**ЛЕКЦІЯ №:6**

**Тема: Класифікація соусів і технологія їх приготування**

**ПЛАН**

1. Класифікація соусів і напівфабрикати до їх приготування.

2. Асортимент соусів, що випускається харчовою промисловістю.

3. Нові напрямки в технології соусів.

**1. Класифікація соусів і напівфабрикати до їх приготування**

Підприємства ресторанного господарства використовують соуси власного і помислового виробництва. Соуси мають велике значення, тому що надають стравам соковитості, особливого смаку і аромату, збагачують склад страв, їх калорійність, збуджують апетит і сприяють кращому засвоєнню основних продуктів страви. Обумовлено це тим, що вони містять екстрактивні, ароматичні і смакові речовини, які підсилюють секрецію травних залоз.

Соуси подають до готових страв і використовують у процесі їхнього приготування (тушкують і запікають із соусом).

У світі налічується більш як 10 тисяч соусів. Законодавицею моди в кулінарії та батьківщиною соусів завжди вважалася Франція. У французькій гастрономічній енциклопедії зараз існує близько трьох тисяч рецептів, у тому числі тисяча класичних.

Найдавніші соусні традиції Індії й Китаю частіше привертають увагу європейських шеф-кухарів. У багатьох національних кухнях можна знайти багато цікавих соусів, але варто визнати , що їхній внесок в кулінарію соусної скарбниці дещо скромніший, тому що і в європейській кухні,як і раніше панує французький вплив.

В сучасній ресторанній кухні соуси стали невід’ємною частиною не тільки других гаряих страв, але й холодних закусок та десертів. Соуси можуть використовуватися як складовий елемент у приготуванні страв, а також під час оформлення блюда. Можуть застосовуватися декілька соусів перед подаванням однієї страви , що дозволяє одержати смаковий і колірний котрасти. Серед модних на сьогоднішній час напрямків у кулінарії соусів слід зазначити **використання легких і пінних соусів.** Наприклад, суміш олії, вина або лимонного соку з додаваннямневеликої кількості вершків. Щоб надати пінної структури наприкінці приготування додається збите яйце. Соуси готуються швидко – за 4-5 хвилин.

«Швидкі» соуси як невід’ємна частина ресторанної кулінарії, завойовують загальне визнання. Для підвищення їх харчової цінності й зниження калорійності використовують *основу рослинних продуктів,* таких, як овочів, ягід, фруктів , бобових . Овочеві пюре застосовують як загусники. Так, для білих соусів беруть протерту картоплю, а для червоних – морквяне пюре.

В сучасній ресторанній справі мають місце *нові смакові сполуки*, як свинина із апельсиновим соусом, соус зі щавлю до смаженої телятини тощо(чимало нового є добре забутим старим).

Для модного приготування і подавання страви ф’южн припускає долучення, наприклад, до страв української кухні європейських соусів або навпаки. Так, до ескалопу з фуагри пропонується соус із квасу і вишневого морсу . Модним також вважається використання на одній тарілці декількох різних, контрастних за смаком і кольором соусів (гострий і пряний з кисло-солодким).

*Дизайн* страв багато в чому визначається орігінальним малюнком , крім того соус може бути поданий в чарочках, горщиках з тіста, овочів. Якщо на тарілці два соуси,то їх можна трохи змішати за допомогою зубочистки, тобто зробити «пір’я». Нерідко доводиться робити корекцію барвистих відтінків за допомогою натуральних барвників. Наприклад, затемнити соус можнаневеликою кількістю карамелізованого цукру або розчинною кавою. Темний колір має соєвий соус.За необхідністю можна прояснити соус за допомогою сметани або вершків. Кінза, розтерта з олією, надасть соусужовтувато-зеленого кольору. Додавши в соус небагато шафрану , куркуми або каррі, можна забарвити йогов жовтий або жовто-червоний колір. Випарений винний оцет на 2/3 має темно-червоний колір.

У соуси білого або кремового кольру додають тільки білий перець. Доповнення в готовий соус чорної або червоної ікри, тоненько подрібненого червоного, жовтого, зеленого болгарського перцю, додасть соусу не тільки смакового, але й барвистого шарму.

Класифікація соусів має умовний характер. Той самий соус можє належати відразу до декількох груп. Класифікують соуси за різними ознаками. За відомою технологією з різних підручників соуси можна классифікувати на соуси з загусниками і без загусників. С загусниками виступають не тільки борошняна пасеровка, крохмаль, яєчні жовтки. Ними можуть бути вершки, хліб, хлібобулочні вироби, овочеві і фруктові пюре, пюре з бобових, збите масло і кров (у стравах з кролика або зайця). Соуси можуть готуватися без загусників , якщо за основу використаний уварений бульон .

В закордонній кухні за технологією пасеровка може бути не двох, а трьох видів: білою, світлою(золотавою) і коричневою. Як правило, всі пасеровки жирові. Крохмаль використовують як загусник до солодких соусів. Нерідко крохмаль використовують замість пасерованого борошна і під час приготування несолодких соусів. Тоді вони набувають ніжної консистенції й менш калорійні. Крохмалю при цьому беруть в 2,5 рази менше, ніж борошна.

Європейські соуси можна умовно поділити на групи:

\*соуси приготовлені на основі бульону: до цієї групи входять червоний соус (еспаньйол) і його похідні, а також білий соус на основі бульйону (велюте) і його похідні;

\*яєчномасляні соуси (голландський соус і його похідні);

\*соуси , приготовлені на основі молока (у тому числі бешамель), вершків, сметани й інших кисломолочних продуктів;

\*соуси на рослинній основі як холодного так і гарячого приготування;

\*інші соуси.

За температурою подавання соуси можуть бути не тільки холодними й гарячими, але й теплими.

**Варіння бульйонів.** За основу коричневих соусів використовують коричневий бульйон. Для його приготування, підготовлені кістки нарубають на шматки завдовжки 5-7 см, обсмажують в жарових шафах при 160-170С, періодично помішуючи, додаючи моркву, петрушку й цибулю. Баранячі, телячі, свинячі кістки, кістки птиці, дичини смажать 30-40 хв, яловичі -1-1,5год. Коли кістки матимуть світло-коричневе забарвлення, жир зливають, а кістки з овочами перекладають у казани, заливають гарячою водою(співвідношення кісток і води – 0,5-1 :1,5) і варять 5-6 год при слабкому кипінні, періодично знімаючи піну й жир. Бульйон проціджують. Можна додавати м’ясний сік («сочок») – це концентрований бульйон (фюме), з виходом води беруть, враховуючи википання 7,5л на 5 кг кісток.

Для білих соусів бульйон готують з необсмажених кісток. Підготовлені кістки, заливають холодною водою (співвідношення 0,5-1:1,4) і варять при слабкому кипінні 3-4год. За 40-60 хв до закінчення варіння кладуть моркву, цибулю, корінь петрушки або селери. Бульйон проціджують.

**Пасерування борошна.** Борошно надає соусам необхідної консистенції. Кількість борошна становить 50г на 1 кг соусу й тільки в густих молочних -130г. Сире борошно надає соусам клейкості і неприємного смаку, тому його попередньо пасерують: підсушують без зміни кольору при 120С або до світло-коричневого кольору при 150С .

Пасерують борошно з жиром і без нього. У першому випадку, просіяне борошно додають у розтоплений жир і нагрівають безперервно помішуючи. Жир забеспечує рівномірне прогрівання борошна і перешкоджає утворенню грудочок при розведенні бульйону.

Для приготування безжирового пасерування борошно змішують з сіллю й нагрівають, періодично помішуючи.

ГАРЯЧІ СОУСИ

Їх використовують для подавання гарячих страв , тушкування м’яса, риби, овочів і запікання різних продуктів . До цієї групивходятьсоуси на бульйонах – м’ясному або кістковому, рибному й грибному, молочні, сметанні, яєчно-масляні.

Соуси на м’ясному бульйоні

Ці соуси поділяють на дві групи : червоні й білі. Спочатку готують основні соуси, а потім з них шляхом додавання різних продуктів – похідні.

*Соус червоний основний і його похідні.* Борошняну (без жиру) червону пасеровку розводять коричневим бульйоном, охолодженим до 40-50С. Для цього в казан вливають частину бульйону, всипають пасероване борошно (1кг на 4л бульйону), добре розмішують і проціджують. Розведену пасеровку вливають в інший бульйон, додають сіль, пасеровану цибулю, моркву, томатне пюре, біле коріння іварят 45 -60хв. Наприкінці додають цукор, перець, лавровий лист і доводять до кипіння. Перед подаванням соус заправляють вершковим маслом або маргарином.

*Із соусу червоного готують похідні соуси*, такі як **соус цибулевий** (для запікання і тушкування м’яса, лангетів,биточків, котлет тощо); соус червоний з цибулею й огірками( до філе, лангетів, биточків, котлет); **соус цибулевий з гірчицею**. Соус не кип’ятять , тому що при кип’ятінні втрачається аромат, а гірчиця зсідається (до смаженої свинини, ковбаси, відварних сосисок і страв із субпродуктів ); соус червоний з коріннями (для тушкованого м’яса) . Наприкінці варіння кладуть зелений горошок, нарізані стручки квасолі, доводять до кипіння(можна влити вина), заправляють маргарином**; соус червоний з естрагоном**.В основний червоний соус кладуть стебла естрагону, варять 25-30 хв,проціджують. Промиті листочки естрагону заливають сухим білим вином, доводять до кипіння і кладуть у проціджений соус. Використовують перед подаванням філе, смажених курей, курчат, страв з яєць; **соус червоний з цибулею і грибами** (для запікання м’яса, риби, овочів ); **соус кисло-солодкий**.Підготовлений чорнослив,горіхи,родзинки кладуть у відвар з чорносливу, додають запашний перець, тушкують під кришкою 7-10 хв, кладуть усе в основний червоний соус, доводять до кипіння й доливають вино або оцет. Подають до тушкованого м’яса.

*Соус білий основний і його похідні.* Білу жирову пасеровку розводять процідженим бульйоном, додають нарізану петрушку, селеру,пасеровану цибулю, варять 20-30 хв і проціджують, розтираючи овочі. Якщо білий соус використовують як самостійний, то заправляють лимонною кислотою й жиром. Подають до страв з відварного й припущеного м’яса і птиці.

**Соус паровий.** Основний білий соус заправляють лимонною кислотою, кип’ятять, доливають прокип’ячене біле вино, також можна додати відвар печериць. Подають до припущених мясних страв, курки, курчат,телятини.

**Соус білий з яйцем.** Яєчні жовтки розтирають із маргарином, або вершковим маслом, додають вершки або бульйон і прогрівають на водяній бані (75-80С), безперервно розмішуючи. Цю суміш додають у гарячий білий соус (75-80С), заправляють розтертим мускатним горіхом, лимонною кислотою, сіллю.Подають до страв з відварної телятини, курки, курчат, баранини.

**Соус білий з каперсами.** У проціжений білий соус додають прогрітів розсолі і віджаті каперси. Соус заправляють червоним меленим перцем, лимонною кислотою, сіллю, маслом. Подають до страв з відварної свинини, баранини, кролика.

**Соус томатний.** Подрібнені моркву, цибулю пасерують, додають томатне пюре, біле коріння і нагрівають 15-20 хв. Овочі змішують з основним білим соусом і варять 30хв. Наприкінці варіннякладуть мелений перець і лимонну кислоту. Соус проціджують. Можна додати біле сухе вино, тоді потрібно зменшити кількість лимонної кислоти. Додають до смаженого м’яса, мозку, страв із субпродуктів.

Соуси на рибному бульоні

Для приготування рибних соусів використовують білу борошняну пасеровку й рибний бульйон. Подають їх до страв з відварної і припущеної риби, а томатний до смаженої риби.

Соуси на грибному бульйоні

Грибні соуси мають специфічний аромат і характерний смак. Подають їх до страв із круп і картоплі, смак і запах яких слабко виражені.

**Соус грибний.** Білу борошняну пасеровку розводять грибним бульйоном, кип’ятять 7-10 хв, заправляють сіллю, перцем і маслом.

Соуси молочні

Для білого молочного соусу, білу жирову пасеровкурозводять гарячим молоком, кип’ятять і заправляють сіллю й цукром. Молочні соуси готують різної консистенції: густі (130г борошнана 1кг соусу); середньої густини (100г борошна на 1кг) і рідкі (50г на 1кг соусу).

Густим молочним соусом фарширують котлети з філе курки і дичини.

Соус середньої густини використовують для запікання страв з риби, цвітної капусти, телятини.

Рідкі соуси подають до овочевих і круп’яних страв. Рідкий молочний солодкий соус подають до пудингів, млинчиків і запіканок.

Соуси сметанні

Подають до м’ясних, овочевих, рибних і гарячих закусок. Натуральний сметанний соус готують рідко. Частіше готують сметанні соуси з додаванням бульйону. Для цього розводять бульйоном борошняну пасеровку білу, проварюють до загустіння, додають сметану,сіль, перець і кип’ятять 3-5 хв. Кількість сметани коливається від 250 до 1000г на 1кг соусу; від цього залежить кількість борошна й бульйону.

Соуси яєчно-масляні

В яєчно-масляні соуси , щоб надати виразнішого смаку, до них додають лимонну кислоту або лимонний сік (1-2г на 1кг).

**Соус сухарний.** Вершкове масло розтоплюють, доки не випариться волога, потім проціджують . У підготовлене масло кладуть мелені підсмажені пшеничні сухарі, сіль, лимонний сік. Соусом сухарним поливають відварну капусту і варену нежирну птицю (курку, курчат, індичок).

**Соус польський.** У розтоплене вершкове масло додають зварені круто й подрібнені яйця, шинковану зелень петрушки або кропу, сіль, лимонну кислоту або лимонний сік. Подають до відварної риби.

**Голландський соус.** При виготовлені цього соусу вершкове масло емульгують , тому , незважаючи на великий вміст жиру, соус не викликає відчуття жирного і має ніжний смак. Для одержання емульсії яєчні жовтки розтирають із невеликою кількістю води, потім додають 1/3 об’єму за рецептурою масла, ретельно розтирають і, безперервнорозмішуючи, прогрівають на водяній бані (при 75-80 С ) до загустіння, нагрівання припиняють, і помішуючи, вводяють решту масла. Соус заправляють сіллю, лимонним соком або лимонною кислотою і проціджують.

Голандський соус не можна нагрівати до 70 С . Щоб зменшити вміст жиру і надати соусу стійкості, іноді додають розведену бульйоном і проварену борошняну пасеровку.

Подають до страв з відварної спаржі, цвітної капусти і нежирної риби( судак, сиг, стерлядь тощо).

**Соус голландський з гірчицею.** У голландський основний соус додають готову гірчицю, подають до смаженої риби осетрових порід.

**Соус голландський з вершками.** Вершки збивають і, обережно перемішуючи, додають у готовий соус.

ХОЛОДНІ СОУСИ

До холодних соусів входять соуси на олії (майонези), заправи , соуси на оцті (маринади), масляні суміши.

Подають холодні соуси до холодних страв і закусок і лише в окремих випадках – до гарячих страв.

Соуси на олії

Майонези. Олія є джрелом біологічно активних жирних кислот. При виготовленні майонезів олія зберігає біологічну цінність, добре засвоюється. Майонез – високодисперсна емульсія типу «масло у воді», де дисперсною фазою є масло. Для одержання майонезу яєчні жовтки розтирають із сіллю, цукром , гірчицею. Потім невеликими дозами додають олію, енергійно розтираючи суміш. Коли масло повністю поемуьгує, додають оцет.Завдяки чому соус стає білим і розріджується. Вміст жиру у соусі майонез досягає 77%.

За інших варіантів рецептур у готовий соус майонез додають остиглий білий соус, для якого борошно пасерують без жиру або замість нього використовують крохмаль.

Коли майонез зберігається у відкритому посуді , поверхня його висихає, відбувається дегідротація емульгатора та руйнування емульсії. Під дією світла жири окисляються , а утворення поверхнево активних продуктів окислення призводить до розшарування емульсії. При підвищенній температурі (20-30С) емульсія швидко руйнується. При температурі нижче -5С вода жовтків і оцту замерзає, і при відтаванні емульсія руйнується.

Соусом майонез заправляють салати, вінегрети, а також його подають до холодних закусок з риби, м’яса , птиці. З основного соусу готують його похідні: майонез зі сметаною, майонез із желе, соус майонез з корнішонами (до холодних рибних страв і риби смаженої у фритюрі), майонез із зеленню,у який додають пюре шпинату, подрібнену петрушку,кроп, ошпарену зелень естрагону (до холодних мясних і рибних страв), майонез із томатом і цибулею (до страв з гарячої смаженої і холодної риби).

ЗАПРАВИ НА ОЛІЇ.

Заправи – нестійкі емульсії , у яких олія емульгована в розчині оцту. За емульгатори у них правлять гірчиця і мелений перець. Частки перцю і гірчиці , адсорбуючись на поверхні жирових кульок, утворюють захисні плівки, а речовини , що вони містять, знижують поверхневий натяг і зменшують емульсії до розшарування.

Для заправ , крім гірчиці, використовують жовткисирих іварених яєць. Ці заправки стійкіші.

**Заправа салатна**. Розчиняють в 3 % - оцті цукор і сіль, додають мелений перець, олію, добре змішують перед вживанням.

**Гірчична заправа**. Гірчицю, сіль, цукор, мелений перець і варені жовткидобре розтирають, при безперервному збиванні поступово вводять олію, а потім оцет.

СОУСИ НА ОЦТІ.

Такі соуси мають гострий смак й використовуються для приготування холодних закусок. До цієї групи належать овочеві маринади (з томатом і без нього) і соус хрін.

**Маринад овочевий з томатом**. Моркву і біле коріння нарізають соломкою, цибулю – кільцями, пасерують на олії,додають томатне пюре і продовжують пасерувати 10-15хв, потім додають оцет, рибний бульйонсіль, цукор , лавровий лист ,гвоздику, корицю, проварюють 15-20 хв. Гарячим маринадом заливають смажену рибу.

**Маринад овочевий без томату**. Має ніжний смак. Для його приготування моркву і біле коріння шаткують соломкою, цибулю нарізають кільцями або півкільцями. Приготовлені овочі пасерують до повної готовності, додають оцет, запашний перець горошком, гвоздику, корицю й варять 15-20 хв. Наприкінці вводять сіль, цукор.

До холодних закусок з відварої риби і м’яса подають соус хрін. Для його приготуванняподрібнений на терці хрін обшпарюють, прохолоджують, а потім заправляють цукром, оцтом, іноді сметаною.

**2. Асортимент соусів, що випускається харчовою промисловістю**

Соуси промислового виробництва належать до групи гострих, делікатесних соусів і масляних холодних соусів (майонези). Гострі соуси подають у невеликих кількостях до таких страв, як шашлики, люля-кебаб тощо, або додають при виготовленні кулінарних соусів.

Майонези застосовують для приготування салатів або інших страв, а також готують на їх основі похідні.

**Фруктові соуси**. Готують із свіжих стиглих яблук, абрикосів, персиків, айви й інших плодів. Використовуютьпри виготовленні і подаванні круп’яних і борошняних страв або додають у соус майонез.

**Соус ткемалі**. Соус готують з слив ткемалі, додають базилік, кинзу, часник , червоний перець. Соус має гострий смак . Подають його до страв кавказької кухні.

**Соус томатний гострий**. Цей соус готують із свіжих помідорів або томатного пюре, додають цукор, оцет ,сіль, цибулю, часник і прянощі . Використовують при виготовленні м’ясних, рибних і овочевих страв.

**Соус «Кетчуп».** Його виробляють шляхом розпарювання томатів із цукром, часником, сіллю, оцтом і прянощами. Додають до м’ясних соусів і майонезу. Соус використовують перед подаванням м’ясних, рибних, овочевих страв.

**Соуси соєві.** Ці соуси відрізняються дуже гострим смаком та сильним пряним ароматом. Готують із соєвого ферметативного гідролізу, додають яблучне пюре, томатну пасту, олію, спеції, прянощі, цибулю, інші добавки. Подають до страв східної кухні, додають у червоні м’ясні соуси.

МАСЛЯНІ СУМІШІ

Масляні суміші готують шляхом розтирання розм’якшеного вершкового масла з різними продуктами. Після приготування масляні суміші формують брусочками, прохолоджують, нарізають шматочками і кладуть на смажену рибу, м’ясо, а також використовують для приготування бутербродів.

**3 Нові напрямки в технології соусів**

СОУСИ НА ОСНОВІ ОВОЧЕВИХ СОКІВ І ПЮРЕ, ПЮРЕ З БОБОВИХ

До смажених морепродуктів є соус з морквяного соку, який уварюють і заправляють сіллю, перцем, корицею та вершковим маслом.

Овочеві пюре розведені вином або м’ясним бульйоном – основа для безлічі легких соусів до смаженого м’яса. Овочі відварюють або припускають ( моркву з маслом і цукром ), поттім всі інгрідієнти протирають.Пюре змі шують із вином, бульйоном або вершками.

Для приготування таких соусів використовують солодкий перець , корнеплоди(ріпу, корінь селери, моркву), а також зелені овочі (салат, шпинат, щавель). Вершки або масло надають соусу ніжності. Ці соуси підходять до смаженого на сковороді та грилі м’яса.

СОУСИ НА ОСНОВІ ФРУКТІВ І ЯГІД

Соуси готують як для десертів,так і для страв з м’яса, птиці, дичини. За основу соусу беруть фруктове або ягідне пюре. Занадто густе розводять сиропом, водою , вершками. Фрукти із грубою клітковиною (персики, абрикоси,сливи) відварюють із сиропом, а потім протирають крізь сито. Соковиті ягоди протирають сирими. Яблука припускають до цілковитого розм’якшення й заправляють маслом.

Якщо соус готують до десерту, у нього додають цукор або мед. Наприклад, малинове або полуничне пюре можна прокип’ятити із цукром і водою, і тоді вийде знаменитий соус «Мельба» або «Куліс». Соус можна подати з персиком або грушею «Мельба»(бланшований персик,відварена груша на порції ванільного морозива, политі соусом і прикрашені збитими вершками).

**Малиновий соус**. Уварити цукор з вином і додати малину. Проварити 12 хв, постійно розмішуючи. Щоб соус вийшов пікантним , можна додати натерту цедру, гвоздику ,мускатний горіх.

Фруктові соуси з кислуватим смаком( наприклад, пюре з вареного агрусу. Змішане зсіллю, цукром, мускатним горіхом, олією, солодким перцем, шеррі) додають до смаженого м’яса , птиці, дичини. Проте як найбільше солодкі соуси з яблук, абрикосів або ягід підходять не тільки до десертів, але й до свинини, м’яса качок або гуски. Свинина добре поєднується з абрикосовим, яблучним , журавлиним соусом.

**Соус із чорної смородини.**  Відварити чорну смородину у червоному вині, додаючи цедру лимона, корицю й желе із сирої чорної смородини, сочок, отримаий від смаження куріпки, заправити борошном. Прокип’ятити до загустіння й довести до смаку, додавши сіль, перець і цукор. Інша технологія соусу із чорної смородини наступна: цибую тушкують зі смородиною, вливають бульйон , змішують із вершками , смородиновою настоянкою, додають сіль, перець.

**Апельсиновий соус.** У посуд,у який обсмажувалося пташеня, влити бульйон, довести його до кипіння і варити наповільному вогні декілька хвилин.Заварити крохмаль , розведений в невеликій кількості і знову кип’ятити , поступово зняти ззайвий жир і процідити. Цедру апельсина і лимона бланшувати. Оцет із цукром прогріти до стану легкої карамелі, влити сік апельсина й лимона і змішати з соусом, прокип’ятити,довести до смаку і процідити. Уготовий соус надати нашатковану цедру.

**Соус із мандаринів** подається до рибних страв. Для його приготуванняподрібнені часточки мандаринів змішують із вершками, жовтком , лимонним соком, салатним маслом,каррі. Розтовченим мегдалем, сіллю, цукром.

СОУСИ, ПРИГОТОВЛЕНІ З ВИКОРИСТАННЯМ М’ЯСНОГО СОЧКА

Це соуси, приготовлені на основі прийому деглясирування (деглясе).

Він полягає в тім, що зі сковороди, у якій смажилося м'ясо або птиця, зливають жир і заливають бульйон, базовий соус, пиво або вино й кип’ятять. Біле вино, що використовується замість води, додасть соусу приємного смаку, а елячий бульйон - насиченої консистенції. Червоне вино завдяки своєму смаку й кольору буде добре для соусу, призначеногодо темного м’яса . Міцні вина (марсала, мадера, портвейн) надаватимуть соусу насиченого смаку із солодкуватим відтінком. Такі соуси добре поєднуються зі смаком свинини. Для змякшення смаку і як загусник до цих соусів можна додати уварені жирні вершки.

НЕТРАДИЦІЙНІ СОУСИ

В сучасній ресторанній кухні зустрічаються соуси, які є оригінальні у використанні окремих видів кулінарної продукції.

Так, соусом може бути подана тушкована із часником і зеленнюовочева суміш із кабачків, цибулі, солодкого перцю і помідорів рататуй, наприклад до пельменів. Модний у європейських ресторанах суп капучіно (пюреподібний суп з молочною піною) нещодавно перетворився на неменш популярний **соус капучіно***.* А холодний протертий суп гаспачо – на холодний соус.

Просто готується **соус із протертої картоплі** . Відварну протерту картоплю зміщують з перетертим із сіллю часником, заправляють маслиновою олією. Потім, густу масу розводять невеликою кількістюлимонного соку йводи (бульйону). Такий соус можна подавати до відварної тріски.

**Соус із тунця.** Його подають до припущеної курячої грудинки. Для його приготування треба подрібнитиконсервованого тунця в маслі, додати маслинової олії, небагато молока, лимонного соку, сіль, каперси й перемішати до однорідної маси.

**Валентинівський соус**. Він призначений для м’яса , підсмаженого на грилі. Спочатку це суміш із дрібно нарізаних овочів ( обчищенихпомидорів, петрушки, цибулі шалота), полита м’ясним соком без жиру, лимонним соком і посипана кубикамимасла й меленим перцем. Цю суміш розтирають на підігрітій тарілці і на неї кладуть щойно підсмажене м'ясо-гриль. При цьому масло розтає, м’ясний сік перемішується з іншими інгрідієнтами. Виходить ароматичний соусіз м’яким вершковим присмаком.

**Контрольні запитання**

1. За якими принципами відбувається класифікація соусів?
2. В чому полягають особливості технології білих і червоних соусів на бульйонах?
3. До яких страв подають яєчно-масляні соуси?
4. В чому особливість приготування Голландського соусу?
5. Асортимент холодних соусів.