МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ВІЙСЬКОВОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ
У ПОЛТАВСЬКІЙ ОБЛАСТІ
КРЕМЕНЧУЦЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ ІМ.А.С.МАКАРЕНКА

Збірник технологічних карток з практичними завданнями "Соуси"

Професія: Кухар
Код : 5122
Професійна кваліфікація: кухар 4 розряду

м. Кременчук

Розглянуто та затверджено рішенням навчально-методичної ради Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Полтавській області, протокол № 4 від 28.06.2023.

Розглянуто та затверджено рішенням методичної комісії "Громадського харчування" КРЕМЕНЧУЦЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ЛІЦЕЮ ІМ. А. С. МАКАРЕНКА, протокол № 9, від 14.03.2023 р.

Укладач Свята Марина Миколаївна, майстер виробничого навчання методичної комісії "Громадського харчування" КРЕМЕНЧУЦЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ЛІЦЕЮ ІМ. А. С. МАКАРЕНКА.

Рецензент – Фіщук Галина Федорівна, викладач ДПТНЗ "Полтавське вище професійне училище ім. А.О. Чепіги"

Збірник розроблено відповідно до Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 з професії "Кухар", професійна кваліфікація: кухар 4 розряду.

Даний збірник технологічних карток з практичними завданнями "Соуси", призначений для надання теоретичної та практичної допомоги для всіх учасників освітнього процесу закладів професійної (професійно-технічної) освіти, з метою вдосконалення знань, умінь та навичок здобувачів освіти.

Поданий матеріал відноситься до РН-7 "Приготування соусів" в якому містяться професійна термінологія щодо приготування соусів; правила експлуатації технологічного обладнання; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування соусів; технології приготування для соусів пасеровок, бульйонів та м'ясного соку: основних соусів та їх похідних, молочних, сметанних та грибних; холодних; солодких; методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні; способи мінімізації кількості відходів під час готування; правила підбору столового посуду для подавання.

Матеріал доцільно використовувати на уроках виробничого та теоретичного навчання, для закріплення набутих теоретичних і практичних знань, засвоєння нових технологій приготування їжі, формування професійних умінь і навичок проводити обрахунки при приготуванні соусів, застосування набутих навичок на практиці.

Завдання збірника – навчити користуватися засвоєними знаннями з рецептури соусів під час вирішення виробничих завдань, розвивати навички з розрахунків сировини на необхідну кількість порцій та проводити обрахунки при приготуванні соусів.

Виконання завдань, наведених у збірнику, забезпечує набуття спеціалізованих умінь і компетенцій, які допоможуть здобувачам освіти ефективно засвоїти навчальний матеріал.

Вступ

Соуси є доповненням до багатьох гарячих, холодних і солодких страв.

Вони надають стравам різноманітних присмаків та соковитої консистенції, підвищують їх калорійність, оскільки до їх складу входять такі цінні продукти, як масло вершкове, сметана, яйця, борошно та інші.

Соуси, які приготовлені на м'ясних бульйонах із значним вмістом екстрактивних речовин, містять багато різних спецій, пряностів, приправ, збуджують апетит, покращують засвоєння страв. За допомогою соусів можна урізноманітнити страви, поліпшити їхній зовнішній вигляд, оскільки більшість соусів мають яскраве забарвлення, яке вигідно відтіняє колір основних продуктів.

Соуси поділяють на гарячі та холодні. Гарячі соуси подають тільки до гарячих страв, а холодні – як до холодних, так і до гарячих. Соуси на м'ясному бульйоні, поділяють на червоні і білі.

За технологією приготування соуси поділяють на основні та похідні від них. Похідний соус готують з основного додаванням різноманітних продуктів, які змінюють його смак, колір, аромат тощо.

Сьогодні соуси є невід'ємною частиною багатьох національних кухонь. Вони можуть бути простими або складними, традиційними або екзотичними, домашніми або промисловими. Але всі вони мають одну мету – зробити страву смачнішою і цікавішою.

Завдяки соусам з того самого продукту можна приготувати різні за смаком страви.

Крім того, використовуючи соус, страві можна надати гарного зовнішнього вигляду. Наприклад, червоний маринад відтіняє білий колір риби. Соус майонез використовують для оформлення салатів. Багато соусів доповнюють склад страв, підвищують їхню калорійність.

Правильний вибір соусу до страви має велике значення. Соусами поливають основний продукт або гарнір, заправляють ними супи або подають до страв окремо в металевих або порцелянових соусниках, які ставлять поряд з блюдцем на тарілочці.

Витрата спецій на 1кг соусу така: солі – 10г, перцю червоного меленого – 0,5г, лаврового листу – 0,2г; на маринад, крім того, гвоздики – 1г, кориці – 1г. Для приготування соусу молочного із спецій використовують тільки сіль – 8г

Зміст

Вступ 3
Соус червоний основний 5
Соус червоний з цибулею і грибами (мисливський) 7
Соус червоний з корінням (для тушкованого м'яса) 9
Соус білий основний 11
Соус білий з яйцем 12
Соус бешамель 46
Соус тартар 45
Соус сметанний натуральний 13
Соус сметанний з томатом 14
Соус голландський 15
Соус голландський(голландез) (2 варіант) 16
Соус голландський з вершками 17
Соус голландський з гірчицею 18
Соус голландський з каперсами 19
Соус "Бер Блан" 47
Соус майонез 20
Соус ткемалі 21
Соус грибний 22
Соус з грибами та вершками 23
Винно-ожиновий соус 26
Медово-томатний соус 27
Вишневий соус до м'яса 28
Медово-соєвий соус з томатною пастою 29
Кисло-солодкий соус з клюкою, апельсином та медом 30
Сирний соус 48
Аджика яблучна 32
Пряний вишневий соус до м'яса 34
Соус з червоного вина 35
Соус з білими грибами і вершками 39
Білий соус "Карбонара" 40
Соус вершковий 41
Соус з білим вином 37
Аджика сира 38
Вершковий соус з білим вином 43
Винний соус 25
Практичні завдання 50
Використана література 65

Технологічна картка №1
Соус червоний основний

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1.	Бульйон коричневий	1000	1000
2.	Жир тваринний топлений	25	25
3.	Борошно пшеничне	50	50
4.	Томатне пюре	150	150
5.	Морква	100	80
6.	Цибуля ріпчаста	36	30
7.	Петрушка (корінь)	20	15
8.	Цукор	20	20
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Нарізані ріпчасту цибулю, моркву, петрушку пасерують з жиром, додають томатне пюре, пасерують ще 10-15 хв.

Охолоджену до температури 70-80^{0}С борошняну червону суху пасеровку розводять теплим бульйоном у співвідношенні 1:4, ретельно перемішують до утворення однорідної маси.

Коричневий бульйон, що залишився, доводять до кипіння і вливають у нього розведену пасеровку, кладуть спасеровані з томатним пюре овочі і варять протягом 1 год при слабкому кипінні, періодично помішуючи.

Під час варіння крохмаль борошна клейстеризується, соус стає в'язким. За 10-15 хв до закінчення варіння додають сіль, цукор, лавровий лист, мелений перець. Для поліпшення смаку можна додати соус Південний і м'ясний сік(при обсмажуванні великих кусків м'яса або птиці на сковороді чи листі залишається м'ясний сік. Після закінчення смаження сік випаровують майже досуха, жир зливають, розводять бульйоном або водою, доводять до кипіння і проціджують.). Потім соус проціджують крізь сито і протирають розварені овочі, знову доводять до кипіння для стерилізації і збільшення терміну зберігання. Соус основний червоний використовують для приготування похідних і як самостійний соус. Якщо подають його до страв, додають шматочки маргарину і перемішують. Щоб при зберіганні соусу на поверхні не утворилася плівка, треба покласти зверху шматочки маргарину (защипати).

Основний червоний соус подають до страв з котлетної маси, варених субпродуктів, сосисок, сардельок тощо.

Вимоги до якості

Колір від світло-коричневого до коричневого з оксамитово-оранжевим відтінком. Консистенція - однорідна, без грудочок борошна, яке заварилося, і часточок не протертих овочів, напіврідка, злегка в'язка, еластична. Соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Смак насиченого бульйону з присмаком овочів, томату, спецій, злегка гострий, кисло-солодкий, у міру солоний.

Поверхня соусів без плівок, без запаху лаврового листа та смаку оцту.

Технологічна картка №2
Соус червоний з цибулею і грибами (мисливський)

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1.	Соус червоний основний	800	800
2.	Цибуля ріпчаста	179	150
3.	Гриби білі свіжі або печериці свіжі	132	100
4.	Або гриби білі сушені	27	27
5.	Кулінарний жир	38	38
6.	Вино (біле сухе)	75	75
7.	Петрушка (зелень)	14	10
8.	Естрагон	29	10
9.	Маргарин столовий	20	20
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Дрібно нарізану цибулю злегка пасерують, гриби свіжі припускають до напівготовності, а сушені варять, нарізують тоненькою соломкою і разом з цибулею смажать 3-5 хв. Кладуть чорний перець горошком, з'єднують з соусом червоним основним і варять 10-15 хв. Наприкінці варіння додають біле сухе вино, нарізану зелень петрушки й естрагону і заправляють маргарином.

Подають до смаженої дичини, натуральних смажених страв з баранини, телятини.

**Не кип'ятіть соус, заправлений вершковим маслом, від цього змінюється його структура, масло виділяється на поверхні.*

Вимоги до якості

Колір від світло-коричневого до коричневого з оксамитово-оранжевим відтінком. Консистенція однорідна, без грудочок борошна, яке заварилося, і часточок не протертих овочів, напіврідка, злегка в'язка, еластична. Соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Смак насиченого бульйону з присмаком овочів, томату, спецій, злегка гострий, кисло-солодкий, у міру солоний.

У похідних соусах з наповнювачами овочі мають правильну форму нарізування.

Поверхня соусів без плівок, без запаху лаврового листа та смаку оцту.

Технологічна картка №3
Соус червоний з корінням (для тушкованого м'яса)

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 гр	
		Брутто	Нетто
1.	Соус червоний основний	800	800
2.	Морква	188	150
3.	Цибуля ріпчаста	119	100
4.	Ріпа	67	50
5.	Петрушка (корінь)	27	20
6.	або селера	29	20
7.	Жир тваринний топлений харчовий або кулінарний	45	45
8.	Горошок зелений консервований	46	30
9.	Квасоля стручкова консервована	33	20
10.	Вино	50	50
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Цибулю, моркву, ріпу, петрушку і селеру нарізують часточками або брусочками, пасерують, з'єднують із соусом червоним основним, додають запашний перець горошком, лавровий лист, сіль і варять при слабкому кипінні 10-15 хв. Наприкінці варіння кладуть зелений горошок, нарізані стручки квасолі, доводять до кипіння і додають підготовлене вино. Соус можна приготувати без вина.

Вимоги до якості

Колір від світло-коричневого до коричневого з оксамитово-оранжевим відтінком. Консистенція однорідна, без грудочок борошна, яке заварилося, і часточок не протертих овочів, напіврідка, злегка в'язка, еластична. Соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Смак насиченого бульйону з присмаком овочів, томату, спецій, злегка гострий, кисло-солодкий, у міру солоний.

У похідних соусах з наповнювачами овочі мають правильну форму нарізування.

Поверхня соусів без плівок, без запаху лаврового листа та смаку оцту.

**Вина, які додають у соуси, поліпшують їх смак. Для білих соусів слід брати біле сухе вино, а для червоних Портвейн або Мадеру.*
**Прокип'ячене вино, мелений чорний і червоний перець вводять у готовий соус.*

Технологічна картка №4
Соус білий основний

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1.	Бульйон	1100	1100
2.	Маргарин столовий	50	50
3.	Борошно пшеничне	50	50
4.	Цибуля ріпчаста	36	30
5.	Петрушка (корінь)	27	20
6.	або селера (корінь)	29	20
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Білу жирову борошняну пасеровку розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки і селери, цибулю і варять 25-30 хв. Наприкінці варіння додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння. Готовий соус використовують для приготування похідних і як самостійний. У цьому випадку його заправляють лимонною кислотою і жиром. Подають до страв з вареного і припущеного м'яса птиці.

Вимоги до якості

М'ясні білі соуси мають смак насиченого м'ясного або курячого бульйону з ніжним ароматом білого коріння та цибулі.

Колір білих соусів – від білого до світло-кремового, консистенція однорідна, без грудочок борона. Овочі протерті.

Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, сирого томату, клейкість соусу, плівка на поверхні.

Технологічна картка №5
Соус білий з яйцем

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1.	Соус білий основний	900	900
2.	Яйця (жовтки)	55	48
3.	Маргарин столовий або масло вершкове	75	75
4.	Кислота лимонна	1	1
5.	Мускатний горіх	1	1
6.	Вершки або бульйон	75	75
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Свіжі жовтки змішують з шматочками вершкового масла або маргарину, додають бульйон або вершки і проварюють на водяній бані при температурі 60-70^{0}С до загусання, безперервно помішуючи. Потім суміш з'єднують з білим основним соусом при температурі не вищій ніж 70^{0}С, додають розтертий мускатний горіх, сіль, лимонну кислоту.

Подають до відварних і припущених страв з телятини, птиці і дичини.

Вимоги до якості

М'ясні білі соуси мають смак насиченого м'ясного або курячого бульйону з ніжним ароматом білого коріння і цибулі: паровий соус має приємний кислуватий смак.

Колір білих соусів – від білого до світло-кремового, консистенція однорідна, без грудочок борошна. Овочі протерті.

Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, клейкість соусу, плівка на поверхні.

*Біле вино для соусу можна замінити невеликою кількістю оцту з розчиненим у ньому цукром.

Технологічна картка №6
Соус сметанний натуральний

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Сметана	1000	1000
2	Масло вершкове	50	50
3	Борошно пшеничне	50	50
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Для соусу сметанного натурального борошно пасерують без масла, щоб воно не змінило кольору, охолоджують, додають масло, перемішують.

Сметану доводять до кипіння, додають підготовлену борошняну пасеровку з маслом, перемішують, доводять до кипіння, заправляють сіллю, перцем, варять 3-5 хв, проціджують і знову доводять до кипіння.

Подають до м'ясних, овочевих і рибних страв, а також для приготування похідних соусів.

Вимоги до якості

Колір соусу – від білого до світло-кремового. Смак і запах сметани з присмаком і ароматом наповнювачів. Консистенція - однорідна, еластична, в'язка, напіврідка.

Сметанні соуси зберігають при температурі 75^0С не більше ніж 2 год від моменту приготування.

Технологічна картка №7
Соус сметанний з томатом

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Томатне пюре	100	100
2	Соус сметанний	1000	1000
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Томатне пюре уварюють до половини початкового об'єму, додають у соус сметанний, перемішують, проварюють, проціджують і доводять до кипіння.

Використовують для приготування запечених страв з овочів.

** В соус зі сметани з томатом можна додати часник або перетерті волоські горіхи.*

** В соус можна додати паприку.*

** Паприку можна замінити свіжомеленим чорним перцем, сумішшю 5 перців або меленим червоним перцем.*

** На основі рецепту соусу зі сметани з томатом можна готувати інші сметанні соуси. Наприклад, томатну пасту замінити гірчицею, і тоді вийде гірчично-сметанний соус, який ідеально підійде до рибних страв. Якщо у соус зі сметани з томатом додати дрібно нарізану пасеровану цибулю, отримаємо сметанний соус з томатом і цибулею, який можна подавати до тефтелів або голубців.*

Вимоги до якості

Колір соусу – рожевий. Смак і запах сметани з присмаком і ароматом наповнювачів. Консистенція - однорідна, еластична, в'язка, напівридка.

Сметанні соуси зберігають при температурі 75^0С не більше ніж 2 год. від моменту приготування.

Технологічна картка № 872
Соус голландський

Збірник рецептур Толмачова А.В. 1982

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1.	Яйця	74	64
2.	Масло вершкове	200	200
3.	Вода	50	50
4.	**Маса соусу яєчно-масляного**	**250**	**250**
5.	Борошно пшеничне	56	56
6.	Масло вершкове	56	56
7.	Бульйон або відвар	750	750
8.	**Маса соусу білого**	**750**	**750**
9.	Лимон або кислота лимонна	0,1	0,1
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

У жовтки, змішані з холодною кип'яченою водою, кладуть шматочки масла вершкового (1/3 частину) і проварюють суміш на водяній бані, безперервно помішуючи до загусання (температура 75-80^{0}С). Потім вливають тонкою цівкою решту розтопленого масла вершкового й після повного з'єднання його з жовтками, змішують з соусом білим, солять, заправляють соком лимонним або кислотою лимонною та проціджують.

Подають соус до страв з варених овочів та риби.

До "Соусу голландського з оцтом" замість соку лимонного або кислоти лимонної використовують оцет 9% (0,5 г) та 0,01 г грубо меленого перцю чорного горошком на 100 г виходу готового соусу. При цьому перець чорний горошком заливають оцтом, додають холодну воду, яєчні жовтки, далі готують, як описано вище.

Подають соус до страв зі смаженого м'яса та риби.

Вимоги до якості

Голландський соус повинен мати однорідну консистенцію, без крупинок або пластівців згорнутого яйця. На поверхні **соусу** не повинно бути блискіток жиру. Неприпустимими дефектами соусів з борошном є: запах сирого борошна і клейкість, смак і запах підгоріло борошна, присутність великої кількості солі.

Яєчно-масляні соуси мають злегка кислуватий смак і аромат вершкового масла.

Технологічна картка № 873
Соус голландський(голландез) (2 варіант)

Збірник рецептур Толмачова А.В. 1982

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Яйця (жовтки)	10 шт	192
2	Масло вершкове	800	800
3	Вода	150	150
4	Лимон	160	67
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

У жовтки, змішані з холодною кип'яченою водою, кладуть шматочки масла вершкового (1/3 частину) і проварюють суміш на водяній бані, безперервно помішуючи до загусання (температура 75-80^{0}С). Потім вливають тонкою цівкою решту розтопленого масла вершкового й після повного з'єднання його з жовтками, солять, заправляють соком лимонним та проціджують.

**Не дивлячись на назву, голландський соус вважається одним з базових соусів французької кухні. Він прекрасно підходить до яєць пашот, тому знамениті яйця Бенедикт готують саме з цим соусом. А ще соус Голландез чудово поєднується з обсмаженою або приготовленою на пару білою рибою і овочами. Подають також соус до цвітної капусти, спаржі, артишоків, до відварних рибних страв.*

Вимоги до якості

Голландський соус повинен мати однорідну консистенцію, без крупинок або пластівців згорнутого яйця. На поверхні **соусу** не повинно бути блискіток жиру. Неприпустимими дефектами соусів з борошном є: запах сирого борошна і клейкість, смак і запах підгоріло борошна, присутність великої кількості солі.

Яєчно-масляні соуси мають злегка кислуватий смак і аромат вершкового масла.

Технологічна картка № 876
Соус голландський з вершками

Збірник рецептур Толмачова А.В. 1982

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Соус голландський	900	900
2	Вершки 30%	100	100
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

В готовий соус голландський перед подаванням додають збиті вершки та акуратно перемішують.

Подають соус до страв з десертних овочів (спаржі, цвітної капусти, артишоків), відварної та припущеної риби.

Вимоги до якості

Голландський соус з вершками повинен мати однорідну консистенцію, без крупинок або пластівців згорнутого яйця. Смак та аромат - масляно-вершковий. На поверхні **соусу** не повинно бути блискіток жиру. Неприпустимими дефектами соусів з борошном є: запах сирої муки і клейкість, смак і запах підгоріло борошна, присутність великої кількості солі.

Яєчно-масляні соуси мають злегка кислуватий смак і аромат вершкового масла.

Технологічна картка № 874
Соус голландський з гірчицею

Збірник рецептур Толмачова А.В. 1982

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Соус голландський (1 або 2 варіант)	1000	1000
2	Гірчиця	50	50
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

В готовий соус голландський перед подаванням додають гірчицю та акуратно перемішують.

Подають соус до страв зі смаженої та відварної риби.

Вимоги до якості

Голландський соус з гірчицею повинен мати однорідну консистенцію, без крупинок або пластівців згорнутого яйця. Смак та аромат - масляно-вершковий з легким присмаком гірчиці. На поверхні соусу не повинно бути блискіток жиру. Неприпустимими дефектами соусів з борошном є: запах сирого борошна і клейкість, смак і запах підгоріло борошна, присутність великої кількості солі.

Яєчно-масляні соуси мають злегка кислуватий смак і аромат вершкового масла

Технологічна картка № 875
Соус голландський з каперсами

Збірник рецептур Толмачова А.В. 1982

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Соус голландський	800	800
2	Каперси консервовані	400	200
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

В готовий соус голландський додають прогріті каперси без розсолу.

Подають соус до страв з припущеної, відварної та смаженої риби.

Вимоги до якості

Голландський соус з каперсами повинен мати однорідну консистенцію з додаванням плодів, без крупинок або пластівців згорнутого яйця. Смак та аромат - масляно-вершковий з легким гострувати присмаком. На поверхні **соусу** не повинно бути блискіток жиру. Неприпустимими дефектами соусів з борошном є: запах сирого борошна і клейкість, смак і запах підгорілого борошна, присутність великої кількості солі.

Яєчно-масляні соуси мають злегка кислуватий смак і аромат вершкового масла

Технологічна картка № 1.379
Соус майонез

Збірник рецептур Шалимінов О.В. 2019

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Олія рослинна	563	563
2	Яйця (жовтки)	4 ½ шт	72
3	Гірчиця столова	25	25
4	Цукор	20	20
5	Бульйон	-	300
6	Оцет 9%	50	50
7	Борошно пшеничне	25	25
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

У розтерті сирі жовтки з сіллю, цукром та гірчицею поступово тонкою цівкою при неперервному односторонньому помішуванні вливають рослинну олію, охолоджену до температури 16-18^{0}С. Коли олія з'єднається з жовтками, суміш перетвориться у густу однорідну масу. Потім додають оцет, перемішують. Майонез після цього стає світлішим.

В майонез можна додати проціджений охолоджений соус білий. Борошно для соусу білого прогрівають без жиру, не допускаючи зміни кольору, охолоджують, потім розводять холодним бульйоном, змішаним з оцтом, доводять до кипіння та охолоджують. Замість борошна можна використовувати крохмаль картопляний або кукурудзяний.

**Для освітлення соусу-майонезу краще використовувати лимонну кислоту або лимонний сік, ніж оцет (вони не мають запаху)*

**При приготуванні майонезу перемішуйте його тільки в один бік, інакше він відмаслиться.*

**Майонез не рекомендується заморожувати, а також підігрівати до температури вище 50^{0}С, оскільки при цьому руйнується емульсія.*

Вимоги до якості

Консистенція соусу майонез однорідна, напівпуста, в'язка, не розшаровується. Смак і запах - гострий, кисло-солодкий, з ароматом гірчиці, оцту. Колір - блідо-кремовий.

Технологічна картка № 8.46.
Соус ткемалі

Збірник рецептур Шалимінов О.В. 2019

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Ткемалі (плоди)	753	700
2	Часник	33	26
3	Кіндза (коріандр посівний), кріп (зелень)	61	45
4	Перець червоний мелений	1	1
5	Сіль	10	10
6	Вода	600	600
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Плоди ткемалі перебирають, промивають, відварюють протягом 5 хвилин і протирають крізь сито. Після цього розводять відваром, додають товчений часник, дрібно нарізану зелень кіндзи, кропу, заправляють перцем, сіллю, доводять до кипіння й охолоджують.

Ткемалі подають до яловичини, свинини, баранини, м'яса птиці, страв з картоплі. Цей соус у грузинській кухні займає таке ж місце, як кетчуп у американській.

Вимоги до якості

Колір – бордовий, консистенція однорідна, густа, без шкірки та кісточок; смак - кисло-солодкий, з ароматом зелені.

Технологічна картка № 1.377.
Соус грибний

Збірник рецептур Шалимінов О.В. 2019

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Гриби білі сушені	30	30
2	Вода	920	920
3	Відвар грибний	800	800
4	Маргарин	40	40
5	Борошно пшеничне	40	40
6	Цибуля ріпчаста	298	250
7	Маргарин	25	25
8	Масло вершкове	20	20
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Підготовлені гриби відварюють. Грибний відвар проціджують. Нарізану ріпчасту цибулю пасерують, додають варені подрібнені гриби й продовжують смажити ще 3-5 хв. Пасероване на жиру борошно розводять гарячим грибним відваром, варять 7-10 хв, солять і проціджують, потім кладуть пасеровану цибулю з грибами й варять 10-15 хв.

Готовий соус заправляють маслом вершковим або маргарином.

Подають до картопляних, круп'яних страв, а також до страв із м'яса.

Вимоги до якості

Соус має коричневий колір, грибний смак і запах, аромат пасерованої цибулі.

Консистенція соусу - однорідна, в'язка, еластична, грибів і цибулі – м'яка.

Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, клейкість соусу, плівка на поверхні.

Технологічна картка №8
Соус з грибами та вершками

Інтернет ресурс http://cookery.com.ua/sousi/sousi-do-ptici/2306-vershkovo-gribnij-sous-dlya-kurki.html#.ZIcMiXZBxPZ

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Гриби печериці	500	380
2	Цибуля ріпчаста	230	190
3	Вершки (25%)	361	361
4	Сметана	30	30
5	Олія соняшникова	30	30
6	Сіль	10	10
7	Перець чорний мелений	0,1	0,1
8	Мускатний горіх	0,1	0,1
9	Зелень (петрушка, кріп)	21	20
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Правильне приготування соусу - це справжнє мистецтво. Долучаймося до нього, прикрасивши і відтінивши звичайну страву з курки смачним вершково-грибним соусом. На приготування не піде багато часу. Крім того, ви можете змінювати смак соусу, роблячи його більш ніжно-вершковим або ароматно-грибним.

Гриби, цибулю і зелень потрібно промити (гриби особливо ретельно). Переконливо пропоную вам використовувати для приготування соусу печериці. Працювати з цими грибами - суцільне задоволення. Нарізаємо їх середнім кубиком.

Зелень нам потрібна для оформлення та надання аромату соусу. А ось цибулю дрібно ріжемо ножем, з неї ми і почнемо приготування.

Беремо чисту сковорідку, змащуємо її олією і ставимо на включену плиту. Перед тим як викладати овочі, олію потрібно прогріти. Через 10-20 секунд викладаємо в сковорідку цибулю і обсмажуємо до золотистого кольору протягом 5-7 хвилин, постійно помішуючи.

Додаємо до цибулі печериці і обсмажуємо до готовності. Гриби дадуть сік, потемніють і зменшаться в об'ємі.

Коли обсмажені овочі охолонуть, перекладемо їх у чашу блендера, солимо і перчимо за смаком, додаємо всю сметану, а також половину вершків. Тепер потрібно включити блендер і подрібнити наявні в ньому інгредієнти до стану пюре. Далі переливаємо соус в сотейник і проварюємо на повільному вогні.

Додаємо решту вершків і мускатний горіх в соус, помішуючи, доведимо до кипіння, після чого знімаємо соус з вогню. Ось і готово!

Готовий соус переливаємо в соусник і оформляємо підготовленою зеленню. Подаємо його таким чином: разом з основною стравою з курки або іншої птиці, а можна, за бажанням або за відсутності соусника, полити страву соусом перед подачею. Соус можна подавати теплим або холодним - він чудовий у будь-якому вигляді.

** Ви можете контролювати консистенцію соусу, додаючи більшу кількість вершків, якщо він занадто густий.*

** Замість зелені можна прикрасити вершково-грибний соус подрібненими горіхами.*

** Соус досить калорійний, тому краще подавати його з більш пісним м'ясом птиці - наприклад, з індичкою.*

** Чим менш жирні вершки і сметану ви використовуєте, тим більш рідкий соус і менш калорійний.*

** Додайте в соус свої улюблені спеції, щоб надати йому більш пряний смак.*

** Якщо ви використовуєте лісові гриби, перед обсмажуванням їх слід відварити до готовності в підсоленій воді.*

Вимоги до якості

Соус має коричневий колір, грибний смак і запах, аромат пасерованої цибулі.

Консистенція соусу - однорідна, в’язка, еластична.

Не допускається клейкість соусу, плівка на поверхні.

Технологічна картка №9
Винний соус
Інтернет ресурс http://radka.in.ua/kulinariya/recepti-vinnogo-soysy-sekreti-vibory.html

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Вершки	495	495
2	Рибний бульйон	247	247
3	Біле сухе вино	124	124
4	Пармезан	103	103
5	Часник	31	30
6	Сіль	10	10
7	Перець	1	1
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

У сковороді розтопіть масло на середньому вогні. Викладіть подрібнений часник і перемішайте 20-30 секунд. Влийте вино, перемішайте і готуйте близько 2 хвилин, поки воно майже випарується.
Додайте вершки, бульйон і тертий сир і перемішайте до однорідної консистенції. Доведіть до кипіння і готуйте ще кілька хвилин, поки соус не загусне. Приправте сіллю і перцем.

Вимоги до якості

Смак насиченого рибного бульйону з вершково-пікантним ароматом, в міру солоний. Консистенція - однорідна, еластична. Колір - кремовий.

Технологічна картка № 10
Винно-ожиновий соус

Інтернет ресурс https://cookorama.net/uk/sousy-do-myasa/ozhynovyj-sous-do-myasa.html

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Ожина	648	548
2	Вино червоне (сухе)	335	335
3	Цукор	57	57
4	Кориця (мускатний горіх, гвоздика, бадьян, перець духм'яний)	10	10
5	Крохмаль картопляний (для загущення)	20	20
6	Сіль	10	10
7	Мед	20	20
8	Соєвий соус	20	20
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Такий соус ідеально підходить до качки чи курки. Готується дуже швидко та просто. Беремо ягоди ожини, всипаємо туди цукор, корицю і трішки вина. Ставимо на вогонь і проварюємо приблизно 5 хв.

Тоді це все протираємо через сито. Окремо розводимо крохмаль у решті вина і вливаємо у протерту суміш, додаємо решту інгредієнтів. Ставимо знов на плиту, даємо закіпити і проварюємо ще пару хвилин на мінімальному вогні. Основне що потрібно - це весь час помішувати наш соус. Ожиновий соус готовий!

Вимоги до якості

Смак і запах - кисло-солодкий, з легким ароматом прянощів, вина та ожини, колір - яскравий, червоно-бурий. Консистенція - напіврідка, однорідна, без грудочок завареного крохмалю та зерен ожини.

Технологічна картка № 11
Медово-томатний соус

Інтернет ресурс http://cookery.com.ua

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Цибуля ріпчаста	206	173
2	Часник	44	43
3	Олія соняшникова	72	72
4	Оцет винний	52	52
5	Паприка солодка мелена	26	26
6	Коріандр	7	7
7	Соєвий соус	58	58
8	Зіра	3	3
9	Мед	87	87
10	Томатна паста	115	115
11	Вода	362	362
12	Перець червоний мелений	1	1
13	Перець чорний мелений	1	1
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Цибулю та часник дрібно нарізаємо, пасеруємо в сотейнику при середньому нагріві з додаванням олії до розм'якшення (приблизно 7 хв.). Додаємо всю іншу сировину, окрім меду та томатної пасти. Варимо 30 хв. Після цього проціджуємо через сито, додаємо мед та томатну пасту і знову уварюємо соус до загущення.
Цей соус стане хорошим доповненням до м'яса чи птиці.

Вимоги до якості

Смак і запах - кисло-солодкий, з легким ароматом прянощів, колір - яскраво-червоний. Консистенція - напіврідка, однорідна, без сторонніх домішок.

Технологічна картка № 12
Вишневий соус до м'яса

Інтернет ресурс https://klopotenko.com/vishnevyj-sous-do-myasa/

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Вишня без кісточки	1000	850
2	Гвоздика бутон	1	1
3	Кориця палочка	5	5
4	Хмелі-сунелі	5	5
5	Цукор	154	154
6	Сіль	10	10
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Насамперед підготуйте вишню. Якщо використовуєте свіжу, то витягніть кісточки, а якщо заморожену, то її необхідно розморозити. Покладіть вишню в сотейник і засипте цукром із сіллю , щоб виділився сік.

Потім доведіть до кипіння і варіть на повільному вогні 5 хвилин після закипання.

Зніміть вишню з вогню і злегка остудіть. Потім перебийте блендером до стану соусу прямо в сотейнику.

Додайте до перебитої вишні спеції - гвоздику, корицю (1 паличку) і хмелі-сунелі. Уваріть протягом 20 хвилин, щоб соус загус і наситився ароматами спецій.

Вимоги до якості

Смак і запах - кисло-солодкий, з легким ароматом прянощів та вишні, колір яскраво-червоний. Консистенція - напівридка, однорідна, без грудочок.

Технологічна картка № 13
Медово-соєвий соус з томатною пастою
Інтернет ресурс https://elle.pp.ua/medovo-soyevij-sous-dlya-kurki/

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Мед	235	235
2	Соєвий соус	235	235
3	Томатна паста	235	235
4	Столова гірчиця	118	118
5	Рафінована рослинна олія	177	177
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Розтоплений або хоча б розм'якшений мед покладіть у миску. Додайте гірчицю і томатну пасту. Добре перемішайте продукти.

Влийте олію і соєвий соус, розмішайте приправу ще раз. Підсипте спеції, ретельно перемішайте

Найкраще цей соус зарекомендував себе як маринад, але його можна подавати і до готових страв з м'яса птиці, тим більше що і по консистенції він виходить не дуже рідким.

Медово-соєвий соус вважається одним з найбільш придатних для курячого м'яса. Його подають до готових страв з курки або заправляють ним салати з курятини.

Вимоги до якості

Смак - гострувати, запах сировини, що входить до складу соусу, з легким ароматом пряноців, колір - бурштиновий. Консистенція - напіврідка, однорідна, без грудочок.

Технологічна картка № 14

Кисло-солодкий соус з клюкою, апельсином та медом

Інтернет ресурс http://cookery.com.ua/sousi/sousi-do-ptici/2312-zhuravlinnij-sous-dlya-kurki.html#.ZIqUJnZBxPY

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Клюква	500	470
2	Мед	120	120
3	Апельсин	350	235
4	Цибуля	140	118
5	Олія	59	59
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Почнемо з головного: яку ви використовуєте журавлину? Якщо заморожену, то її потрібно розморозити перед приготуванням, а потім ретельно промити ягоди теплою проточною водою, відбираючи роздавлені. Те ж стосується і свіжої журавлини.

Апельсин теж потрібно промити, потім очистити від шкірки і відкласти його, він нам теж знадобиться. З м'якоті вичавлюємо сік за допомогою соковижималки. А з шкірки робимо цедру, за допомогою дрібної тертушки.

Цибулину промиваємо, очищаємо і дрібно-дрібно шаткуємо. Інгредієнти готові, тепер приступимо до основного процесу.

Беремо сотейник або глибоку сковороду, або каструльку. У сотейнику розігріваємо масло й обсмажуємо в ньому подрібнену цибулю до готовності. А потім додаємо в сотейник журавлину, мед, цедру та сік.

Перемішуємо соус кулінарною лопаткою, зменшуємо вогонь, а сотейник накриваємо. Готуємо соус 20 хвилин, потім вимикаємо конфорку, а соус охолоджуємо перед подачею, поставивши його в холодильник на пару годин.

Цей соус чудово підкреслить смак курки та інших м'ясних страв. Подаємо журавлинний соус в соуснику разом з основною стравою. Можна прикрасити його гілочкою зелені.

**Можна додати в соус спецій - чорний мелений перець, мускатний горіх, часник.*

** У запропонованій рецептурі соус вийде неоднорідним - деякі ягоди залишаться цілими, а більшість розвариться. Якщо ви хочете отримати однорідний, рідкий соус, перед приготуванням подрібніть журавлину в блендері.*

** Якщо ви не любите мед, можна замінити його цукровим піском.*

** Журавлинний соус добре підходить як своєрідне варення до білого хліба або грінок.*

** Можна подрібнити апельсин в блендері - тоді вийде суміш соку і цедри, яку ми додамо в соус.*

** Якщо рідина з сотейника швидко википає, можна долити соку або води.*

**Можна варіювати кількість інгредієнтів, щоб міняти на більш солодкий смак або більш кислий, цукром або медом і журавлиною відповідно.*

Вимоги до якості

Смак - кисло-солодкий, з легким ароматом цитрусу, колір - яскраво-червоний. Консистенція - густа, неоднорідна, журавлина напівпрозора, більшість ягід розварені.

Технологічна картка № 15

Аджика яблучна

Інтернет ресурс http://cookery.com.ua/sousi/adzhika/2216-adzhika-yabluchna.html#.ZIA4oHZBxPZ

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Помідори свіжі	404	395
2	Морква	165	132
3	Перець болгарський	176	132
4	Яблука кисло-солодкі	189	132
5	Часник	81	79
6	Перець гіркий червоний	35	26
7	Олія соняшникова	105	105
8	Сіль	1	1
9	Цукор	15	15
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Аджика - це дуже ароматна, пекуча і пряна приправа,основним компонентом якої є пекучий червоний перець. Вигадано безліч варіантів приготування аджики, яку можна їсти ложками, просто намазати на хліб. Один з них - аджика яблучна. Її використовують для приготування м'ясних і овочевих страв.

Для аджики ми беремо кисло - солодкі яблука. Ретельно промиваємо їх, акуратно ножем чистимо від шкірки, так як шкірка може зіпсувати смакові якості аджики. Потім, вирізаємо та видаляємо серцевину і кісточки. Після чого на обробній дошці нарізаємо ножем яблука на невеликі кубики, приблизно 2х2. Відкладаємо вбік.

Вибираючи помідори, слід звернути увагу на те, щоб томати мали смачний соковитий аромат, це говорить про зрілість овоча. Беремо помідори і ретельно промиваємо їх під холодною водою. Шкірку з овочів обов'язково знімаємо, так як томатна шкірка погано засвоюється організмом, а в готовій страві просто псує її зовнішній вигляд. Зняти її буде легше, якщо в основі помідора гострим ножем зробити невеликий неглибокий хрестоподібний надріз, робити це треба акуратно, щоб не прорізати саму плоть помідора. Надрізавши всі помідори, складаємо їх в каструлю в один шар і заливаємо окропом, щоб вода повністю покривала. Тримаємо томати у воді 10 - 20 секунд. Після того, як куточки шкірки від розрізів почнуть закручуватися, зливаємо гарячу воду і відразу ж заливаємо їх холодною проточною водою. З вже охолоджених помідорів дуже легко зняти шкіру, злегка потягнувши за закручені куточки тупою стороною ножа. Очищені помідори розрізаємо на обробній дошці ножем на чотири частини і відкладаємо в сторону.

Вибираємо соковиті стиглі і запашні плоди перцю. Ретельно промиваємо їх під холодною водою і на обробній дошці вирізаємо у них плодоніжки і насіння. Розрізаємо гострі і солодкі перці навпіл. І ще раз добре промиваємо під водою.

Беремо моркву, ретельно промиваємо її під холодною водою і очищаємо від шкірки. Далі ще раз промиваємо під холодною водою і дрібно нарізаємо кубиками, приблизно 1х1.

Беремо часник і чистимо його ножем від шкірки. Потім ретельно промиваємо під холодною водою, подрібнюємо його ножем на обробній дошці і відкладаємо в сторону.

Подрібнюємо в блендері до однорідної пастоподібної маси порізані на невеликі кубики кисло - солодкі яблука, помідори, очищені від шкірки і порізані на чотири частини, перець солодкий і гострий червоний, порізану на кубики моркву.

Викладаємо подрібнені в блендері інгредієнти в емальовану каструлю і заливаємо їх олією, все ретельно перемішуємо. Ставимо каструлю на плиту і тушкуємо овочі та яблука на середньому вогні близько години, помішуючи дерев'яною ложкою. Приблизно за 10 - 15 хвилин до готовності аджики додаємо в каструлю подрібнений ножем часник, солимо, все ретельно перемішуємо. Аджика яблучна готова!

На стіл аджику яблучну слід подавати охолоджену. Вона чудово підійде як до перших, так і других страв або просто до бутербродів.

**Для приготування аджики всі овочі необхідно використовувати свіжі та соковиті, пошкоджені краще викинути.*

** Під час приготування аджики насіння солодкого червоного перцю можна не видаляти, тоді користі від аджики буде більше.*

** Аджику можна готувати і в сирому вигляді, тільки не варто в неї додавати яблука і олію, а ось солі варто покласти більше.*

Вимоги до якості

Смак - кисло-солодкий, гострувatий; консистенція - однорідна, без шкірок та насіння. Колір - червоний.

Технологічна картка № 16
Пряний вишневий соус до м'яса

Інтернет ресурс https://fakty.ua/403311-pryanyj-vishnevyj-sous-k-myasu-vy-budete-prosto-v-vostorge

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Вишня без кісточки	700	595
2	Цукор	146	146
3	Сіль	27	27
4	Суміш перців мелена	5	5
5	Перець червоний мелений	5	5
6	Приправа карі	27	27
7	Часник	93	91
8	Оцет 9%	12	12
9	Вода	46	46
10	Крохмаль кукурудзяний	46	46
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Приготувати його можна зі свіжої або замороженої вишні. Крохмаль додаємо за бажанням — соус виходить густим і без нього.

Вишні без кісточки пробийте блендером. Додайте в сотейник вишню, цукор, сіль, спеції, подрібнений часник і оцет. Готуйте на повільному вогні, помішуючи 30 хвилин.

Розведіть крохмаль у воді, додайте до соусу, проваріть ще 1 — 2 хвилини. Соус уварюється приблизно майже у два рази. Майте на увазі!!!

Вимоги до якості

Ароматний, пряний соус відмінно підійде до м'яса або сирної тарілки. Спеції ідеально гармоніюють між собою, підтримуючи загальний смак ягідного кисло-солодкого соусу. Консистенція - однорідна, в'язка, без грудочок завареного крохмалю.

Технологічна картка № 17
Соус з червоного вина
Інтернет ресурс https://www.myhomeinspiration.net/22347/

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Вершкове масло	223	223
2	Цибуля ріпчаста	212	178
3	Часник	17	16
4	Томатна паста	89	89
5	Сухе червоне вино	267	267
6	Соєвий соус	223	223
7	Сіль	10	10
8	Перець, орегано	10	10
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Смакові якості основних страв і гарнірів значно поліпшуються і збагачуються при додаванні правильних соусів. Підливи на червоному вині мають пікантний смак і аромат. Вони є гармонійним компаньйоном для м'яса, приготованого простим способом: запеченого в духовці, смаженого на грилі, стейків і відбивних.

Для соусу беріть вино хорошої якості. Дешеві й сумнівні напої можуть надати підливі гіркий присмак і зіпсувати страву.

Соус на основі червоного вина з азіатськими нотками. Це підлива, яка відмінно доповнить свинячі реберця, курячі крильця, вирізку з молодої телятини. Якщо ви готуєте соус після обсмажування м'яса, можна використовувати ту ж саму сковорідку.

У сотейнику або сковорідці, в якій смажилося м'ясо, розтопити приблизно чверть вершкового масла. Решта поки прибрати в холодильник.

Цибулю нарізати дрібними кубиками й обсмажити 4-5 хвилин. Додати подрібнений часник і пасерувати ще 1 хвилину. Додати орегано, соєвий соус, томатну пасту і готувати, активно помішуючи біля хвилини.

Влити вино і довести суміш до кипіння. Зменшити вогонь до середнього і тримати на плиті, час від часу перемішуючи, до уварювання суміші наполовину. Процес приблизно триватиме 8-10 хвилин. Процідити соус через дрібне сито, тверді частинки викинути.

Повернути соус у сковорідку, виставити мінімальний вогонь.

Масло дрібно порізати і вкинути в соус, помішуючи вінчиком. Довести до смаку.

Зняти з плити, дозволити охолонути та подавати до м'яса.

Вимоги до якості

Смак - пікантний, з азіатськими нотками; консистенція - напіврідка, однорідна, без твердих частинок. Колір - бордовий.

Технологічна картка № 18
Соус з білим вином

Інтернет ресурс https://woodstar.com.ua/jak-prigotuvati-vershkovij-sous-domashni-recepti/

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Вершкове масло	424	424
2	Борошно пшеничне	42	42
3	Біле сухе вино	434	434
4	Зелень петрушки	107	106
5	Сіль	10	10
6	Перець	1	1
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Цей рецепт має легкий французький "акцент" і готується з додаванням білого сухого вина. Технологія приготування трохи відрізняється від класичної версії – тут ми спочатку топимо вершкове масло на сковороді, потім акуратно всипаємо в нього борошно і доводимо до однорідності.

В отриману масу додаємо вино і продовжуємо готувати соус на маленькому вогні, постійно помішуючи. Коли вино практично повністю випарується, можна знімати сковороду з вогню, солити, вводити спеції і подрібнену свіжу зелень. Соус відмінно поєднується з рибою і морепродуктами, наприклад, до макаронів з креветками.

Вимоги до якості

Соус має насичений вершковий смак з пікантним ароматом, в міру солоний. Консистенція - однорідна, з подрібненою зеленню; без грудочок борошна, яке заварилося; соус злегка обволікає ложку, поверхня без плівок, без запаху сирого або підгорілого борошна. Не допускається клейкість соусу. Колір - світло-кремовий.

Технологічна картка № 19
Аджика сира

Інтернет ресурс https://food.obozrevatel.com/ukr/sousyi-i-marinadyi/vishnevyij-sous-k-myasu.htm

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на ____ г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Помідори свіжі	64,6	63,3		
2	Перець гіркий	5	3,8		
3	Солодкий перець	21,5	16		
4	Часник	3,9	3,8		
5	Яблучний оцет 9%	3,8	3,8		
6	Цукор	8,2	8,2		
7	Сіль	1,3	1,3		
	Вихід	-	100		

Технологія приготування

На першому етапі приготування потрібно помити солодкий перець. Відрізаємо у нього плодоніжку і чистимо від насіння. Розрізаємо м'якоть на кілька частин.

Після цього нам знадобиться гострий перець. З ним потрібно працювати максимально акуратно. Вирізаємо з перцю плодоніжку і всі зіпсовані частини.

Тепер миємо помідори і вирізаємо з них плодоніжки. Шкірку знімати не потрібно. Помідори та два види перцю розрізаємо на кусочки середнього розміру, щоб було зручно перекручувати у м'ясорубці.

Чистимо часник. Пропускаємо його, два види перцю та помідори через м'ясорубку. У результаті отримуємо однорідну масу. В отриману масу всипаємо сіль та цукор. Ретельно перемішуємо масу дерев'яною ложкою. Після цього в нашу аджику вливаємо 9% яблучний оцет. Знову все перемішуємо. Тепер беремо банки для нашої аджики. Обливаємо їх кип'ятком, а потім чекаємо, поки вони обсохнуть. Відправляємо в них готову аджику. Закриваємо банки кришками і ставимо аджику в холодильник. Використовуємо як соус до риби, м'яса, а також овочевих гарнірів.

Вимоги до якості

Смак - кисло-солодкий, гострувати; консистенція - однорідна, без шкірок та насіння. Колір - червоний.

Технологічна картка № 20
Соус з білими грибами і вершками

Інтернет ресурс https://woodstar.com.ua/jak-prigotuvati-vershkovij-sous-domashni-recepti/

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Вершки 15 % жирності	556	556
2	Борошно пшеничне	56	56
3	Масло вершкове	111	111
4	Гриби білі сушені	278	278
5	Сіль	10	10
6	Перець	1	1
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Готувати з білих грибів - це улюблене заняття. Вони відмінно поєднуються з м'ясом і овочами, з пастою і гарнірами. Для цього соусу білі сушені гриби потрібно попередньо замочити на 5-7 годин, вимити, дати стекти воді і нарізати дрібними шматочками.

На розігріту сковорідку кладемо шматочок вершкового масла, борошно, додаємо сіль, спеції за бажанням і вливаємо вершки. Всі інгредієнти ретельно змішуємо до однорідності – тепер можна класти подрібнені гриби, ще раз все перемішати і готувати на невеликому вогні (не забуваючи помішувати) протягом 3-5 хвилин. Готовий соус знімаємо з вогню, даємо трохи охолонути і можна використовувати за призначенням.

Вимоги до якості

Смак - вершковий, з присмаком грибів, у міру солоний. Консистенція - напівридка, злегка в'язка, еластична; неоднорідна, без грудочок борошна, яке заварилося; гриби - м'які. Колір - темно-кремовий.

Технологічна картка № 21
Білий соус "Карбонара"

Інтернет ресурс https://woodstar.com.ua/jak-prigotuvati-vershkovij-sous-domashni-recepti/

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Вершки 15 % жирності	320	320
2	Яєчні жовтки сирі	10шт	103
3	Сир пармезан (тертий)	115	115
4	Шинка копчена	449	449
5	Часник свіжий	14	13
6	Сіль	10	10
7	Перець	1	1
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Думаю, багато хто з нас знайомий з пастою "Карбонара", а сьогодні ми дізнаємося, як приготувати вершковий соус з однойменною назвою. Для нього нам обов'язково порядку знадобляться пармезан і шинка. Насамперед потрібно розтопити масло на гарячій сковорідці і додати в нього надрізані зубчики часнику, через хвилину його потрібно вийняти. Шинку, порізану дрібними кубиками, вводимо в масло і на невеликому вогні готуємо її протягом 4-5 хвилин.

У глибокій мисці за допомогою вінчика збиваємо яєчні жовтки, вводимо в них вершки, трохи солі. З'єднуємо шинку і вершково-яєчну масу, перемішуємо і ставимо на маленький вогонь. Це важливо, щоб жовтки не "згорнулися". Тепер додаємо перетертий пармезан і ретельно все перемішуємо. Така смакота підійде не тільки для пасти, але і до піци та будь-якого гарніру.

Вимоги до якості

Смак - вершковий, гострувatий, з ароматом шинки, в міру солоний, жовток не "згорнувся"; консистенція - неоднорідна, напіврідка, шинка нарізана маленькими кубиками. Колір - кремовий.

Технологічна картка № 22
Соус вершковий

Інтернет ресурс https://woodstar.com.ua/jak-prigotuvati-vershkovij-sous-domashni-recepti/

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Борошно пшеничне	80	80
2	Вершкове масло	120	120
3	Вершки 20% жирності	800	800
4	Сіль	10	10
5	Перець	1	1
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Вершкові соуси вже багато десятиліть допомагають нам у приготуванні багатьох страв. Погодьтеся, вони можуть перетворити звичайні гарніри в витвори кулінарного мистецтва! І при цьому ніяких труднощів в процесі їх приготування немає. Існують базові постулати приготування соусу на основі натуральних вершків, а саме – якість і температура інгредієнтів, але про це трохи пізніше.

Є й основне правило – ніяких грудочок! Соус має бути максимально однорідним, для цього потрібно не порушувати порядок дій: спочатку обсмажується борошно в деяких рецептах на сухій сковороді, а в інших – на вершковому маслі. А ось вершки, молоко або інші рідкі компоненти вводяться пізніше.

Найголовніша порада під час приготування хорошого вершкового соусу – вершки (в деяких рецептах – молоко) мають бути холодними! І коли ви будете з'єднувати їх з гарячою борошняною або з масляною сумішшю – не забувайте ретельно перемішувати масу. І звичайно ж якість молочних продуктів має бути кращою.

Свою популярність вершкові соуси, або як ми ще їх називаємо – підливи, набули не тільки за прекрасну здатність покращувати смак практично будь-якої страви, але і за максимальну простоту їх приготування. Ми ж пропонуємо вам сьогодні цікаву добірку простих домашніх рецептів соусів на основі вершків.

У приготуванні вершкових соусів масло є одним з найважливіших компонентів, так що до його вибору варто ставиться серйозно – замінити його спредами або маргарином неможливо. Що стосується борошна, просто вибирайте свій перевірений продукт, обсмажувати борошно потрібно на сухій, добре розігрітій сковороді до золотистого відтінку і не пересмажувати його.

Вершковий соус – класичний рецепт. Як і будь-який інший соус – класичний вершковий починається з борошна, яке потрібно обсмажити на розігрітій сковороді до золотистого кольору. Тепер додаємо столову ложку вершкового масла і вимішуємо з борошном до однорідності.

Через кілька хвилин можна вливати вершки і додавати сіль і спеції. Все ретельно перемішуємо, чекаємо закипання і готуємо ще пару хвилин.

Знімаємо сковороду з плити і даємо трохи охолонути. Класичний вершковий соус готовий. Він прекрасно підійде не тільки до м'ясних та рибних або страв з морепродуктів, а й до будь-якого гарніру або овочів.

Вимоги до якості

Соус має насичений вершковий смак, в міру солоний. Консистенція - однорідна, без грудочок борошна, яке заварилося; соус злегка обволікає ложку, поверхня без плівок, без запаху сирого або підгорілого борошна. Не допускається клейкість соусу. Колір - світло-кремовий.

Технологічна картка № 23
Вершковий соус з білим вином

Інтернет ресурс http://radka.in.ua/kulinariya/recepti-vinnogo-soysy-sekreti-vibory.html

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Вершки	546	546
2	Вино біле сухе	238	238
3	Цибуля	174	150
4	Олія	30	30
5	Борошно	12	12
6	Часник	11	10
7	Кріп	21	20
8	Сіль	10	10
9	перець	1	1
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

•Вино. В соусах воно може бути додатковим елементом, але не основою. Його кількість рідко перевищує 50% від загальної маси продуктів. Найкраще використовувати сухе вино, воно може бути білим або червоним. У деяких рецептах напій випаровується, в інші соуси він додається і злегка прогрівається, але є варіанти зі свіжим вином, яке не піддається тепловій обробці.

• Рідина. Вино зазвичай розбавляється соками, бульйонами, дуже багато рецептів білих соусів на основі вершків, молока, сметани.

• Борошно, крохмаль. Вони використовуються не завжди, але призначені для густоти. Борошно попередньо потрібно пасерувати, крохмаль зазвичай просто розводиться в прохолодній рідині. Дуже важливо не допускати появи грудочок. При необхідності суміш потрібно відразу процідити перед додаванням в загальну масу.

• Інші інгредієнти. У винні соуси часто додають гриби, сир, прянощі, цукор і мед. З ними прекрасно поєднується соєвий соус, гірчиця і часник. Але не потрібно додавати ароматні спеції у великій кількості, щоб витончений аромат вина не загубився в загальній масі.

Рецепт дуже ніжного винного соусу, який можна подати до риби, птиці, але особливо вдало він поєднується з морепродуктами. Креветки, мідії, кальмари в ньому виходять просто приголомшливими.

Нагріваємо олію. Цибулю нарізати дрібними кубиками. Викласти до олії. Пасерувати на вогні трохи менше середнього до рум'яного кольору. Додаємо борошно, розмішуємо. Виливаємо до цибулі біле вино, прогріваємо практично до закипання. Саме час додати вершки. Жирність продукту впливає на смак. Відразу в вершки кладемо сіль, розмішуємо. Якщо потрібно отримати гострий соус, додаємо кайенский перець. Подрібнюємо три гілочки свіжого кропу і часточку часнику. Прогріваємо вершковий соус дві хвилинки. Потім додаємо в нього кріп з часником, розмішуємо і вимикаємо.

Вимоги до якості

Соус має насичений вершковий смак з пікантним ароматом, в міру солоний. Консистенція - однорідна; без грудочок борошна, яке заварилося; соус злегка обволікає ложку, поверхня без плівок, без запаху сирого або підгорілого борошна. Не допускається клейкість соусу. Колір - кремовий.

Технологічна картка № 24
Соус тартар
Інтернет ресурс https://klopotenko.com/do-ryby-myasa-ta-ovochiv-sous-tartar-z-yabluchnym-ocztom/

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Яйця	210	182
2	Солодка гірчиця	10	9
3	Солоні огірки	400	364
4	Оливкова олія	297	297
5	Яблучний оцет	46	46
6	Часник	14	11
7	Укроп	93	91
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

В чашу занурювального блендера вбийте яйця, додайте солодкої гірчиці, посоліть та поперчіть. Влийте яблучний оцет та половину порції оливкової олії. Починайте перебивати інгредієнти блендером та поступово вливайте іншу половину олії. У вас має вийти соус середньої густоти, схожий на 15% сметану.

Дрібно поріжте солоні огірки, кріп, часник, додайте в соус, добре перемішайте та одразу подавайте до столу. Якщо не плануєте одразу подавати, перекладіть у чисту суху баночку та зберігайте в холодильнику до 10 годин.

Вимоги до якості

Консистенція соусу однорідна, напівгуста, в'язка, не розшаровується, з дрібно нарізаними огірками, часником та зеленню. Смак і запах - гострий, кисло-солодкий, з ароматом продуктів, які входять до складу. Колір - блідо-кремовий.

Технологічна картка № 25
Соус бешамель

Інтернет ресурс https://klopotenko.com/beshamel-prostyj-i-shvydkyj-retsept/

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1.	Молоко	1000	1000
2.	Борошно	60	60
3.	Масло вершкове	60	60
4.	Мускатний горіх	1	1
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

У сотейнику на середньому вогні розтопити вершкове масло. Додати борошно і обсмажувати дві хвилини, постійно помішуючи соус. Тонкою цівкою влити холодне молоко і постійно помішувати віночком, щоб не було грудочок. Довести молоко до кипіння і зменшити вогонь.

Додати мускатний горіх і сіль. Варити соус до загустіння 10 хвилин, постійно помішуючи. Щоб перевірити готовність соусу, можна занурити в нього дерев'яну лопатку і провести по поверхні виделкою. Якщо слід від виделки не затягується - соус готовий.

Вимоги до якості

Соус має насичений вершково-молочний смак з ніжним ароматом мускатного горіха.

Колір білих соусів – від білого до світло-кремового, консистенція однорідна, без грудочок борошна.

Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, клейкість соусу, плівка на поверхні.

Технологічна картка № 26
Соус "Бер Блан"
Інтернет ресурс https://klopotenko.com/ru/sous-berblan/

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Цибуля	210	176
2	Біле вино	353	352
3	Винний оцет	64	64
4	Соняшникова олія	57	57
5	Вершкове масло	354	353
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Підготуйте всі інгредієнти для приготування французького соусу. Для соусу Бер Блан очистіть і дрібно наріжте білу цибулю. Розігрійте сотейник з соняшниковою олією та обсмажте цибулю до м'якості.
Влийте в сотейник до цибулі білий винний оцет та біле вино.
Відділіть від стебел листя розмарину (можна використовувати чебрець чи орегано). Додайте у сотейник, трохи посоліть та тушкуйте на середньому вогні приблизно 5 хвилин, доки не випарується алкоголь. Рідина повинна зменшитися в об'ємі приблизно у 8-10 разів.
Коли рідина зменшиться в об'ємі, процідіть через сито у вогнетривку миску.
Добре відіжміть ложкою, щоб отримати максимум рідини, бо в результаті самого соусу виходить не дуже багато.
Поставте миску на парову баню. Дуже важливо, щоб миска не торкалася поверхні води. Додавайте вершкове масло порціями. Головне, щоб масло було холодним.
Збивайте віничком до розчинення масла і загустіння. Якщо соус загус недостатньо, то поставте миску в ємність з крижаною водою і ще трохи перемішайте віничком. Перелийте готовий соус у маленьку ємність.
Бер Блан - масляний французький соус, який традиційно подається до рибних страв, рідше - до м'ясних.
Готувати соус не так і важко, як це може здатися. Важливо стежити за температурою, щоб соус не перегрівався, інакше може розшаруватися. Обов'язково приготуйте соус Бер Блан до будь-якої страви, це божественно смачно.

Вимоги до якості

Смак соусу Бер Блан дуже ніжний та вершковий, він має надзвичайно оксамитову структуру, однорідну консистенцію.

Технологічна картка № 27
Сирний соус

Інтернет ресурс http://cookery.com.ua/sousi/sousi-do-ptici/2305-sirnij-sous.html#.ZIA7uHZBxPZ

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто
1	Яйця	10шт	217
2	Олія рослинна	543	543
3	Гірчиця пікантна	54	54
4	Молоко сухе	27	27
5	Сік лимона	16	16
6	Сир твердий	111	111
7	Часник	27	27
8	Сіль	10	10
9	Перець мелений	1	1
	Вихід	-	1000

Технологія приготування

Спочатку приготуємо майонез. Для цього розбиваємо яйце в глибоку тарілку або миску і змішуємо його з сіллю та чорним меленим перцем. Потім додаємо гірчицю, сухе молоко і сік лимона. Тепер озброюємося ручним блендером і збиваємо все до однорідного стану. Не перестаючи перемішувати, повільно вливаємо олію. Після чого збиваємо все до густої однорідної маси. Це і буде нашим майонезом.

На тертці з малими отворами натираємо сир, а часник просто очищаємо від лушпиння.

За допомогою спеціального пресу видавлюємо часник у майонез і перемішуємо. Додаємо сир і знову перемішуємо. Сирний соус готовий.

Такий соус ідеально доповнює страви з птиці, а також запечені овочі, наприклад, картоплю. Хоча можна викласти його на хлібні тости, прикрасити гілочкою кропу або петрушки і подавати на святковий стіл як закуску.

**Щоб соус не вийшов надто солоним через сир, сіль краще додавати наприкінці приготування.*
**Щоб вийшов густий соус, яйця потрібно заздалегідь дістати з холодильника і почекати, поки вони нагріються до кімнатної температури.*
**Майонез можна готувати на основі будь-якої олії, підійде як соняшникова, так і оливкова.*

Вимоги до якості

Смак і запах - гострувatий, з ароматом гірчиці, часнику та сиру; консистенція соусу неоднорідна, напівгуста, в'язка, не розшаровується. Колір - кремовий.

Практичні завдання

1. **Розрахуйте необхідну кількість сировини для приготування 20 порцій соусу «Червоний основний». Вихід порції 75 г.**

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини		на 20 порцій по 75 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	нетто
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
	Вихід	-	1000	-	75		

2. **Підберіть необхідні інгредієнти для приготування соусу мисливського.**

○	○	○	○
○	○	○	○
○	○	○	○

3. **Опишіть технологію приготування соусу червоного з корінням (для тушкованого м'яса).**

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

4. **За інгредієнтами, які зашифровані у ребуси, відгадайте соус.**

Соус _____

5. Розрахуйте необхідну кількість сировини для приготування 14 порцій соусу білого з яйцем. Вихід 1 порції 75 г.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини		на 14 порцій по 75 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	нетто
1							
2							
3							
4							
5							
6							
	Вихід	-	1000	-	75		

6. Опишіть вимоги до якості соусу «Бешамель».

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

7. Впишіть сировину до технологічного процесу для приготування соусу тартар.

<table>
<tr><td></td><td rowspan="4">Збити
 </td><td></td><td rowspan="4">Нарізати
 </td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">Перемішати</td></tr>
</table>

8. Складіть інструкційно-технологічну приготування соусу сметанного натурального.

Технологічна картка
Соус сметанний натуральний
«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини	
		Брутто	Нетто
1			
2			
3			
	Вихід		

Технологія приготування

Вимоги до якості

9. Опишіть вимоги до якості соусу сметанного з томатом.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

10. Підберіть необхідні інгредієнти для приготування соусу голландського.

11. Який соус відповідає даному опису?

**Не дивлячись на назву, _____ соус вважається одним з базових соусів французької кухні. Він прекрасно підходить до яєць пашот, тому знамениті яйця Бенедикт готують саме з цим соусом. А ще соус _____ чудово поєднується з обсмаженою або приготовленою на пару білою рибою і овочами. Подають також соус до цвітної капусти, спаржі, артишоків, до відварних рибних страв.*

12.Опишіть вимоги до якості соусу голландського з вершками

_____
_____
_____
_____
_____

13. Опишіть технологію приготування соусу Голландського з гірчицею.

_____
_____
_____
_____
_____
_____

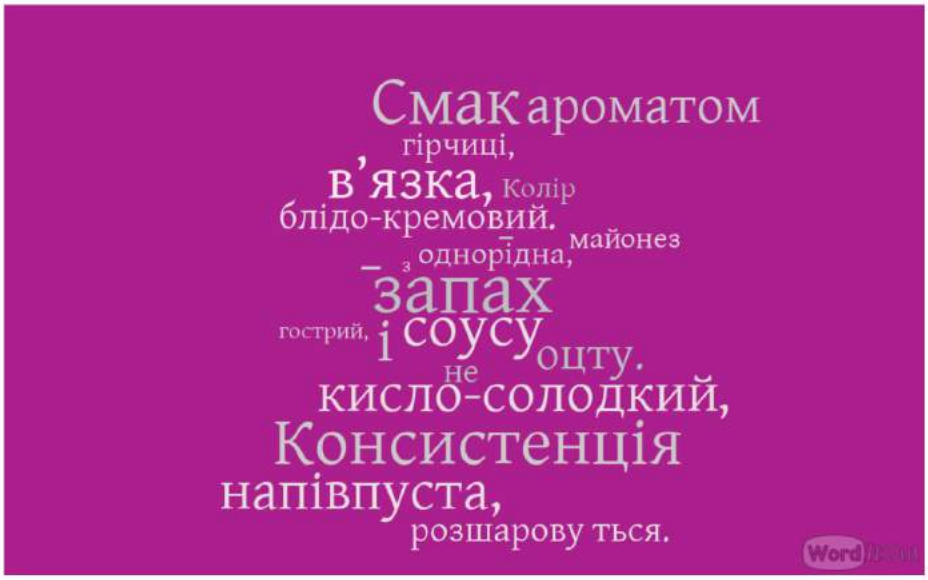
14. Опишіть вимоги до якості соусу Голландського з каперсами

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

15. Розрахуйте необхідну кількість сировини для приготування 23 порцій соусу «Бер Блан». Вихід 1 порції 50 г.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини		на 23 порцій по 50 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	нетто
1							
2							
3							
4							
5							
	Вихід	-	1000	-	50		

16.За запропонованою хмарою слів складіть вимоги до якості соусу майонез.



17.Складіть технологічну схему приготування соусу «Ткемалі»

18.Розрахуйте необхідну кількість сировини для приготування 32 порцій соусу грибного. Вихід 1 порції 75 г.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини		на 32 порції по 75 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	нетто
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
	Вихід	-	1000	-	75		

19.За допомогою стрілочок відтворіть послідовність приготування соусу з грибами та вершками.

20.Розрахуйте необхідну кількість сировини для приготування 18 порцій винно-ожинового соусу. Вихід 1 порції 25 г.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини		на 18 порцій по 25 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	нетто
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
	Вихід	-	1000	-	25		

21. Підберіть обладнання та устаткування для приготування медово-томатного соусу.

22.Яких правил санітарії та гігієни потрібно дотримуватися в гарячому цеху при приготуванні соусів?

_____

_____

_____

_____

_____

_____

23.Розрахуйте необхідну кількість сировини для приготування 12 порцій медово-томатного соусу. Вихід порції 50 г.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини		на 12 порцій по 50 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	нетто
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
	Вихід	-	1000	-	50		

24.Опишіть технологію приготування вишневого соусу до м'яса.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

25.Розрахуйте необхідну кількість сировини для приготування 19 порцій медово-соєвого соусу з томатною пастою. Вихід порції 75 г.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини		на 19 порцій по 75 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	нетто
1							
2							
3							
4							
5							
	Вихід	-	1000	-	75		

26. Встановіть відповідність між сировиною та способом її обробки для приготування кисло-солодкого соусу з клюкою, апельсином та медом.

журавлина	вичавити сік
апельсин	запекти
журавлина	помити
	дрібно нарізати
	очистити від шкірки
	зняти цедру

27.Розрахуйте необхідну кількість сировини для приготування 24 порцій сирного соусу . Вихід порції 50 г.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини		на 24 порцій по 50 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	нетто
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
	Вихід	-	1000	-	50		

28.Складіть схему приготування аджики яблучної.

29.Розрахуйте необхідну кількість сировини для приготування 19 порцій пряного вишневого соусу до м'яса . Вихід порції 75 г.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини		на 19 порцій по 75 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	нетто
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
	Вихід	-	1000	-	75		

30.Опишіть вимоги до якості соусу «Карбонара»

_____

_____

_____

_____

_____

_____

31.Розрахуйте необхідну кількість сировини для приготування 29 порцій соусу вершкового . Вихід порції 25 г.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини		на 19 порцій по 75 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	нетто
1							
2							
3							
4							
5							
	Вихід	-	1000	-	25		

32.За допомогою хмари слів відтворіть вимоги до якості соусу білого з вином.

33.Розрахуйте необхідну кількість сировини для приготування 34 порцій аджики сирої . Вихід порції 25 г.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини		Витрати сировини		на 3 порцій по 75 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	нетто
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
	Вихід	-	1000	-	25		

Використана література

1. Доцяк Віра Сисоївна. **Українська кухня** : підруч. для учнів проф.-техн. закл. освіти / В. С. Доцяк. – 2-ге вид., переробл. та допов. – Львів: Оріяна-Нова, 1998. – 556, [2] с., [4] арк. фот. : іл.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-те вид., переробл. Та доповн. /Автор-розробник і укладач О.В.Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.
3. Інтернет-джерела:
    1. https://klopotenko.com/beshamel-prostyj-i-shvydkyj-retsept/
    2. https://klopotenko.com/do-ryby-myasa-ta-ovochiv-sous-tartar-z-yabluchnym-ocztom/
    3. https://klopotenko.com/ru/sous-berblan/
    4. http://cookery.com.ua/sousi/sousi-do-ptici/2306-vershkovo-gribnij-sous-dlya-kurki.html#.ZEoXtHZBxPY
    5. https://cookorama.net/uk/sousy-do-myasa/ozhynovyj-sous-do-myasa.html
    6. http://cookery.com.ua
    https://klopotenko.com/vishnevyj-sous-do-myasa/
    7. https://elle.pp.ua/medovo-soyevij-sous-dlya-kurki/
    8. http://cookery.com.ua/sousi/sousi-do-myasa/2296-kislo-solodkij-sous-dlya-svinini.html#.ZEoVt3ZBxPY
    9. http://cookery.com.ua/sousi/sousi-do-ptici/2305-sirnij-sous.html#.ZEoVSXZBxPY
    10. http://cookery.com.ua/sousi/adzhika/2216-adzhika-yabluchna.html#.ZEoVB3ZBxPY
    11. https://fakty.ua/403311-pryanyj-vishnevyj-sous-k-myasu-vy-budete-prosto-v-vostorge
    12. https://www.myhomeinspiration.net/22347/
    13. https://woodstar.com.ua/jak-prigotuvati-vershkovij-sous-domashni-recepti/
    14. https://woodstar.com.ua/jak-prigotuvati-vershkovij-sous-domashni-recepti/
    15. https://woodstar.com.ua/jak-prigotuvati-vershkovij-sous-domashni-recepti/
    16. https://food.obozrevatel.com/ukr/sousyi-i-marinadyi/vishnevyij-sous-k-myasu.htm
    17. http://radka.in.ua/kulinariya/recepti-vinnogo-soysy-sekreti-vibory.html
    18. http://radka.in.ua/kulinariya/recepti-vinnogo-soysy-sekreti-vibory.html