Класс: 9 класс

Тема: Соусы и гарниры к мясным блюдам

**Цель урока**: Технология приготовления соусов и гарниров

 **Образовательные**: познакомить с технологией приготовления

**Развивающие**: – прививать учащимся навыки самостоятельности в работе

**Воспитательные**: воспитывать доброжелательные отношения в коллективе, культуру труда;

Ход урока.

*Организационный момент (3-5мин.)*

Проверка готовности к уроку.

Проверка списочного состава.

Сообщение темы и цели урока.

Проверка д/з.

*Объяснение нового материала*

Технология приготовления соусов и гарниров .\_ **Со́ус** (от [фр.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *sauce* — подливка) — жидкая [приправа](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D1%8B) к основному блюду и/или [гарниру](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B8%D1%80). Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их [калорийность](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%8F). Многие соусы содержат [специи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D1%8B) и вкусовые вещества, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения.

Подливы могут быть и к сладким блюдам, к примеру [сметана](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B0), или полужидкий [кисель](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D1%81%D0%B5%D0%BB%D1%8C) к [сырникам](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%8B%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA), [оладьям](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D1%8C%D0%B8).

Соусы не только подают к готовым блюдам, но и используют в процессе их приготовления: многие продукты [жарят](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B0) в соусе или [запекают](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D1%91%D0%BC%D1%8B_%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F_%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B8) под соусом. Специализированный сосуд для хранения соусов называется [соусник](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81%D0%BD%D0%B8%D0%BA).

Широко распространённые соусы: [кетчуп](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B5%D1%82%D1%87%D1%83%D0%BF), [майонез](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD%D0%B5%D0%B7), [соевый соус](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81), [бешамель](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D1%88%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BB%D1%8C), [ткемали](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BA%D0%B5%D0%BC%D0%B0%D0%BB%D0%B8_%28%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81%29), [сацебели](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%86%D0%B5%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%B8%22%20%5Co%20%22%D0%A1%D0%B0%D1%86%D0%B5%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%B8), [сальса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%B0_%28%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81%29%22%20%5Co%20%22%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%B0%20%28%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81%29),[рыбный соус](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81), [чесночный соус](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81), [грибной соус](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%93%D1%80%D0%B8%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81&action=edit&redlink=1), [тартар](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B0%D1%80_%28%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81%29).

Собственно слово *соус* восходит к [лат.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *salsus* — «посоленый»

Каждый соус состоит из *жидкой основы* и *дополнительной части*, в которую входят различные продукты, пряности и приправы. Соус, приготовленный на определённой жидкой основе и содержащий в дополнительной части минимальное количество продуктов, называется *основным*. Соусы, приготовленные на базе основного с добавлением различных продуктов, называются *производными*.

По характеру *дополнительной части* все соусы разделяют на две основные группы: приготовленные *с*[*мукой*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%83%D0%BA%D0%B0) и *без муки*. Соусы с мукой по цвету могут быть *красными* (от коричневого до коричневато-красного) и *белыми* (от белого до слегка серого).

В зависимости от температуры, при которой их используют:

горячие — подаются к горячим блюдам;

холодные — подаются как к холодным блюдам, так и к горячим блюдам.

**Соусы на сливочном масле**

 Основным компонентом масляных соусов является растопленное [сливочное масло](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE). Эти соусы лучше всего подходят к мясным блюдам, а также к рыбе и [морепродуктам](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B)

**Салатные заправки**[

[Салатные заправки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B0) (дрессинги) предназначены для придания [салатам](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82_%28%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE%29) дополнительных вкусовых качеств и соединения ингредиентов салата между собой. Основой салатных заправкой обычно служат растительное масло или кисло-[молочные продукты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B%22%20%5Co%20%22%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B) ([сметана](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B0), [сливки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BA%D0%B8), натуральный [йогурт](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%99%D0%BE%D0%B3%D1%83%D1%80%D1%82)). В них могут добавлять такие продукты, как [лимонный сок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D0%BA), [уксус](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BA%D1%81%D1%83%D1%81), горчицу, зелень и прочие приправы.

**Соусы из измельчённых ингредиентов**[

Несколько разновидностей [сальсы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%B0_%28%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81%29%22%20%5Co%20%22%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%B0%20%28%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81%29), поданные к чипсам [начос](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%87%D0%BE%D1%81%22%20%5Co%20%22%D0%9D%D0%B0%D1%87%D0%BE%D1%81)

Такие соусы могут состоять как из измельчённых овощей, фруктов и зелени, так и из мясного [фарша](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D1%80%D1%88) или [грибов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B8%D0%B1). Применение у подобных соусов самое разнообразное: к [пасте](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%8F), мясным блюдам, сэндвичам.

**Острые соусы**[

Важнейшим компонентом острых соусов является [перец чили](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%86_%D1%87%D0%B8%D0%BB%D0%B8) или другие продукты, обладающие острым вкусом (например, [хрен](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D1%80%D0%B5%D0%BD)). Острые соусы иногда используют в качестве [маринадов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D0%B4).

**Сладкие соусы**

[Мороженое](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BE%D0%B5) с [карамельным соусом](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81&action=edit&redlink=1)

Сладкие соусы служат для украшения [десертов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82) и придания им других вкусов. Некоторые фруктовые соусы употребляют с блюдами из мяса или птицы.

[шоколадный соус](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A8%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81&action=edit&redlink=1)

[карамельный соус](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81&action=edit&redlink=1)

фруктовые [сиропы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%BF) варенье

Практическая работа

**Айоли** 4 большие дольки чеснока,1 желток,стакан растительного масла,щепотка соли,сок лимона,1 чайная ложка воды

**Томатный ¦ 1** 1 стакан бульона, 6 помидоров, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сахара, соль

 ***Завершение урока****.*

2. Подведение итогов урока.