



Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут»



Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу

Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу

Дисципліна:

«Технологія продукції ресторанного господарства»

Тема:

**«Технологія соусів»**

Викладач: доцент, к.т.н. Куниця Катерина Вікторівна

Харків 2023

## План:

1. Значення соусів у харчуванні та класифікація соусів.
2. Сировина та напівфабрикати для приготування соусів.
3. Технологія окремих видів соусів.
4. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції.
5. Вимоги до якості.



**Соус** – це додатковий компонент страви з напіврідкою консистенцією, який використовують у процесі її приготування або подають до готової страви для поліпшення смаку, аромату й зовнішнього вигляду.



# Посуд для подачі соусу



## Варіанти подачі страв з соусом



## Правила підбору соусів

- бідні на жири страви (з відварної тріски, судака) слід подавати з соусом польським, який збагачує страву жирами;
- соус сухарний підвищує енергетичну цінність страв з відварної капусти більш ніж у 2 рази;
- соуси, до складу яких входять хрін, гірчиця й цибуля, подають до страв не дуже гострих, таких як відварна яловичина, свинина;
- соуси з грибів – до рисових або картопляних котлет, бабок.
- соус, до складу якого входять сметана і яйця, поліпшує смак овочевих страв і значно підвищує їх поживність;
- м'ята у складі усуває специфічний запах і присмак баранини.
- до м'ясних і рибних страв краще подавати соус з печерицями і шавлем.
- тушкування м'яса з гострими соусами сприяє переходу колагену в глютин і розм'якшенню м'яса.



## За способом приготування:

- з загусниками (пасероване борошно, крохмаль)
- без загусників.

## За температурою подачі:

- гарячі (температура 65-70 °С)
- холодні (10-12 °С).

## За кольором: червоні і білі.

Особлива група - солодкі соуси.

## За консистенцією:

- соуси рідкі для поливання і тушкування страв.
- середньої густини - для запікання і додавання в овочеві страви і начинки.
- густі соуси для фарширування і додавання як в'язку основу до деяких страв.



## За технологією приготування

**Основні** (соуси, приготовлені на певній рідкій основі з максимальною кількістю продуктів): бешамель, еспаньоля, велюте, голандський соус (голандез), майонез і томатний соус.

**Похідні** соуси (до основного соусу додають інші продукти і приправи, дістають інші соуси цієї групи): бешамель послужив базою для створення субізу та морнею, голандез трансформують у беарнський соус, велюте - основа грибного соусу, а еспаньоля - демігласу.





**Солодкі соуси** готують на основі різноманітних фруктових-ягідних відварів, вина, соків або молока з додаванням цукру, шоколаду або какао.

**Загусником** у таких соусах може бути крохмаль, борошно або агар-агар.

Окрім традиційної подачі з десертами, такі соуси часто готують до став з м'яса або птиці.

**Соуси з борошном** готують на бульйонах, воді, овочевих або круп'яних відварах, а також на молоці або сметані.

**Соуси без борошна** готують на вершковому маслі або рослинній олії, оцті або яєчно-масляній суміші.



## Аналіз функціональної ролі соусів при виробництві кулінарної продукції

| Найменування групи страв і кількість соусу, % до виходу страви |                     |             |                 |             |             |             |                | Функціональна роль соусу   |
|--|---------------------|-------------|-----------------|-------------|-------------|-------------|----------------|--|
| Спосіб теплової обробки  | Другі гарячі страви |             |                 |             |             |             | Холодні страви |  |
|  | З овочів            | з круп      | З м'яса і птиці | З риби      | З яєць      | З тварога   |                |  |
|  |                     |             |                 |             |             |             | 10...26        | <b>Заправний компонент</b>   |
| <b>Варіння</b>   | 14...<br>33         |             | 23...<br>28     | 20...<br>22 |             |             |                | <b>Для подавання до страви</b>   |
| <b>Смаження</b>  | 27...<br>33         |             | 20...<br>25     | 20...<br>23 | 26...<br>40 |             |                | <b>Для подавання до страви, рецептурний компонент фаршу</b>                            |
| <b>Тушкування</b>  | 25...<br>40         |             | 28...<br>33     | 25...<br>40 |             |             |                | <b>Теплопередаюче середовище, для подавання до страви</b>                              |
| <b>Запікання</b>   | 16...<br>50         | 20...<br>27 | 17...<br>33     | 30...<br>38 | 10...<br>12 | 30...<br>33 |                | <b>Теплопередаюче середовище, для подавання до страви, рецептурний компонент фаршу</b> |

## Сировина та напівфабрикати для приготування соусів

Для соусів використовують різноманітну сировину: борошно пшеничне вищого і 1-го сортів, кістки, коренеплоди (моркву, петрушку, селеру), ріпчасту цибулю, томатне пюре або томатну пасту, солоні, і мариновані огірки, кулінарні жири, вершкове масло і маргарин, рослинну олію, оцет, лимонну кислоту, спеції, прянощі, вино та ін.

Напівфабрикатами для багатьох соусів служать бульйони, борошняна пасеровка, пасеровані овочі і томат-пюре.



## Технологія окремих видів соусів

*Технологічна карта  
Соусу білого основного*

| № з/п | Назва сировини         | Витрати сировини на 100 г |            | Витрати сировини на 950г |             |
|-------|------------------------|---------------------------|------------|--------------------------|-------------|
|       |                        | Брутто                    | Нетто      | Брутто                   | Нетто       |
|       | <b>Бульйон м'ясний</b> | -                         | <b>110</b> | -                        | <b>1045</b> |
| 1     | Маргарин столовий      | 5                         | 5          | 47,5                     | 47,5        |
| 2     | Борошно пшеничне       | 5                         | 5          | 47,5                     | 47,5        |
| 3     | Цибуля ріпчаста        | 3,6                       | 3          | 34,2                     | 28,5        |
| 4     | Петрушка (корінь)      | 2,7                       | 2          | 25,65                    | 19          |
| 5     | або селера(корінь)     | 2,9                       | 2          | 27,55                    | 19          |
|       | <b>Вихід</b>           |                           | <b>100</b> |                          | <b>950</b>  |

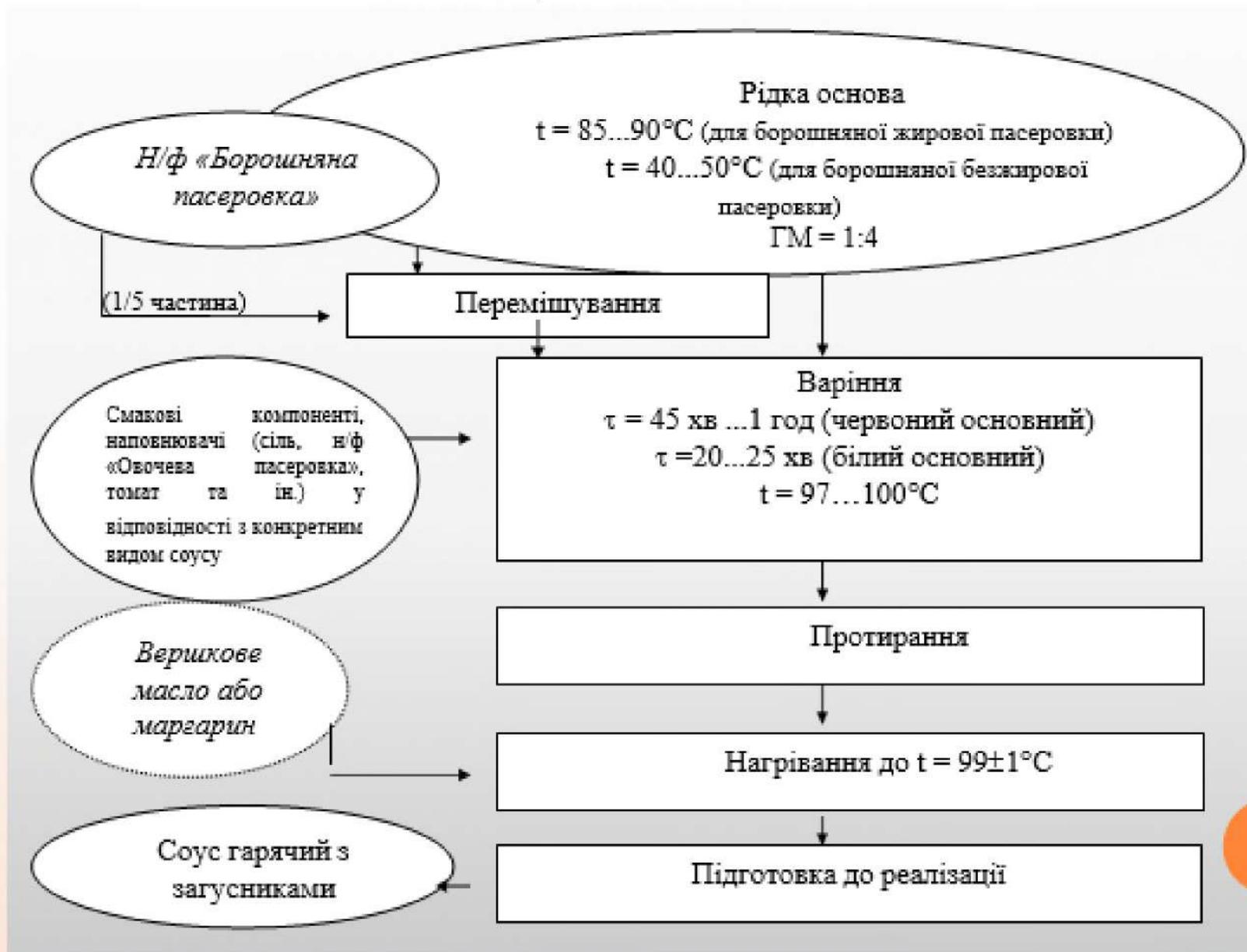
*Технологічна карта  
Соус Бешамель*

| Назва сировини        | Маса, г |             | Норма вмісту на 1 порцію, г |           |        |           |
|-----------------------|---------|-------------|-----------------------------|-----------|--------|-----------|
|                       | брутто  | нетто       | брутто                      | нетто     | брутто | нетто     |
| Борошно пшеничне 1 г. | 53      | 52          | 1,59                        | 1,56      | 2,65   | 2,6       |
| Масло вершкове        | 17      | 17          | 0,51                        | 0,51      | 0,85   | 0,85      |
| Молоко                | 950     | 950         | 28,5                        | 28,5      | 47,5   | 47,5      |
| Мускатний горіх       | 6,0     | 6,0         | 0,2                         | 0,2       | 0,3    | 0,3       |
| <b>Вихід страви:</b>  | -       | <b>1000</b> | -                           | <b>30</b> | -      | <b>50</b> |

*Технологічна карта  
Соус червоний основний на м'ясному бульйоні*

| № з/п | Назва сировини         | Витрати сировини на 100 г |            | Витрати сировини на 75 г |             |
|-------|------------------------|---------------------------|------------|--------------------------|-------------|
|       |                        | Брутто                    | Нетто      | Брутто                   | Нетто       |
|       | <b>Бульйон м'ясний</b> | -                         | <b>70</b>  | -                        | <b>52,5</b> |
| 1     | Кості харчові          | 52,5                      | 52,5       | 39,4                     | 39,4        |
| 2     | Вода                   | 98                        | 98         | 73,5                     | 73,5        |
| 3     | Цибуля ріпчаста        | 0,98                      | 0,84       | 0,74                     | 0,63        |
| 4     | Морква                 | 1,05                      | 0,84       | 0,8                      | 0,63        |
| 5     | Петрушка (корінь)      | 1,12                      | 0,84       | 0,84                     | 0,63        |
| 6     | Маргарин столовий      | 3,5                       | 3,5        | 2,63                     | 2,63        |
| 7     | Борошно пшеничне       | 3,5                       | 3,5        | 2,63                     | 2,63        |
| 8     | Морква                 | 6,3                       | 5          | 4,73                     | 3,75        |
| 9     | Цибуля ріпчаста        | 3,6                       | 3          | 2,7                      | 2,25        |
| 10    | Петрушка (корінь)      | 2,7                       | 2          | 2,03                     | 1,5         |
| 11    | Томатне пюре           | 35                        | 35         | 26,25                    | 26,25       |
| 12    | Маргарин столовий      | 2                         | 2          | 1,5                      | 1,5         |
| 13    | Цукор                  | 1                         | 1          | 0,75                     | 0,75        |
|       | <b>Вихід</b>           |                           | <b>100</b> |                          | <b>75</b>   |

## ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ВИРОБНИЦТВА СОУСІВ ГАРЯЧИХ З ЗАГУЩУВАЧАМИ



## ЗАГАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ГАРЯЧИХ СОУСІВ З ЗАГУСНИКАМИ

Соус  
основний

+

### Наповнювачі:

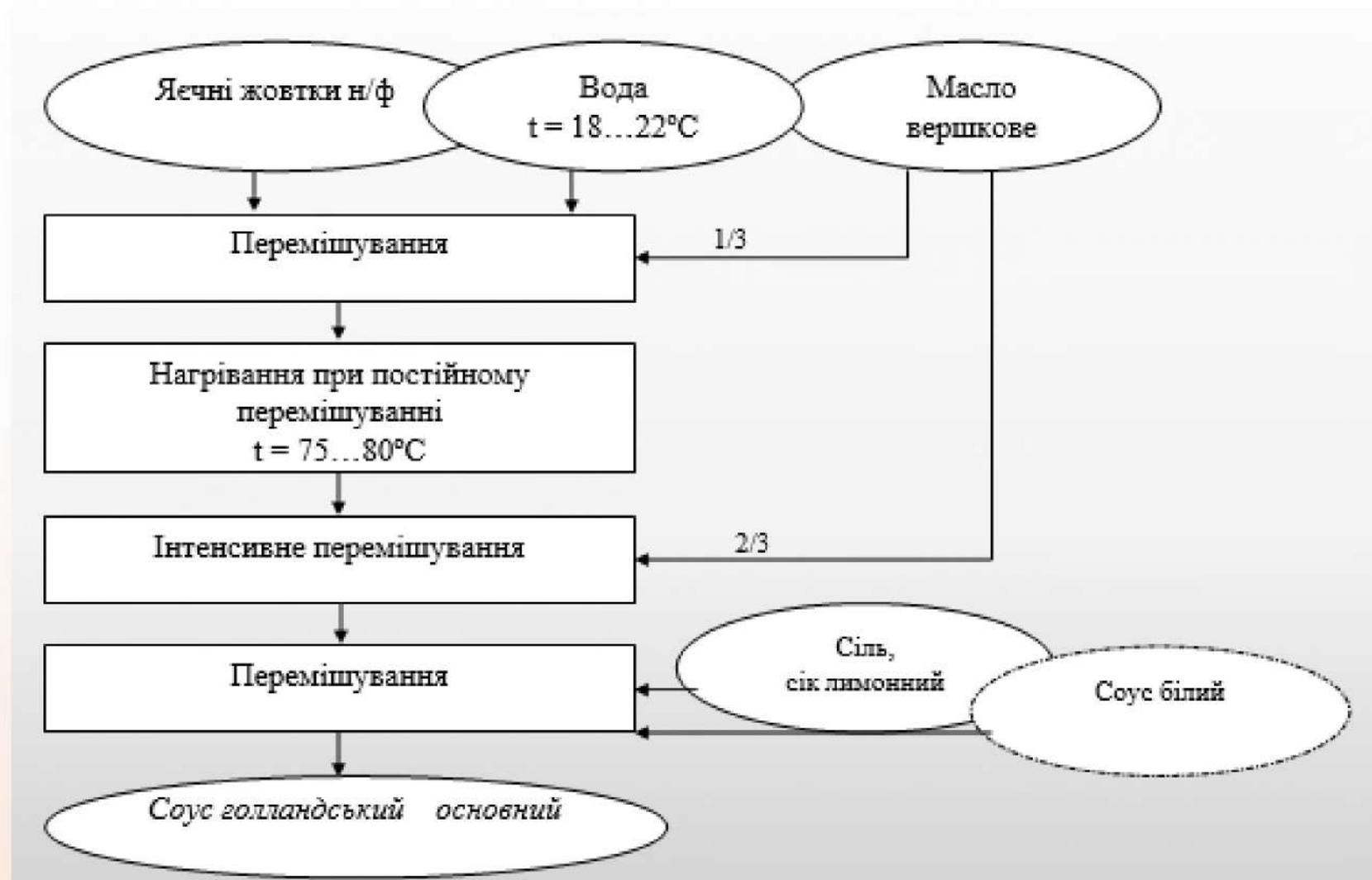
1. спиртовміщуючі: вино, коньяк;
2. овочеві: цибуля пасерована, маринована, корнішони, білі коріння, хрін, гриби, зелень, томатні продукти, оливки, маслини тощо;
3. м'ясні: м'ясо та м'ясна гастрономія;
4. рибні: риба, рибна гастрономія, нерибні водні продукти
5. яйцепродукти: білок, жовток;
6. смакові: сіль, цукор, кислоти, спеції, прянощі, розсіл

Істотний вплив на консистенцію соусів визначає напівфабрикат  
«Борошняна пасеровка»

Залежність в'язкості ( $h$ ) соусу від виду н/ф «Борошняна пасеровка»  
можна описати наступною формулою:

- **$h$  соусу (нативне борошна) = 1,5 x  $h$  соусу  
(на червоній борошняній пасеровці)**
- **$h$  соусу (нативне борошно) = 1,05 x  $h$  соусу  
(на білій борошняній пасеровці)**

## ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ВИРОБНИЦТВА ГОЛАНДСЬКОГО СОУСУ



## Соуси молочні

Основою для приготування молочних соусів є молоко і біла жирова борошняна пасеровка.

Соус молочний готують різної консистенції: рідкої, середньої густини і густої, залежно від використання.



Рідкі соуси використовують для поливання овочевих, круп'яних страв, середньої густини – для запікання (з додаванням сирих яєчних жовтків), страв з овочів, м'яса, риби, а також для заправлення припущених і варених овочів, густі – для фарширування, додають їх у морквяні котлети, сирники та інші страви як зв'язуючу основу.

Консистенція соусу залежить від кількості борошна. На 1 л соусу густої консистенції потрібно 130 г борошна, середньої густини – 100, рідкої – 50 г борошна, молока – 750, масла вершкового – відповідно 130, 100 і 50 г, бульйону або води – відповідно 150, 250, для соусів рідкої консистенції – 10 г цукру. Основний молочний соус використовують для приготування похідних соусів.

- Соус молочний з цибулею
- Соус молочний солодкий

**Сметанні соуси** готують натуральні, тобто зі сметани і білої борошняної пасеровки, або на основі білого соусу з додаванням сметани. Її вводять у готовий соус. Білий соус готують на м'ясному або рибному бульйоні, овочевому відварі залежно від призначення.

Сметанні соуси, приготовлені на м'ясному бульйоні або овочевому відварі, використовують для м'ясних і овочевих страв, а на рибному – тільки для рибних страв.



**Соус сметанный натуральний**

**Соус сметанный з хроном**

**Соус сметанный томатний**

**Соус сметанный з цибулею і томатом**

## АНАЛІЗ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ СОУСІВ

| Найменування групи рецептурних компонентів | Найменування групи соусів і співвідношення компонентів, % |         |                  |          |                |      |
|--|---|---------|------------------|----------|----------------|------|
|  | Сметанні  |         | Молочні          |          | Голандський    |      |
| <b>Рідка основа</b>                        | Сметана   | 30..91  | Молоко           | 22...85  | Вода           | 8,41 |
|  | Бульйон м'ясний   | 0...60  | Сметана          | 0...49   |                |      |
|  |   |         | Вершки           | 0...12   |                |      |
|  |   |         | Бульйон м'ясний  | 0..44    |                |      |
| <b>Жировий компонент</b>                   | Масло вершкове  | 3...8   | Масло вершкове   | 1,4...13 | Масло вершкове | 52   |
| <b>Спеції, приправи</b>                    |   | 0...3   |                  | 0...5    | Лимон          | 6    |
| <b>Компоненти, що формують асортимент</b>  | Томат Хрін  | 0...9   | Лимон            | 0...7    |                |      |
|  | Цибуля  | 0...17  | Трюфелі          | 0...12   |                |      |
|  | Часник  | 0...25  | Цибуля           | 0...16   |                |      |
|  | Паприка   | 0...5   | Зелень           | 0...2    |                |      |
|  |   | 0...1   | Мадера           | 0...8    |                |      |
|  |   |         | Сухарі           | 0...6    |                |      |
|  |   |         | Креветки         | 0..36    |                |      |
|  |   |         | Томат Гриби      | 0...7    |                |      |
|  |   |         |                  | 0...51   |                |      |
| <b>Структуроутворювачі</b>                 | Борошно пшеничне  | 0...4,5 | Борошно пшеничне | 1,4...8  | Білий соус     | 16,8 |
|  | Яйця курячі   | 0...30  | Яйця курячі      | 0...25   | Жовтки яєць    | 16,2 |

## Технологія приготування холодних соусів : маринад, салатна заправка

**Маринади** мають гострий смак.

Їх готують: на оцті (винний, плодово–ягідний оцет).

на рибному бульйоні з томатом і без нього.

Коріння нарізують : соломкою, кружальцями, зірочками, у вигляді шестерень.



**Заправки на олії** – це нестійкі емульсії, в яких олія емульсована в розчині оцту.

**Заправка для салатів** – оцет з'єднують з цукром, сіллю, меленим перцем, все добре перемішують і додають олію.

Для того щоб заправка мала однорідну консистенцію, перед поливанням страви її ретельно збовтати.

Зберігають 2–3 доби в керамічному або емальованому посуді при температурі не вище 4–8 °С.

## ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ВИРОБНИЦТВА СОУСУ МАЙОНЕЗ



## Технологія приготування солодких соусів : соус яблучний; абрикосовий; соус шоколадний

Солодкі соуси можна приготувати із свіжих, консервованих, сухих фруктів і ягід, соків, пюре, сиропів, молока. До їх складу входять цукор, ароматичні речовини, ванілін, шоколад, какао, лимонна цедра, кориця. Як загусник для соусів використовують картопляний крохмаль, а також борошно.

*Соус шоколадний: какао з'єднують з цукром, молоко згущене розводять гарячою водою і доводять до кипіння, поступово вливають у суміш какао цукром, доводять до кипіння, охолоджують. В охолодженій соус вводять ванілін, розчинений в теплій воді.*

**Використовують:** соус яблучний до запіканок, пудингів, млинців, грінок з фруктами; соус абрикосовий – до каші гур'євської, пудингів, яблук у тісті, яблук з рисом; соус шоколадний – до круп'яних котлет, биточків, запіканок, пудингів, кремів, морозива.

**Вимоги до якості:** зовнішній вигляд – соуси мають однорідну консистенцію, смак солодкий відповідає назві соусу.



**Вимоги до якості білих соусів.** М'ясні білі соуси мають смак насиченого м'ясного або курячого бульйону з ніжним ароматом пасерованих білого коріння і цибулі, паровий соус має дуже приємний кислуватий смак. Колір білих соусів-від білого до світло-кремового, консистенція еластична, в'язка, однорідна, без грудочок.

### **Вимоги до якості молочних соусів.**

Молочні соуси мають присмак молока. Колір – від білого до світлокремового. Консистенція однорідна, еластична. Соус молочний з цибулею має ніжний смак з легким присмаком і запахом цибулі; соус солодкий – з ароматом ваніліну. Рідкі соуси зберігають гарячими (температура 60-70 °С) 1-1,5 год., середньої густини готують безпосередньо перед використанням: вони не підлягають зберіганню; густі – охолоджують і зберігають одну добу.

### **Вимоги до якості сметанних соусів**

Колір соусу – від білого до світло-кремового, а з томатом – рожевого.

Смак і запах сметани з присмаком і ароматом наповнювачів.

Консистенція однорідна, еластична, в'язка, напіврідка.

Сметанні соуси зберігають при температурі 75 °С не більш ніж 2 год від моменту приготування.

При зберіганні соусів не утворюватиметься плівка, коли на поверхню покласти шматочки вершкового масла або маргарину. Якщо плівка з'явилась, її слід зняти або процідити соус.

## Вимоги до якості соусів

| Назва страви                 | Зовнішній вигляд   | Колір   | Консистенція   | Смак і запах   |
|------------------------------|--|---|--|--|
| Соус червоний кисло-солодкий | Поданий в соуснику без плівки і забарвленого жиру на поверхні      | Від світло-коричневого до коричневого з багатисто-оранжевим відтінком, гарніру від світло- до темно-коричневого | Однорідна, з рівномірно розміщеними наповнювачами по всій масі | Смак насичений м'ясний, з яскраво вираженим ароматом чорносливу                              |
| Соус паровий                 | Однорідна гладка маса, без плівки на поверхні і грудочок всередині | Білий, злегка кремовий  | Еластична, як у вершків, без грудочок і крупинок               | Смак насичений з ароматом коріння і цибулі, з присмним кислуватим присмаком; аромат – ніжний |
| Соус білий з яйцем           | Однорідна гладка маса, без плівки на поверхні і грудочок всередині | Кремовий  | Еластична, напіврідка, в'язка                                  | Смак насичений, з присмаком кислоти і мускатного горіха; аромат - ніжний                     |
| Соус сметанний               | Однорідна маса, не розшарувалася, без денатурованих білків сметани | Від білого до кремового   | Еластична, напіврідка, в'язка                                  | Смак свіжої сметани, у міру солоний  |
| Соус бешамель                | Однорідна маса, з гладкою оксамитовою поверхнею                    | Кремовий  | Еластична, напіврідка, ніжна                                   | Смак у міру солонуватий запах молочний   |

| Назва страви                 | Зовнішній вигляд   | Колір             | Консистенція  | Смак і запах   |
|------------------------------|--|-------------------|---|--|
| Соус «Польський»             | Однорідна маса з дрібно нарізаними крутими яйцями                  | Жовтуватий        | Однорідна, в'язка                                       | Смак злегка кислуватий, з ярко вираженим ароматом петрушки і масла         |
| Соус «Голландський»          | Однорідна гладка маса, без плівки на поверхні                      | Злегка жовтуватий | В'язка, еластична, однорідна                            | Тонкий смак, злегка кислуватий, з ароматом масла вершкового та яєць        |
| Соус-майонез з корнішонами   | Однорідна, еластична маса, з рівномірно розподіленими корнішонами  | Світло-жовтий     | Однорідна в'язка, еластична, корнішонів – злегка хрумка | Смак гостро-кислий, з присмаком корнішонів, запах ароматний                |
| Соус-піна з кропу            | Однорідна пишна маса   | Зелений           | Пишна, однорідна  | Смак кропу, вершків, з ароматом часнику                                    |
| Дресинг медовий              | Олія змішана з оцтом та іншими компонентами які входять в заправку | Темно-коричневий  | Рідка   | Кисло-солодкий, з ароматом меду, соєвого соусу, олії та оцту               |
| Дресинг з червоної смородини | Однорідна маса   | Темно-бордовий    | Однорідна, пюреподібна маса                             | Смак ніжний, з присмаком чорної смородини, кисло-солодкий. Запах ароматний |
| Соус «Песто»                 | Однорідна маса   | Зелений           | Однорідна, з включенням листя базилику                  | Смак оливкової олії, горішків, сиру, з ароматом часнику та базилику        |

## Джерела інформації:

- 1 Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. 479 с.
2. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Ф. Доценко та ін. ; за ред. С. В. Іванова ; НУХТ. К. : НУХТ, 2013. 430 с.
3. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2008. 506 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2005. 848с..
5. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін.; за ред. С.В.Іванова; МОН України, Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2013. 430с.
6. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В.М. Михайлов , Л.О. Радченко , О.В. Новікова та ін. Харків: Світ книг, 2012. 537с.
7. Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства.: підручник / В.Ф.Доценко, Л.Ю. Арсеньєва, Н.П.Бондар та ін; за ред. В.Ф. Доценка ;Нац.ун-ет харч. технол. Київ : НУХТ, 2014. 379 с.