**23.04.20. Лекция. Написать конспект в тетрадь, выучить материал**

**Рекомендуемые соусы к основным рыбным блюдам.**

В настоящее время классификация соусов может носить условный характер. Одни и те же соусы могут относиться сразу к нескольким группам.

**Масляный соус « Бьор бланк**», приготовленный на основе белого вина и уксуса подается к отварной рыбе. В икорный соус вместо сливочного масла вводят жирные сливки и в готовый соус добавляют красную икру, и подают его к нежным блюдам из рыбы.

**Производные соуса майонеза:**

**– айоли**, который готовят с растертым чесноком и подают к паровой рыбе;

**- шантильи**, который готовят с добавлением взбитых сливок, подают к отварной рыбе;

**-тартар,** который готовят с добавлением нашинкованных консервированных огурцов, каперсов, эстрагона, петрушки и подают к жареной и грилированной рыбе.

**- Соус из мандаринов** подается к рыбным блюдам. Для его приготовления измельченные дольки мандаринов соединяют со сливками, желтком, лимонным соком, салатным маслом, карри, толченым миндалем, солью, сахаром.

- **Соус из винограда и хрена** подается к копченому лососю и вареной рыбе.

- В качестве **основы** соусов часто выступают **творог, йогурт, сыр, сливки**. Например, к рулету из лосося подходит майонез с творогом и апельсином.

- В качестве соуса к рыбе может быть подана тушеная с чесноком и зеленью**овощная смесь** из кабачков, баклажанов, лука, сладкого перца и помидоров «рататуй».

- **Соус из протертого картофеля** (пюре) с растертым с солью чесноком и заправленным оливковым маслом подают к отварной треске.

**Современные тенденции в подборе гарниров к рыбным блюдам.**

Гарниры, так же как и соусы, являются важным составляющим элементом ресторанного блюда. Они могут быть относительно простыми и достаточно сложными.

**Современные тенденции в подборе гарниров к рыбным блюдам.**

Гарниры, так же как и соусы, являются важным составляющим элементом ресторанного блюда. Они могут быть относительно простыми и достаточно сложными.

Гарниры часто служат не только вкусовым дополнением, но и важным элементом дизайна блюда. Для придания формы гарниру нередко используют кольцо, в котором могут чередоваться слои гарнира и основного продукта или несколько гарниров. Например, для цветового контраста неплохо прослоить картофельное пюре, пюре с зеленым горошком и пюре с томатом. Картофельное пюре или пюре из шпината совершенно необязательно подавать рядом с основным блюдом.Из них можно сделать «подушку» под основное блюдо.

Следует отметить, что гарнир достаточно часто выступает в роли постамента для основного продукта, он также может быть «завернут в основное блюдо».

При подборе гарниров весьма эффективно использование классических традиций французской кухни. Так, треска по-бургундски (это запеканка из филе трески с сыром, луком и сливочным маслом) подается сложенной пирамидкой (из запеканки вырезать кружки), с соусом из красного вина и четвертинками обжаренных на сливочном масле грибов.

В качестве гарнира можно использовать кулинарные изделия, которые обычно подают как самостоятельное блюдо, - картофельные оладьи, фаршированные помидоры, цуккини, голубцы или вареники с овощными фаршами, ризотто, рататуй и т.п.

Овощи довольно часто используются в качестве гарниров к рыбным блюдам. Причем современные тенденции предполагают минимальную их тепловую обработку и степень готовности аль денте. Например, морковь глазированная.

Как дополнение к основной части гарнира нередко используют чипсы из баклажанов, кабачков, топинамбура и т.п. Дополнительно можно подать и гренки.

На гарнир к рыбным блюдам и блюдам из морепродуктов хорошо подходит припущенный дикий рис или ризотто с луком, заправленным тертым сыром «Пармезан», грибами или шафраном.

Макаронные изделия подходят к рыбным блюдам для запекания.

|  |
| --- |
| **Общие особенности подачи горячих рыбных блюд**  Ассортимент горячих рыбных блюд весьма разнообразен как по видам продуктов, так и по способам их кулинарной обработки. Не менее разнообразны способы подачи и оформления горячих блюд. Достаточно сказать, что основное горячее блюдо состоит, как минимум, из трех частей: основного продукта , гарнира (как правило, сложного) и соуса (как горячего, так и холодного). И все составные части блюда можно подать отдельно. Можно основной продукт, гарнир и соус оформить вместе и подать в одном блюде, на одной тарелке; можно основной продукт и соус подать вместе, а гарнир подать отдельно; можно основной продукт и гарнир оформить вместе, отдельно подать соус. Температура подачи заказных и фирменных блюд должна составлять 85 -- 90° С. Температура дежурных блюд и любых блюд, приготовленных заранее, при подаче должна быть не ниже 65°С. Для сохранения температуры подачи основные горячие блюда должны подаваться на предварительно подогретых тарелках.  Подача основных горячих блюд, которые оформлены в виде индивидуальных порций на мелких столовых тарелках, называется «венским стилем». Подача блюд «в стол» часто называется подачей «по-русски».  Подача блюд перекладыванием на подсобном столе или серванте называется русским стилем. Подача блюд «в обнос» часто называется подачей «по-французски», а подача блюд из порционирования на приставном столике и с доготовки на глазах у потребителя -- подачей «по-английски». Все эти названия очень условны и не претендуют на классические определения.  Подавая рыбные горячие блюда, необходимо не забыть сервировать стол рыбными приборами, а подавая мясные и овощные столовыми приборами. Порционно горячие блюда подают в тарелках, диаметр которых не менее 240 мм. Горячие блюда на рекомендуется подавать в металлической посуде, барашки, сковородах. Национальные блюда подают в керамических горшках. Для ополаскивания пальцев к столу подают чашу с подкисленной теплой водой, которую ставят справа от потребителя на уровне его тарелки.  Рыбные горячие блюда едят с помощью специального рыбного прибора. Вилкой отделяют мякоть рыбы от кости, придерживая ножом. Рыбу ножом не режут. При отсутствии рыбного прибора рыбу едят двумя вилками: вилкой в правой руке отделяют мякоть от костей, вилкой в левой отправляют кусочки рыбы в рот. Если имеется только одна вилка, ее берут в правую руку для отделения мякоти рыбы от костей, а в левую -- кусочек хлеба для при содержания рыбы. Нельзя вместо рыбного ножа использовать обычный столовый нож, потому что им можно перерезать мягкие кости рыбы, которые попадут в рот вместе с мякотью. Кость, попавшая в рот нужно незаметно перенести на вилку, прилагаемую к губам, и затем положить на тарелку, ближе к его краю, придерживая ножом. Иногда на стол с левой стороны составляют небольшую тарелочку для костей. |

**Требования к качеству и хранению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.**

Качество готовых рыбных блюд оценивают по следующим показателям: соответствие вида рыбы названию блюда, соответствие вида обработки принятому в калькуляции, правильность разделки рыбы, правильность нарезки порционных кусков, состояние панировки (для жареных блюд), степень готовности, консистенция, запах, вкус, оформление блюда.

К оценке оформления блюда следует подходить дифференцированно. Так, в ресторанах требуется, чтобы рыба была подана на блюде, картофель отварной был обточен, соус подан отдельно в соуснике (кроме припущенных и запеченных блюд), поданы дополнительные гарниры (крабы, раковые шейки, креветки, лимон). Независимо от типа предприятия питания должны быть соблюдены общие правила: борта посуды не покрывают гарниром и соусом; панированные изделия (кроме биточков) не поливают соусом; основной продукт и гарнир укладывают аккуратно; посуду подогревают, температура блюда — не ниже 65 °С. Гарнир из свежих овощей подают отдельно в салатнике, чтобы не остывал основной продукт.

Самым строгим образом должны соблюдаться установленные сроки реализации и санитарные правила приготовления и отпуска блюд. Недостаточная тепловая обработка может стать причиной пищевых отравлений. Поэтому особенно тщательно следует проверять степень готовности рыбы. У полностью готовой рыбы мякоть мягкая, легко отстает от костей, нет запаха сырости. У позвоночных костей не доведенной до готовности рыбы может быть заметна розовая окраска.

Осетровая рыба должна быть особенно тщательно обработана. Все кровоподтеки удалены. Степень готовности определяют проколом поварской иглой — она должна легко входить в толщу рыбы. У правильно сваренной рыбы мякоть нежная, легко разделяется на слои.

При оценке качества блюд следует обращать внимание на следующие дефекты:

* — соус не соответствует виду рыбы; гарнир подобран неудачно; запах специй заглушает аромат рыб лососевых, осетровых пород; запах морских рыб (треска, пикша, ставрида и др.) не смягчен ароматическими кореньями и специями; изделия слегка недосолены или немного пересолены;
* — крошливость жареной рыбы (но изделия сохраняют форму); изделия слегка переварены; жареная или запеченная рыба слегка пересушена;
* — неаккуратно нарезаны порционные куски; панировка слегка отстает; в панировке попадаются крупные частицы; куски деформированы; соус или гарнир попал на борт посуды;
* — поверхность жареной рыбы бледная или очень темная (но не подгорелая), бледная корочка у запеченных блюд.

Отварная рыба должна отвечать следующим требованиям: куски рыбы целые, хорошо сохранившие форму. Осетровая рыба может быть с кожей и без нее, но обязательно зачищена от хрящей. Гарнир, уложенный рядом с рыбой, посыпан зеленью укропа или петрушки. Соус подан отдельно или рыба им полита.

Припущенная рыба должна быть разделана, как правило, на филе без реберных костей с кожей или без нее. Порционные куски должны хорошо сохранять форму. Рыба залита соусом, гарнир посыпан зеленью.

Жареная рыба должна хорошо сохранять форму, иметь на поверхности ровную золотистую корочку, допускается легкое отставание панировки у рыбы фри. Рыба полита жиром, гарнир уложен сбоку горкой, соус подан отдельно. Вкус — специфический, свойственный данному виду рыбы. Запах — рыбы и жира, на котором ее жарили, без порочащих признаков. Мясо легко разделяется вилкой, но не дряблое. Крупными кусками без панировки жарят рыбу осетровых пород. В этом случае на порцию подают один кусок толщиной не более 2 см, хорошо сохранивший форму; поверхность не должна быть заветренной.

Поверхность запеченной рыбы должна быть покрыта тонкой глянцевой румяной корочкой. Соус под корочкой не должен быть высохшим. Не допускается наличие костей, кроме блюд из мелкой рыбы, запеченной целиком. Куски рыбы не должны пригорать и присыхать к сковороде.

Изделия из рыбной котлетной массы должны быть однородными, без кусочков хлеба и мякоти рыбы. Готовые изделия сохраняют форму без трещин. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе — от белого до серого. Изделия сочные, рыхлые. Недопустимыми дефектами являются: закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгорелая корочка и др.

Отварную и припущенную рыбу до отпуска хранят на мармите в бульоне при температуре 60-70 °С не более 30 мин. Жареную рыбу — на плите или мармите не более 2-3 ч, после чего охлаждают до 6-8 °С и хранят при этой же температуре до

12 ч. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч. Блюда из рыбы фри и запеченные приготовляют по мере спроса.