснок.
23. Эстрагон.
24. Различная зелень для оформления блюд.
25. Оливки.
26. Маслины.
27. Каперсы.
28. Грибы белые (маринованные, соленые).
29. Пикули.
30. Лук фри.
31. Лук пассерованный.
32. Масло зеленое.
33. Бульон мясной концентрированный (фюме).
34. Масло, отцеженное от пассерованного томата (томатное масло).
35. Томат-паста и ряд других приправ, согласно ассортименту блюд, выпускаемых предприятием.

Заранее подготовленная горка со специями и приправами ускоряет оформление и отпуск блюд, сокращает непроизводительные затраты времени на поиски той или иной приправы, дисциплинирует работников.

В горке повара холодного цеха должен быть салат, зелень петрушки или сельдерея, вареные морковь, картофель и свекла, нарезанные мелкими кубиками, яйца, сваренные вкрутую, готовые волованы и корзиночки (тарталетки), лимоны, огурцы, капуста краснокочанная, плоды маринованные, горошек зеленый, помидоры, корнишоны, напильотки, соусы — южный, столовый, любительский, майонез, хрен с уксусом, хрен со сметаной, салатная и горчичная заправки, соль, перец, лавровый лист и другие приправы и специи.

В горке повара-супника должны быть подготовленные соленые огурцы, нарезанные ромбиками, пассерованный томат-пюре, пассерованный с жиром репчатый лук, а также репчатый лук, пассерованный с томатом-пюре, мелко шинкованный зеленый лук, яйца, сваренные вкрутую и пашотом, сметана, каперсы, маслины, оливки (без косточек), лимоны, перец горошком, лавровый лист, соль, мелко рубленная зелень петрушки или резаный укроп и т. п.

В горке повара-соусника должен быть примерно следующий ассортимент специй и приправ: лук репчатый, пассерованный с жиром и томатом-пюре, сухарная панировка, натертый сыр, лимоны, различные соевые соусы, зеленый горошек, томат-пюре, перец горошком и молотый, лавровый лист, соль, салат, зелень петрушки или сельдерея и другие продукты, приправы и специи.

Набор специй и приправ и количество их зависят как от мощности, так и от типа предприятия общественного питания, поэтому приводимый здесь перечень специй и приправ следует рассматривать как ориентировочный.

СОДЕРЖАНИЕ

От издательства 3
Общие сведения 5

Соусы

Приготовление полуфабрикатов . . 15
Бульоны 15
Мясной коричневый бульон (сок) 15
Мясной белый бульон 16
Рыбный бульон 17
Грибной бульон 18
Мясной сок 18
Пассерование муки и овощей 19
Приготовление соусов 21
Горячие соусы 22
Соусы на мясном бульоне 22
Красные соусы 23
1. Красный соус основной 23
2. Красный соус 23
3. Луковый соус 24
4. Луковый соус (пикантный) 24
5. Луковый соус с горчицей 25
6. Луковый соус с грибами 25
7. Охотничий соус 26
8. Перечный соус с уксусом 26
9. Соус с кореньями 27
10. Соус для тефтелей 27

11. Соус с эстрагоном и вином 27
12. Соус с уксусом эстрагонным 28
13. Соус с мадерой 28
14. Соус с фюме и вином 28
15. Соус с вином и мозгами 29
16. Соус с вином и чесноком 29
17. Кисло-сладкий соус с орехами . . . 30
18. Соус с апельсинами 30
19. Соус с ветчиной и каперсами 30
20. Соус с шампиньонами и помидорами 31
21. Соус с шампиньонами и мозгами . . 31
22. Соус со свежими грибами 32
23. Соус с трюфелями 32
24. Соус с соком шампиньонов 32
25. Черносмородиновый соус 33
26. Соус с зеленью 33
27. Соус со сладким перцем 34
28. Соус с перцем кайенским 34
29. Итальянский соус 34
30. Ореховый соус (сациви) 35

Белые и томатные соусы 35

31. Белый соус 35
32. Паровой соус 35
33. Белый соус с желтками 36
34. Острый соус с эстрагоном 36
35. Острый соус с томатом 37
36. Томатный соус 37
37. Томатный соус с вином 37
38. Томатный соус с грибами 37
39. Томатный соус с грибами и овощами 38
40. Томатный соус натуральный 38
41. Соус из свежих помидоров 39

Соусы на рыбном бульоне 39

42. Белый соус основной 39
43. Паровой соус 40
44. Соус белое вино 40
45. Соус рассол 40
46. Раковый соус на белом соусе 41
47. Белый соус с яйцом 41
48. Томатный соус основной 41
49. Томатный соус с вином 42
50. Томатный соус русский 42

51. Томатный соус с овощами 42
52. Томатный соус с грибами 43
53. Соус по-матросски 43

Соусы на грибном бульоне 44

54. Грибной соус 44
55. Грибной соус с луком и томатом . . 44
56. Грибной соус кисло-сладкий 44

Сметанные соусы 44

57. Сметанный соус 45
58. Сметанный соус на белом соусе . . . 45
59. Сметанный соус с луком 45
60. Сметанный соус с томатом 45
61. Сметанный соус с хреном 46
62. Сметанный соус с паприкой 46

Молочные соусы 46

63. Молочный соус 46
64. Молочный соус сладкий 47
65. Молочный соус с луком 47
66. Молочный соус с раковым маслом . . 48
67. Молочный соус с мадерой 48

Яично-масляные соусы 48

68. Голландский соус (вариант 1-й) . . . 49
69. Голландский соус (вариант 2-й) . . . 49
70. Голландский соус с уксусом и перцем 50
71. Голландский соус с сыром 50
72. Голландский соус со сливками . . . 50
73. Голландский соус с томатом 51
74. Голландский соус с эстрагоном . . . 51
75. Яичный соус с фюме и мадерой . . . 51
76. Горчичный соус 52
77. Раковый соус 52
78. Польский соус 52
79. Сухарный соус 52
80. Апельсинный соус 53
81. Соус каперсы 53
82. Яичный соус сладкий 53

Масляные смеси 53

83. Зеленое масло 54
84. Килечное масло 54
85. Селедочное масло 54

86. Анчоусное масло 55
87. Раковое масло 55
88. Масло с сыром 55
89. Масло с горчицей 56
Холодные соусы 56
90. Соус хрен с уксусом 56
91. Соус хрен со свеклой 56
92. Соус хрен со сметаной 56
93. Соус для фруктовых салатов 57
94. Соус для овощных салатов 57
95. Маринад из овощей с томатом 57
96. Маринад из овощей без томата . . . 58
97. Соус винегрет 58
98. Соус майонез основной 58
99. Соус майонез со сметаной 59
100. Соус майонез с белым соусом . . . 60
101. Соус майонез с корнишонами 60
102. Соус майонез с зеленью 60
103. Соус майонез с томатом 61
104. Соус майонез со сладким перцем . . 61
105. Соус майонез с желе 61
106. Коричневый соус (шофруа) 62
107. Белый соус (шофруа) 62
108. Заправка для салатов 63
109. Заправка горчичная для салатов . . 63
110. Заправка горчичная для сельдей . . 63
Сладкие соусы 63
111. Соус из шиповника 64
112. Брусничный соус 64
113. Яблочный соус 65
114. Соус из свежих ягод 65
115. Абрикосовый соус 66
116. Миндальный соус 66
117. Миндальный соус с лимоном 67
118. Фруктово-ягодный соус 67
119. Соус ванильный 68
120. Соус какао 68
121. Соус из красного вина 69

Специи и приправы

Айва 73
Анис 75

Бадьян 75
Базилик 76
Барбарис 77
Брусника 77
Ваниль 78
Ванилин 79
Виноградные вина 80
Виноград маринованный 82
Гвоздика 83
Горчица 83
Гранат 85
Грибы 86
Джонджоли 90
Изюм 91
Имбирь 92
Каперсы 93
Кардамон 94
Кервель 94
Кизил 95
Кинза 96
Колюрия 97
Коньяк 97
Корица 98
Корнишоны 99
Курага 100
Лавровый лист 101
Ликер 102
Лимон 103
Лимонная кислота 104
Лук 105
Майоран 108
Маслины 109
Масла растительные 110
Морковь 112
Мята 114
Оливки 115
Орехи 116
Пастернак 121
Перец 122
Петрушка 126
Пикули 128
Сахар 129
Сельдерей 130

Сливы 131
Соль поваренная 133
Соусы готовые 134
Сунели 137
Тимьян 138
Тмин 138
Томатопродукты 139
Укроп 141
Уксус 143
Хрен 144
Чабер 145
Чеснок 145
Черемша 147
Шафран 147
Эстрагон (тархун) 148
Оборудование горки 150

В. Ануфриев, Г. Кириллова, П. Кикнадзе
СОУСЫ И СПЕЦИИ

Издание второе

Редактор *Л. С. Червякова*
Техн. редактор *Д. М. Медриш*
Переплет художника *А. Я. Терещенко*
Корректор *Н. М. Марченко*

Т-06860. Подписано в печать 20/VI 1959 г. Формат 84 × 108¹/₃₂. Печатн. л. 8,2. Уч.-изд. л. 7,81. Тираж 200 000 экз. Заказ № 1156. Цена 4 р. 25 к.

Ленинградский Совет народного хозяйства.
Управление полиграфической промышленности.
Типография № 1 «Печатный Двор» им. А. М. Горького.
Ленинград, Гатчинская, 26.