План-конспект

**Тема:** Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.

Приготавливают на основе сливочного или растительного масла, уксуса, фруктовых и ягодных отваров.

**Соусы яично-масляные**

соус «Польский» соус сухарный соус «Голландский»

**Алгоритм приготовления соус «Польский»:**

* Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, мелко измельчают;
* Зелень укропа мелко нарезают;
* Масло сливочное растапливают;
* Соединяют с подготовленными яйцами и зеленью;
* Добавляют лимонный сок, соль;
* Перемешивают и прогревают не выше t70С;
* Используют к отварной рыбе.

Для ряда холодных и горячих блюд маслу необходимо придать острый вкус, дополнительно обогатить витаминами, ферментами, вкусовыми и красящими веществами. Для этого приготовляют масляные смеси.

**Масляные смеси** представляют собой размягченное сливочное масло, смешанное с измельченными дополнительными продуктами (сельдь, сыр, зелень и др.) Для ряда холодных и горячих блюд маслу необходимо придать острый вкус, дополнительно обогатить витаминами, ферментами, вкусовыми и красящими веществами.

**Масляные смеси**

**масло зеленое масло селедочное масло с горчицей масло ветчинное**

**масло с авокадо масло сырное масло розовое паста желтковая**

|  |
| --- |
| Овощное масло для бутербродовПри помощи деревянной лопаточки взбиваем сливочное масло комнатной температуры. Далее к масляному муссу добавляем редис, измельченный на мелкой терке, таким же образом измельченные огурцы и порубленный укроп. Приправляем полученную массу солью и сахаром (маленькую щепотку). Вырезанные при помощи формы кусочки хлеба намазываем овощным маслом и украшаем тонким ломтиком ветчины, с завернутой в нее долькой свежего огурца. |
| Селедочное масло для канапеСеледку разбираем на филе, удаляем кости и измельчаем готовое филе на мясорубке или в блендере. Мелко нарезаем луковицу и припускаем ее до золотистого цвета на сливочном масле. Пачку сливочного масла взбиваем с сельдью, луком и тщательно перемешиваем. На ломтики белого хлеба намазываем готовую селедочную массу и украшаем кружочками свежего огурца и дольками сваренных вкрутую яиц. |
| Бутербродное масло с хреномКорень хрена тщательно моем, очищаем и натираем на самой мелкой терке. К измельченному овощу добавляем заливку из уксуса, сахара и соли по вкусу. Полученную массу смешиваем с размягченным маслом. На ржаной хлеб выкладываем масляно-хренную смесь, поверх которой укладываем небольшой ломтик зажаренного мяса. Украшаем кружочком огурца. |
| Масло с томатами для канапеСливочное масло взбиваем деревянной ложкой и смешиваем с томатным пюре. Приправляем солью, перцем и сахаром. Масло с томатами выкладываем на хлебные ломтики и украшаем твердым сыром, который можно порезать тонкими ломтиками. |
| Масло с зеленьюПетрушку и укроп промываем под проточной водой и обязательно обсушиваем. Если нет специальной сушки, можно это сделать при помощи полотенца. Зелень мелко рубим и смешиваем с размягченным сливочным маслом. Приправляем лимонной кислотой и солью в небольшом количестве. Намазанный зеленым маслом хлеб украшаем копченой колбасой и сваренным вкрутую белком куриного яйца. |
| Масло с горчицейСливочное масло достаем из холодильника и после того, как оно станет мягким, смешиваем с отварными яичными желтками, горчицей и солью (по вкусу). Массу хорошенько взбиваем и выкладываем на хлеб. Канапе украшаем свернутым в трубочку ломтиком ветчины и тоненьким кружочком соленого огурчика. |
| Сырное маслоГолландский или российский сыр (50 гр) натираем на терке и смешиваем с таким же количеством мягкого сливочного масла. Если необходимо – солим и перчим. На ломтики пшеничного хлеба намазываем сырное масло и украшаем вырезанным из отварной моркови тюльпаном. Сверху посыпаем измельченным укропом. |
| Яично-масляная смесьСливочное масло предварительно взбиваем до воздушной консистенции и смешиваем с растертым яичным желтком, солью и парой капель лимонного сока. Ломтики пшеничного хлеба намазываем полученной смесью и украшаем четвертинкой сваренного вкрутую яйца. Рядом с яйцом выкладываем рулетик из филе кильки, внутри которого завернуто перо зеленого лука. |
| Грибная икра с масломБелые грибы промываем несколько раз, обсушиваем и измельчаем. Мелко рубим репчатый лук, соединяем с грибами и обжариваем на сливочном масле. Солим, перчим и соединяем со взбитым сливочным маслом, еще раз взбиваем и выкладываем на хлеб. В качестве украшения используем листья салата и шляпки белых грибов. |

**Задание:** Написать технологию приготовления закусочного бутерброда с использованием масляной смеси.