**Тема. Приготовление соуса красного основного и его производных.**

**Соус красный основной.** Приготовление красного соуса состоит: из приготовления коричневого бульона, мучной пассеровки, пассерования овощей с томатом; соединения подготовленных компонентов и варки соуса; введения в соус вкусовых и ароматических продуктов – заправки соуса; процеживания.

Из обжаренных костей варят коричневый бульон и процеживают его. Морковь, лук, петрушку мелко нарезают и пассеруют на жире 5–10 мин, затем вводят томатное пюре и пассеруют вместе ещё 10–15 мин. Приготавливают красную сухую пассеровку, охлаждают её до 70–80 °С и, помешивая, соединяют с частью бульона (1:4) до образования однородной массы. Если красный соус приготавливают на жировой пассеровке, то ее разводят горячим бульоном до нужной густоты.

Коричневый бульон (оставшуюся большую часть) доводят до кипения и вливают в него разведенную пассеровку, закладывают пассерованные с томатным пюре овощи и варят соус в течение 1 ч при слабом кипении. При варке соус становится вязким, так как происходит процесс клейстеризации крахмала, содержащегося в муке.

За 10–15 мин до конца варки в соус добавляют соль, сахар, лавровый лист, молотый перец. Для улучшения вкуса можно добавить немного соуса «Южного» и мясного сока. Затем его процеживают через сито и протирают разваренные овощи, вновь доводят до кипения для стерилизации и увеличения срока хранения соуса.

Если красный основной соус используется для подачи к блюдам, то в него кладут кусочки маргарина и перемешивают. Чтобы при хранении соуса не образовалась пленка, на его поверхность кладут небольшие кусочки маргарина (защипывают) – 70, 50, 30 г.

Красный основной соус используется для подачи к жареным мясным котлетам, рулету, зразам, сосискам, субпродуктам, блюдам из картофельной массы. На основе красного соуса приготавливают производные соусы.

*Бульон коричневый 1000****[2]****, жир животный топленый пищевой или кулинарный жир 25, мука пшеничная, 50, томатное пюре 150, морковь 100, лук репчатый 36, петрушка (корень) 20, сахар 20.*

**Соус красный основной из соусной пасты.** Соусную пасту красного соуса разводят небольшим количеством коричневого бульона (25–30% массы соусной пасты), перемешивают до образования однородной массы, затем соединяют с остальным количеством бульона и варят при слабом кипении 20 мин. Соус процеживают, протирают коренья и доводят до кипения.

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

Соус красный основной 850, лук репчатый 298, маргарин столовый 38, уксус 9 %-ный 70, маргарин столовый 20.

**Соус луковый с горчицей.** Приготавливают красный основной соус. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют и соединяют с красным соусом, варят 10–15 мин, добавляют соль, готовую столовую горчицу, соус «Южный», маргарин. Соус не кипятят с горчицей, так как она свер­тывается и теряет аромат. Соус луковый с горчицей имеет острый вкус. Его подают к мясным жареным блюдам из котлетной массы, сосискам, сарделькам, колбасе, ветчине, свинине.

**Соус красный с луком и огурцами.** Приготавливают красный основной соус. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют и проваривают с уксусом, лавровым листом и перцем горошком.

Маринованные корнишоны мелко рубят. Если их заменяют солеными огурцами, то предварительно очищают от кожицы и семян и слегка отжимают. Подготовленный лук соединяют с красным соусом, варят 10–15 мин, добавляют соль, сахар, соус «Южный», рубленые корнишоны и доводят до кипения. Удаляют перец и лавровый лист, заправляют маргарином. Корнишоны можно не класть в соус, а посыпать ими блюдо. Готовый соус обладает необычным кисловато-острым вкусом. Его подают к филе, лангету, котлетам, биточкам и другим мясным блюдам.

**Соус красный с кореньями.** Морковь, петрушку, сельдерей, лук репчатый, перец сладкий стручковый нарезают тонкой соломкой и пассеруют на жире, соединяют с соусом красным основным, добавляют душистый перец горошком и варят 10–15 мин. В конце варки добавляют зеленый горошек, нарезанные ромбиками стручки фасоли, вино (мадеру), доводят до кипения. Используют для тушения мяса и тефтелей. Соус можно готовить без вина.

Задание .Выполнить конспект лекции.