**TEHNOLOGIA SEMIPREPARATELOR CULINARE**

Semipreparatele culinare sunt alimente prelucrate care nu se consumă ca atare, ci sunt utilizate la pregătirea altor preparate. Din grupa semipreparatelor culinare fac parte: fonduri (supe), esenţe (glaceuri), aspicuri, sosuri, umpluturi (farse), panade şi alte semipreparate.

## FONDURI DE BAZĂ (SUPE)

**Fondurile de baz**ă **(supe)** sunt semipreparate culinare, de consistenţă lichidă, realizate prin fierberea extractivă. Materiile prime utilizate sunt: oase cu valoare, oase fără valoare, legume (rădăcinoase, bulbifere, frunzoase, condimentare), condimente şi diferite adaosuri (ciuperci, vin, amidon etc.).

Oasele de vită, de pasăre, de peşte, de vânat influenţează valoarea nutritivă prin substanţele care trec în lichidul de fierbere (proteine solubile, grăsimi şi vitamine liposolubile) şi respectiv, gustul. Legumele (morcov, păstârnac, pătrunjel, ţelină rădăcină, praz, ceapă, frunze de pătrunjel, tarhon etc.) completează valoarea nutritivă prin glucide simple, substanţe minerale. Vitaminele conţinute influenţează aroma prin uleiurile volatile. Condimentele influenţează gustul şi mirosul tot prin uleiurile volatile. Adaosurile folosite contribuie la diversificarea sortimentală, la îmbunătăţirea valorii nutritive şi la stabilirea unor caracteristici organoleptice specifice.

**Ustensile** ş**i utilaje** folosite sunt: oale, blaturi de lemn, polonic, ferestrău pentru oase, cuţite, strecurătoare, spumieră, maşină de gătit.

În schema 2.1 este prezentată clasificarea fondurilor după diferite criterii.

## Clasificarea fondurilor

**Fonduri de baz**ă

*Schema 2.1*

## -fond de vită

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **a) dup**ă **materia prim**ă |  |
|  | | |
|  | **b) dup**ă **aspect** |  |
|  |
|  | | |
|  | **c) dup**ă **culoare** | |
|  |

-**fond de pas**ă**re**

## -fond de peşte

**-fond de vânat**

## -limpezi

**-vâscoase**

## -albe



-**colorate**

**Tehnologia preg**ă**tirii fondurilor**. *Opera*ţ*ii tehnologice comune*. Pentru pregătirea fondurilor se efectuează următoarele operaţii primare:

* oasele se spală, se taie, se opăresc, se spală, se scurg;
* legumele se spală, se curăţă, se spală, se taie felii;
* legumele frunzoase condimentare se curăţă, se spală;
* adaosurile se pregătesc în funcţie de specificul lor.

Prelucrarea termică constă în: fierberea extractivă a materiilor prime, introducându-se la început oasele în apă rece. La primele clocote se efectuează spumarea, se adaugă celelalte alimente continuându-se fierberea la foc lent, 3-4 ore. La sfârşit supa se strecoară prin etamină.

Tehnologiile specifice pentru pregătirea fondurilor sunt prezentate în tabelul 2.1

## Tehnologii specifice ale fondurilor

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Denumirea fondurilor** | **Tehnologia prepar**ă**rii** | **Utiliz**ă**ri culinare** |
| Fondul alb de vită Fondul alb de pasăre | -se pregăteşte conform tehnologiei generale  -se pregăteşte conform tehnologiei generale, cu deosebirea că se utilizează oase de pasăre   * legumele (arpagic, ceapă, morcov) se înăbuşă, se adaugă oasele de peşte, restul componentelor se fierb în apă   ½ de oră, realizându-se spumarea; se strecoară   * oasele spălate, tăiate se introduc într-o tavă la cuptor până se usucă şi colorează * legumele se înăbuşă, se adaugă oasele, roşiile (bulionul), condimentele, verdeţurile şi apa; se fierb 3 –   4 ore; se strecoară, se degresează-  - se încălzeşte fondul brun, se adaugă făina diluată cu fond rece, ciupercile tăiate şi legumele frunzoase condimentare; se fierbe aproximativ ½ de oră; spre sfârşit se adaugă vin şi se  strecoară | * la preparate lichide, supe, creme, consomeuri, sosuri albe, esenţe; * la sosuri albe |
| Fondul alb de peşte |  |
|  | * sosuri albe pentru peşte * la preparate din peşte pregătite la cuptor |
| Fondul brun de vită |  |
|  | * sosuri colorate * fond brun îngroşat |
| Fondul brun îngroşat |  |
|  | - se utilizează la pregătirea sosurilor colorate |

**Indici de calitate** *ai fondurilor*. Trebuie să prezinte aspect limpede, fără particule în suspensie, gust, miros şi aromă plăcute, specifice componentelor.

Fondul îngroşat trebuie să prezinte consistenţă legată, fără aglomerări.

## ESENŢE (GLACEURI)

Sub numele de glace se înţelege sucul concentrat (esenţa) obţinut din fond (brun de viţel, fond de pasăre, fond de peşte) printr-o fierbere îndelungată şi lentă (timp în care se produce evaporarea unei părţi a apei din fond care, concentrându-se în substanţă uscată, după răcire gelifică).

*Sortimentul de glaceuri* cuprinde glace: de carne (viande), de pasăre (volatile), de peşte (poisson).

## Esenţă de carne (Glace de viande)

*Materii prime* (cantităţi pentri 1 l)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| - oase de vită fără valoare | 2,000 kg | - pătrunjel 0,050 kg |
| - morcov | 0,100 kg | - tarhon 0,050 kg |
| - ceapă | 0,050 kg | - foi dafin 2 buc |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| - usturoi | 0,025 kg | - cimbru 2 fire |
| Roşii (facultativ) | 0,200 kg | - apă rece 2,00 l |

**Tehnologia prepar**ă**rii esen**ţ**elor (glaceurilor).** Se fierbe fondul brun de viţel la un foc bun la început, apoi din ce în ce mai mic, până lichidul se reduce treptat şi se concentrează în substanţă uscată. În timpul fierberii, se înlătură spuma şi se trece conţinutul în vase mai mici, strecurând supa concentrată prin etamină. Se fierbe până la probă, care este satisfăcătoare atunci când, introducând lingura în esenţa concentrată, aceasta se acoperă cu un strat lucios aderent sau care, cum se spune, „napează lingura”. Se retrage vasul de pe foc şi esenţa se strecoară. Glaceul sau esenţa rezultată se păstrează la rece, în vase de inox.

**Utiliz**ă**ri culinare**. Se foloseşte la întărirea unor sosuri.

Glaceul de pasăre (volaille) sau de peşte (poisson) se prepară în mod asemănător, cu deosebirea că se înlocuieşte fondul de vită cu fond de pasăre sau de peşte.

## ASPICURI

*Aspicul* este un preparat culinar rezultat prin fierberea extractivă a unor alimente bogate în proteine de tip colagen, elastină (schema 2.2)

*Schema 2.2*

## Schema tipologică a aspicului

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Preg**ă**tirea oaselor, picioarelor,** ş**oriciului** | **Preg**ă**tirea legumelor** | **Preg**ă**tirea materialului pentru limpezit** | **Preg**ă**tirea adaosurilor** |



**Fierberea (extractiv**ă**) Proba de fierbere**

**Strecurarea** ş**i degresarea**



**Limpezirea**

**Utilizarea** ş**i p**ă**strarea**

Utilizarea aspicului are drept scop:

* protejarea produselor de contactul cu aerul, care le-ar degrada (napare);
* îmbunătăţirea proprietăţilor organoleptice ale preparatelor culinare; aspect, consistenţă;
* îmbunătăţirea valorii nutritive a preparatelor culinare.

**Tipurile de aspic** sunt: aspicul fără gelatină şi aspicul cu gelatină. Se mai pot pregăti: aspic cu oase de pasăre, cu oase de vânat, cu oase de peşte, aspic colorat.

**Opera**ţ**ii preg**ă**titoare**. Picioarele de porc şi şoricul se trec prin flacără, se curăţă, se spală, se opăresc şi se spală din nou cu apă rece. Oasele se spală, se curăţă, se spală. ¼ din cantitate de legume se taie felii, iar restul (3/4) se crestează.

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.

Carnea se spală, se zvântă, se trece prin maşina cu sită mare, după care se amestecă cu albuşurile de ou, legumele tăiate felii, oţet, piper boabe, foi de dafin, tarhon şi puţină apă rece. Compoziţia se bate cu telul până când albuşul începe să se spumeze.

*Fierberea*. Picioarele de porc şi şoricul se pun în apă rece cu sare; la primele clocote se îndepărtează spuma. Se adaugă legumele crestate şi se continuă fierberea lentă, cu vasul descoperit, aproximativ 3 ore. Spre sfârşitul fierberii se ia o probă într-o farfurioară sau ceaşcă, care se lasă la rece. Dacă gelifică suficient, fierberea este terminată; în cazul în care consistenţa se menţine lichidă se continuă fierberea.

*Strecurarea* ş*i degresarea*. După fierbere, supa se strecoară prin etamină umedă şi bine stoarsă, se degresează (se îndepărtează grăsimea ridicată la suprafaţă) şi se temperează.

*Limpezirea.* Peste compoziţia pusă la limpezire se adaugă treptat toată cantitatea de supă călduţă, se aşază din nou pe plită la foc moderat. Se amestecă uşor, pentru a nu se prinde de vas, până începe să fiarbă.

Se retrage vasul pe marginea plitei şi se lasă în repaus până când carnea se ridică la suprafaţă. Se continuă fierberea 30-45 min, fără să se amestece, stropindu-se cu apă rece. Spre sfârşitul fierberii se adaugă vin şi coniac. Se strecoară din nou prin etamină. Se păstrează la loc rece şi se utilizează pentru napat sau ca element de decor.

**Aspicul cu gelatin**ă se pregăteşte după aceeaşi schemă tehnologică, cu deosebirea că se folosesc oase fără valoare şi gelatină. După fierbere şi strecurare, în aspicul călduţ, se adaugă gelatina înmuiată în apă rece, amestecând continuu. Se realizează limpezirea ca şi pentru aspicul fără gelatină.

## Aspic cu gelatină

*Materii prime (cantit*ăţ*i pentru 1 kg)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| - oase fără măduvă şi sită | 2 kg | - gelatină | 0,100 kg |
| - carne de vită de calitate | 0,050 kg | - morcovi | 0,100 kg |
| superioară , fără os (pulpă) |  |  |  |
| - ţelină rădăcină şi păstârnac | 0,100 kg | - ouă (2 albuşuri) | 0,050 kg |
| - ceapă | 0,050 kg | - tarhon conservat | 0,005 kg |
| - oţet 9o | 0,005 l | - foi dafin | 0,00025 kg |
| - vin | 0,100 l | - piper boabe | 0,005 kg |
| - coniac | 0,010 l | - sare | 0,010 kg |

**Indici de calitate**. Aspicul trebuie să fie transparent, fără particule de materii prime în suspensie, să solidifice la rece prin tăiere, să-şi menţină forma, să aibă aspectul lucios, pe secţiune să nu prezinte goluri de aer. Gustul şi aroma să fie plăcute, specifice componentelor utilizate.

În tabelul 2.2 sunt prezentate defectele aspicului, cauzele, posibilităţile de remediere.

*Tabelul 2.2*

## Defectele aspicului

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Defectul** | **Cauzele** | **Remedierile** |
| Aspectul tulbure şi prezenţa particulelor de grăsime la suprafaţă | * spumare necorespunzătoare * fierbere în clocote mari * degresare necorespunzătoare | * decantarea produsului, eventual limpezirea * strecurarea prin etamină * degresarea |
| Consistenţa insuficient de | - fierbere insuficientă | - continuarea fierberii |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| fermă; prin tăiere se fărâmiţează  Gust şi aromă denaturate | * nu s-a luat corect proba * substanţa gelatinoasă în cantitate necorespunzătoare * utilizarea unor materii prime   şi auxiliare în cantităţi mari   * adăugarea vinului şi coniacului în timpul fierberii | - adăugarea unui surplus de gelatină |

Recomandări de preparare a aspicului

* să se folosească materii prime de bună calitate şi cu un grad de prospeţime ridicat:
* fierberea să se facă la foc lent şi timp îndelungat;
* să se efectueze corespunzător proba, strecurarea, degresarea şi limpezirea aspicului;
* vinul să se adauge în aspicul aproape rece, pentru a păstra aroma specifică.

Modul de utilizare a aspicului

* + 1. pentru a napa un produs în aspic se procedează astfel:
* se pune cantitatea necesară de aspic într-o legumieră de inox, se încălzeşte cu atenţie, fără să se fiarbă;
* se răceşte treptat gheaţa pisată;
* în timpul răcirii se amestecă lejer, pentru a evita înglobarea de aer în aspic, care ar putea duce la formarea unor bule; când prezintă consistenţa siropoasă poate fi folosit la napare;
* produsul pentru napat se aşază pe un grătar prevăzut cu un suport (tavă) pentru recuperarea aspicului şi se toarnă aspic pe toată suprafaţa cu ajutorul unui luş mic (naparea se face de două, trei ori, până se obţine un strat corespunzător şi un aspect lucios).

În cazul în care în timpul napării aspicul se întăreşte, se încălzeşte din nou şi se răceşte până la probă, reluând operaţia de napare.

* + 1. Pentru a realiza crutoane de spic, necesare decorării unor preparate reci, se procedează astfel:
* se toarnă aspicul încălzit şi răcit (până la probă) într-un platou, având grijă să nu depăşească grosimea de 2 cm. Se lasă să se gelifice în dulapurile frigorifice. Se răstoarnă pe un şervet umed, cu atenţie ca să nu se sfărâme, se taie cu ajutorul cuţitului sau al pieselor de diferite forme.

Crutoanele realizate se aşază ca decor pe marginea platoului cu preparate reci din: carne de vită, pasăre, peşte etc.

* + 1. Pentru a pregăti aspic tocat necesar decorării unor preparate reci, se procedează

astfel:

- se răstoarnă aspicul bine gelificat şi răcit pe un şervet umed şi se toacă în funcţie de

întrebuinţare, mai fin sau mai puţin fin, cu ajutorul unui cuţit mare.

## Transformările care au loc în timpul preparării fondurilor şi aspicului

În procesul de fierbere extractivă au loc următoarele transformări:

* trecerea în apă a unor substanţe solubile (săruri minerale, proteine solubile, vitamine, substanţe extractive etc.) care contribuie la formarea gustului, aromei specifice şi valorii nutritive a lichidului;
* coagularea proteinelor sub acţiunea temperaturii, începând de la 65oC. Transformările menţionate mai sus sunt comune fondurilor şi aspicului. **Transform**ă**rile specifice aspicului** sunt următoarele:
* hidroliza parţială a colagenului din ţesutul conjunctiv în gelatina solubilă în apă caldă, influenţând formarea consistenţei gelatinoase. La o fierbere cu clocote mari, gelatina se descompune şi pierde capacitatea de a gelifica. Hidroliza se desfăşoară mai ales între 65o şi 90oC;
* substanţele nutritive solubile din legume trec în lichidul de fierbere, modificând valoarea nutritivă şi gustativă;
* la limpezire, proteinele albuşului şi cărnii coagulează treptat sub acţiunea temperaturii, antrenând particulele aflate în suspensie;
* substanţele colorate şi aromate trec în supă influenţând gustul şi culoarea;
* vitaminele sunt distruse parţial sau total;
* prin răcire gelatina din aspic îşi modifică consistenţa, creând posibilitatea tăierii aspicului.

## SOSURI

Sosurile sunt semipreparate de consistenţă lichidă sau vâscoasă, utilizate în pregătirea altor preparate culinare. Acestea contribuie la:

* creşterea apetitului şi uşurarea digestiei, prin stimularea secreţiei gastrice datorită componentelor din compoziţie;
* îmbunătăţirea proprietăţilor organoleptice ale preparatelor pe care le însoţesc;
* diversificarea sortimentală a preparatelor;
* creşterea valorii nutritive prin conţinutul de factori nutritivi din compoziţie;
* au rol de legătură între componentele preparatului;
* micşorează timpul de pregătire a preparatelor culinare.

Clasificarea sosurilor se face după:

1. *procesul tehnologic* ş*i temperatura de servire*:

* sosuri reci: de oţet, de hrean, de usturoi, de lămâie, de unt, maioneză şi derivatele sale (tartar, ravigot, remulad, chantilly I, andalouse etc.);
* sosuri calde: olandez şi derivatele sale (chantilly II, Mikado); bernez şi derivatele (choron, fozot etc.); Meuniere alb de lapte cu derivatele sale (Mornay, de smântână); alb choud-froid; suprem; tomat şi derivatele (marinat, vânătoresc), brun şi derivatele sale (Madera, de vin, demiglace, picant etc);

1. *dup*ă *culoare:*

* sosuri albe;
* sosuri colorate;

1. după consistenţă:

* sosuri emulsionate: reci, instabile, stabile, calde;
* sosuri vâscoase.

## SOSURI RECI

Sosurile reci nu au tratament termic. Ele se pregătesc în momentul utilizării, menţinându-şi astfel valoarea nutritivă. Pentru prepararea sosurilor reci se folosesc: materii prime de origine vegetală (grăsimi vegetale, verdeţuri condimentare, condimente, legume, lămâi etc.); de origine animală (ouă, smântână); de origine minerală (sare de lămâie).

Prelucrarea primară a materiilor se face cu puţin timp înainte de utilizare, deoarece în contact cu apa sau aerul se pierd anumiţi factori de nutriţie.

Prelucrarea primară implică operaţii ca: dozarea materiilor prime şi auxiliare, verificarea calităţii şi a prospeţimii, îndepărtarea părţilor necomestibile (unde este cazul), spălarea şi divizarea.

**Vase** ş**i ustensile**. Se folosesc castroane, farfurii, cuţite, tocătoare, teluri, pahare gradate, răzători, linguri de lemn, sosiere etc.

## SOSURILE EMULSIONATE INSTABILE

Sosurile emulsionate instabile de oţet şi lămâie sunt prezentate în tabelul 2.3.

*Tabelul 2.3*

## Sosuri emulsionate instabile de oţet şi lămâie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Componente pentru 1 kg** | **Sos de o**ţ**et** | **Sos de l**ă**mâie** |
| - oţet de 9o | 150 ml | - |
| - ulei | 250 ml | 250 ml |
| - apă (apă minerală) | 550 ml | 65 ml |
| - pătrunjel | 100 g | 25 g |
| - piper | 3 g | 2 g |
| - sare | 10 g | 10 g |
| - lămâie | - | 300 g |
| - mărar | - | 50 g |
| - verdeaţă |  |  |

**Tehnologia prepar**ă**rii sosurilor emulsionate instabile. Sosul de o**ţ**et.**

Se diluează oţetul cu apă, se adaugă sarea, piperul, pătrunjelul verde (curăţat, spălat şi tăiat mărunt). Se amestecă pentru omogenizare. Se prezintă în sosieră însoţind anumite salate.

**Sosul de l**ă**mâie** (a la grec). Se amestecă uleiul cu sucul de lămâie, apă minerală (sau sifon), sare, piper şi se bate bine pentru omogenizare. Se adaugă mărarul şi pătrunjelul verde (curăţate, spălate, tăiate mărunt). Se serveşte la preparate din peşte, subproduse, legume preparate a la grec.

## SOSURI RECI VÂSCOASE

**Sosul de cu usturoi**. Usturoiul curăţat se pisează cu sare în piuliţă până devine o pastă. Se amestecă şi se omogenizează cu apă sau supă. Se prezintă în sosieră şi se utilizează la fripturi, peşte, rasol.

**Sosul de hrean**. Rădăcinile de hrean se spală, se curăţă, se spală din nou şi se rad pe răzătoarea fină. Se adaugă sarea, oţetul diluat cu apă sau supă şi se omogenizează. Se serveşte în sosieră la diferite produse din carne, rasoale de vită etc.

*Tabelul.2.4.*

## Sosuri de usturoi mujdei şi hrean

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Componente pentru 1 kg** | **Sos de usturoi mujdei** | **Sos de hrean** |
| - usturoi | 500 g | - |
| - sare | 10 g | 20 g |
| - apă (supă) | 300 ml | 350 ml |
| - hrean | - | 800 g |
| - oţet | - | 20 ml |

**Sosul de unt (**maitre dhotel)

*Materii prime (cantit*ăţ*i pentru 1 kg*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| - unt | 0,950 kg | - piper alb măcinat | 0,001 kg |
| - 1 lămâie | 0,150 kg | - sare | 0,010 kg |
| - pătrunjel verde | 0,100 kg |  |  |

**Opera**ţ**ii preg**ă**titoare**: lămâia se spală, se extrage sucul, pătrunjelul se curăţă, se spală, se taie mărunt.

**Tehnica prepar**ă**rii**. Untul se frământă într-un vas împreună cu pătrunjelul verde, sare, piper şi suc de lămâie, rezultând o compoziţie omogenă. Compoziţia se toarnă cu ajutorul unui poş prevăzut cu şpriţ sau se dresează sub formă de fitil cu diametrul de 2 cm pe hârtie pergament; se rulează hârtia în formă de rulouri. Se păstrează la rece până în momentul servirii.

Se utilizează ca element de decor şi de gust pentru preparatele la grătar din carne de vită şi peşte.

## FIŞA TEHNOLOGICĂ

*Grupa de preparate Denumirea preparatului*

## Sosuri emulsionate reci Sosul de maioneză

**Caracteristicile sosului de maionez**ă. Maioneza face parte din sosurile emulsionate, pregătite la rece. Este o emulsie stabilă, care se obţine prin înglobarea treptată a uleiului în gălbenuş, sub amestecare continuă. Formarea emulsiei stabile are la bază anumite fenomene fizico-chimice. Astfel, amestecarea continuă, formează o dispersie fină a particulelor de grăsime în masa fluidificată a gălbenuşului. Prezenţa lecitinei din gălbenuş, ca agent stabilizator, menţine stabilitatea sosului de maioneză.

*Materiile prime* folosite sunt:

- ulei – 450 – 500

* lămâie – 150 g
* ouă – 3 buc;
* sare – 10 g.

**Indici de calitate** ai materiilor prime. Stabilirea gradului de prospeţime a ouălor se face prin: metode organoleptice, proba soluţiei de sare, proba la fierbere.

*Metode organoleptice*. La examinarea aspectului exterior, oul proaspăt prezintă coaja mată, porii vizibili. Oul vechi prezintă coaja lucioasă şi porii şterşi. La examinarea aspectului interior, prin spargere la oul proaspăt, se observă cele trei straturi ale albuşului. Gălbenuşul îşi menţine forma sferică globulară în poziţie centrală, observându-se cele două salaze, iar mirosul să fie plăcut. La oul vechi, albuşul este lichefiat, iar gălbenuşul nu-şi menţine forma sferică.

*Proba solu*ţ*iei de sare* (cu o concentraţie de 20% sare). Oul proaspăt cade la partea inferioară a vasului, oul vechi pluteşte la suprafaţa apei sărate, în poziţie orizontală, iar oul cu o prospeţime îndoielnică pluteşte la mijlocul apei sărate din vas.

*Proba la fierbere*. La oul proaspăt, fiert tare, la secţionare perpendicular pe axa oului, gălbenuşul trebuie să fie plasat în mijlocul albuşului. La oul vechi, gălbenuşul este plasat către extremitatea albuşului.

Masa oului proaspăt, de găină, este în medie de 50 g.

Uleiul de floarea-soarelui are coloraţie galben pai, este limpede, fără sediment, miros

şi gust plăcut, specifice.

**Ustensile folosite** sunt: castron inoxidabil, farfurii, linguri de lemn, tel, cuţit, storcător de lămâie, şervet de bucătărie.

**Opera**ţ**ii preg**ă**titoare** sunt: spălarea ouălor, dezinfectarea cu soluţie de bromocet 2%, spălare, apoi separarea albuşurilor de gălbenuşuri.

**Tehnica prepar**ă**rii**. Se introduc gălbenuşurile în castron, se adaugă sarea şi se omogenizează câteva minute, pentru fixarea culorii (gălbenuşul conţine luteină). Se încorporează uleiul treptat, adăugându-se şi câteva picături de lămâie sau oţet, formându-se emulsia. În tot timpul încorporării uleiului sosul se amestecă.

Sucul de lămâie poate fi înlocuit cu oţet. După adăugarea uleiului se poate încorpora o linguriţă de apă fierbinte, cu scopul de a asigura o coeziune perfectă (omogenizare) a emulsiei prevenind eventuala separare a uleiului de gălbenuş (defectul de tăiere).

**Indici de calitate** ai sosului de maioneză. Sosul de maioneză trebuie să prezinte o consistenţă cremoasă, omogenă, de coloraţie galbenă pai, caracteristică gălbenuşului, gust plăcut uşor acrişor, miros plăcut, caracteristic.

În cazul în care procesul tehnologic de preparare a sosului de maioneză nu este condus corect, apare defectul de separare a uleiului de gălbenuş, defect numit tăiere.

Cauzele tăierii sosului de maioneză pot fi: uleiul s- adăugat în cantitate mare de la început: componentele de bază, uleiul şi oul nu au avut aceeaşi temperatură; ouăle nu au fost proaspete; cantitatea de ulei folosită a fost prea mare, în comparaţie cu numărul gălbenuşurilor, puterea de asimilare a unui gălbenuş fiind limitată la 150 – 170 ml, ulei pentru maioneza folosită la amestecat şi 200 ml ulei pentru maioneza folosită la decor. Defectul de tăiere a maionezei poate fi înlăturat încorporând în maioneză un gălbenuş crud, o lingură de muştar, câteva picături de oţet sau zeamă de lămâie, câteva picături de apă rece.

Maioneza se pregăteşte în vase cu suprafaţa bazei mai mică, omogenizarea este bine să se facă cu telul, pentru ca întreaga masă a compoziţiei să fie antrenată în mişcare în timpul baterii.

**Utiliz**ă**ri**: se consumă în ziua când a fost pregătită la preparate, din peşte, ouă, crudităţi, legume fierte, aspicărie şi la diferite sosuri reci, cum ar fi: ravigot, tartar, remulad etc.

*Tabelul 2.5.*

## Derivatele sosului maioneză

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Materii prime** | **Sortimentul cantit**ăţ**ii ptr. 1 kg** | | | | |
| **Sosul ravigot (1 kg)** | **Sosul remulad (1 kg)** | **Sosul tartar (1 kg)** | **Sosul Andalouse (1 kg)** | **Sosul Chantilly (1 kg)** |
| - maioneză | 0,700 | 0,700 | 0,650 | 0,750 | 0,750 |
| - castraveţi muraţi | 0,250 | 0,300 | - | - | - |
| - pătrunjel verde | 0,100 | 0,100 | 0,100 | - | - |
| - ceapă | 0,100 | - | - | - | - |
| - tarhon verde | 0,100 | 0,100 | - | - | - |
| - apă minerală (sifon) | 0,200 | - | - | - | - |
| - ouă | - | 0,010 | - | - | - |
| - muştar | - | 0,150 | 0,150 | - | 0,015 |
| - oţet | - | 0,010 | - | - | - |
| - piper măcinat | - | 0,002 | 0,002 | - | 0,002 |
| - ceapă verde | - | - | 0,300 | - | - |
| - sare | - | - | 0,010 | - | 0,010 |
| - piure tomate | - | - | - | 0,150 | - |
| - ardei gras | - | - | - | - | 0,250 |
| - frişcă lichidă | - | - | - | - | 0,100 |
| - suc de lămâie | - | - | - | - | 0,010 |

**Tehnica prepar**ă**rii** constă în amestecarea maionezei cu celelalte componente prelucrate primar:

* ouăle sunt spălate, dezinfectate, fierte tari, se curăţă şi se taie cuburi;
* castraveţii se spală, se curăţă de coajă, seminţe şi se taie cuburi;
* ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt;
* ardeiul se spală, se curăţă, se taie julien.

Sosul chantilly se pregăteşte în momentul utilizării, amestecând lejer maioneza cu frişca.

## SOSURI CALDE

Grupa de sosuri din care fac parte sosul olandez, bernez, Meuniere, derivatele sosurilor alb, brun şi tomat se prepară şi se consumă calde.

Sosurile olandez, bernez, Meuniere sunt emulsii realizate la cald princombinarea grăsimilor din unt cu cele din gălbenuş sau cu diferite lichide.

## SOSURILE EMULSIONATE

În componenţa lor intră, în afară de materiile prime de bază, condimente şi legume frunzoase condimentare.

## Tehnologia preparării sosurilor emulsionate

*Opera*ţ*ii preg*ă*titoare comune*. Materiile prime folosite pentru realizarea sosurilor calde sunt dozate, conform reţetelor, prin cântărire sau dozare volumetrică:

* untul se încălzeşte şi se elimină apa rezultată;
* lămâia se spală şi i se extrage sucul;
* ouăle se spală, se dezinfectează, se spală, se separă albuşurile de gălbenuşuri;
* verdeaţa se curăţă, se spală, se taie mărunt.

*Opera*ţ*ii preg*ă*titoare specifice*. Pentru sosul bernez ceapa se curăţă, se spală şi se taie sub formă de peştişori. Oţetul amestecat cu 100 ml apă se fierbe împreună cu ceapa, cotoare de tarhon, foi de dafin, sare, piper timp de 20 min şi se strecoară, rezultând lichidul de fierbere.

Tehnologia preparării acestor sosuri este prezentată în tabelul 2.6.

*Tabelul 2.6.*

## Tehnologia preparării sosurilor emulsionate

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Sortimentul**  **de sos** | **Tehnica prepar**ă**rii** | **Prezentarea** ş**i**  **servirea** | **Utiliz**ă**ri** |
| **Sosul olandez** | * **g**ă**lbenu**ş**urile împreun**ă **cu sarea se bat pe baie de ap**ă**, la foc moderat, pân**ă **rezult**ă **o compozi**ţ**ie omogen**ă**, lejer**ă**, necoagulat**ă**;** * **se adaug**ă **treptat untul topit, se continu**ă **baterea;**   **. se potrive**ş**te gustul cu l**ă**mâie** ş**i piper** | * **se prezint**ă **în sosiere imediat dup**ă **preparare** * **se serve**ş**te cald** | **- preparate din pe**ş**te** ş**i legume** |
| **Sosul bernez** | * **g**ă**lbenu**ş**urile se amestec**ă **cu lichidul de fierbere** ş**i se bate pe baie de ap**ă **pân**ă **când începe s**ă **se coaguleze** * **se adaug**ă **treptat untul topit** ş**i limpezit amestecând continuu pân**ă **se alifiaz**ă * **se retrage vasul de pe foc, se strope**ş**te** | * **se prezint**ă **în sosier**ă * **se serve**ş**te cald** | **- preparate din carne de vit**ă **la gr**ă**tar** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **cu o**ţ**et** ş**i suc de l**ă**mâie, se încorporeaz**ă  **frunzele de tarhon** ş**i p**ă**trunjel, se omogenizeaz**ă |  |  |
| **Sosul Meuniere** | * **în untul înc**ă**lzit se adaug**ă **p**ă**trunjel, capere, suc de l**ă**mâie, piper** ş**i sare** * **se amestec**ă ş**i se p**ă**streaz**ă **la cald** | **- se prezint**ă **în sosier**ă **sau împreun**ă **cu preparatul cu care urmeaz**ă **s**ă **fie**  **consumat** | **- preparate din pe**ş**te** ş**i batracieni** |

*Observa*ţ*ie*. Sosul Meuniere se poate pregăti fără adaos de capere, după aceeaşi tehnologie şi cu aceleaşi utilizări ca şi cel cu capere.

## SOSURILE VÂSCOASE

Sosurile vâscoase se pregătesc prin tratament termic; prin fierbere sau prin înăbuşire, care este urmată de fierbere. Au în componenţa lor făină, ca material de legătură, adăugată unui lichid ce poate fi apă sau supă, lapte sau smântână. La prepararea sosurilor vâscoase se mai folosesc grăsimi (ulei, unt, margarină), legume (rădăcinoase în principal), oase, condimente etc. Componentele folosite influenţează valoarea alimentară, aspectul, consistenţa, gustul.

Consistenţa sosurilor vâscoase se formează prin transformarea amidonului din făină în gel. Se prepară şi se consumă imediat după pregătirea lor, iar unele dintre ele pot fi păstrate până la 72 ore, la temperaturi de –2o…2oC, în condiţii de refrigerare. Ele pot fi albe şi colorate

## SOSURI ALBE

Sosurile albe sunt realizate pe bază de lapte, fonduri, unt, făină sau amidon pentru obţinerea consistenţei, iar în funcţie de specific au ca adaos smântâna, gălbenuşuri de ou, esenţă de ciuperci, condimente etc. Materiile prime folosite sunt cele care le dau denumirea de sosuri albe. Din această grupă fac parte: sos alb de lapte, sosul alb (chaud-froid), sosul de smântână sau alb din supă de pasăre (suprem), care sunt sosuri de bază, şi sosul Mornay, derivat din sosul alb de lapte.

## Sosul alb de lapte Componente pentru 1 kg

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Materii prime | U/M | Cantităţi |
| - lapte | ml | 700 |
| - făină | g | 125 |
| - unt | g | 100 |
| - sare | g | 10 |

**Tehnica prepar**ă**rii**. O parte din cantitatea de unt (75 g) se topeşte şi peste el se adaugă făină amestecată cu 100 ml lapte rece. Sub amestecare continuă se stabileşte consistenţa cu restul de lapte fierbinte, se potriveşte gustul cu sare şi se lasă să fiarbă.

*Tabelul 2.7*

## Tehnologia preparării sosurilor albe

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Sortimentul**  **de sos** | **Opera**ţ**ii**  **preg**ă**titoare** | **Tehnica prepar**ă**rii** | **Utiliz**ă**ri** |
| **Sos alb**  **(chaud-froid)** | **- f**ă**ina se cerne, se**  **amestec**ă **cu supa** | **- în untul topit se adaug**ă **f**ă**ina**  **amestecând continuu** | **- pentru**  **naparea unor** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **rece de pas**ă**re**  **- gelatina se înmoaie în ap**ă **rece** ş**i se tope**ş**te la foc mic** | * **se potrive**ş**te consisten**ţ**a cu sup**ă **cald**ă**, se adaug**ă **fri**ş**c**ă ş**i sare** * **se fierbe la foc moderat** * **se încorporeaz**ă **gelatina, se omogenizeaz**ă * **se strecoar**ă **prin etamin**ă | **preparate reci din: carne de pas**ă**re, subproduse, pe**ş**te** |
| **Sos suprem** | * **f**ă**ina se cerne, se amestec**ă **cu supa de pas**ă**re** * **l**ă**mâia se spal**ă**, se extrage sucul (sarea de l**ă**mâie se dizolv**ă **în ap**ă**)** * **g**ă**lbenu**ş**urile se amestec**ă **cu fri**ş**c**ă | * **se adaug**ă **f**ă**ina în untul topit amestecând continuu** * **se potrive**ş**te consisten**ţ**a cu sup**ă**, esen**ţă **de ciuperci** * **se fierbe 10 min** * **se adaug**ă **sarea, g**ă**lbenu**ş**urile**   ş**i se continu**ă **fierberea 15 min**   * **se adaug**ă **sarea, g**ă**lbenu**ş**urile**   ş**i se continu**ă **fierberea 15 min**   * **se strecoar**ă**, se adaug**ă **sucul de l**ă**mâie** * **la suprafa**ţă **se pun buc**ăţ**i de unt, pentru a nu se forma**   **crust**ă | **- la preparate calde din pas**ă**re** ş**i pe**ş**te** |
| **Sos de Smântân**ă | **- f**ă**ina se amestec**ă **cu lapte rece** | * **în untul topit se adaug**ă **f**ă**ina, amestecând continuu** * **se adaug**ă **restul de lapte; dup**ă **10-15 min de fierbere se încorporeaz**ă **smântân**ă**, sarea** ş**i se mai fierbe la foc moderat** * **se strecoar**ă **prin etamin**ă | **- la preparate din legume** ş**i preparate din carne (toc**ă**turi)** |

Dacă prezintă aglomerări, după fierbere se trece prin etamină. Se păstrează la cald, adăugând la suprafaţă restul de unt.

Se utilizează ca atare la preparate din legume, carne de pasăre etc., sau la pregătirea altor sosuri.

## FIŞA TEHNOLOGICĂ

*Grupa de produse: Denumirea produsului*

## Sosuri Sos pentru rumenit (Mornay)

**Caracterizarea produsulu**i

Sosul Mornay este un derivat al sosului alb din lapte folosit pentru realizarea aspectului rumen al unor preparate. Este apreciat pentru valoarea nutritivă ridicată dată de proteinele de clasa I din lapte, smântână, caşcaval, unt, ou, de grăsime uşor asimilabile din aceleaşi componente, completate cu vitamine liposolubile şi săruri minerale.

Componente pentru 1 kg:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Materii prime | U.M. | Cantitate | Materii prime | U.M. | Cantitate |
| - sos alb din lapte | kg | 0,750 | - ouă (gălbenuşuri) | kg | 0,075 |
| - smântână | kg | 0,100 | - unt | kg | 0,025 |
| - caşcaval | kg | 0,10 | - sare | kg | 0,010 |

**Vase** ş**i ustensile** folosite pentru pregătirea sosului Mornay sunt: castroane, răzătoare, linguri de lemn, vas pentru fiert etc.

**Verificarea calit**ăţ**ii materiilor prime** se realizează organoleptic, urmărindu-se starea de prospeţime a materiilor prime, concordanţa indicilor de calitate cu prescripţiile normelor tehnice, astfel:

* sosul alb trebuie să fie de consistenţă fluidă, fără aglomerări, gust dulceag, miros specific plăcut;
* smântâna trebuie să fie de consistenţă vâscoasă, fără aglomerări de proteine, gust dulce-acrişor, miros plăcut specific; nu se admit separare de zer, gust şi miros pronunţat de fermentaţie;
* caşcavalul să aibă caracteristicile specifice sortimentului;
* ouăle să aibă coajă curată, cu pori vizibili, gălbenuşul să fie acoperit de membrană, de formă sferică, fără pete şi miros străin;
* untul trebuie să aibă o consistenţă semisolidă, onctuoasă, fără gust şi miros de rânced.

**Opera**ţ**ii preg**ă**titoare**. Caşcavalul se curăţă de coajă, se rade,. Gălbenuşurile se amestecă cu smântâna.

**Tehnica prepar**ă**rii**. Peste gălbenuşuri şi smântână se adaugă sosul alb, se fierbe la foc moderat 5 min, amestecând continuu. Se retrage de pe foc, se adaugă sarea şi ½ din cantitatea de caşcaval ras, se omogenizează. Restul de caşcaval şi untul se adaugă la suprafaţa produsului ce urmează a fi gratinat.

**Indici de calitate ai produsului**. Sosul Mornay prezintă consistenţă vâscoasă, este omogen, are culoare albă, uşor gălbuie, gust plăcut specific.

Nu se admit aglomerări formate de proteinele coagulate.

**Utiliz**ă**ri**. Sosul se utilizează la preparate din legume, paste făinoase, ouă ce urmează a fi gratinate.

## SOSURI COLORATE

Sosurile colorate cuprind sosul tomat şi sosul brun care sunt de bază şi derivatele lor.

## Tehnologia preparării sosului tomat şi brun

**Opera**ţ**ii preg**ă**titoare comune**. Legumele se spală, se curăţă, se spală, se taie felii, făina se cerne, pasta se diluează cu apă rece. Oasele se spală şi se taie în bucăţi.

**Opera**ţ**ii preg**ă**titoare specifice**. Pentru sosul tomat, oasele se fierb în apă rece cu sare preparând supa de oase, care se strecoară şi se menţine la cald. Pentru sosul brun oasele se usucă la cuptor fără grăsime până se colorează, iar făina se dextrinizează într-un vas fără grăsime (se rumeneşte).

Legumele se înăbuşă în ulei şi apă până se înmoaie, se adaugă făină, supa la sosul tomat, oasele rumenite, făina dextrinizată şi apă la sosul brun, apoi pasta de tomate şi condimente. Sosul tomat se lasă să fiarbă aproximativ 30 min, iar sosul brun 3-4 ore. La sosul tomat se potriveşte gustul de zahăr. Se strecoară şi se pasează legumele, se păstrează la cald, până în momentul folosirii.

**Utiliz**ă**ri**. Sosul tomat este folosit la chifteluţe, limbă, musaca, spaghete sau la prepararea derivatelor. Sosul brun se serveşte la preparate din carne de vită, porc şi peşte, precum şi la derivate.

**Derivatele sosurilor colorate** au culoarea dată de sosul de bază (tomat sau brun) folosit la preparare.

Fiind sosuri derivate, în componenţa lor se mai adaugă esenţă de rom, ciuperci, unt, condimente diferite şi suc de friptură, care diversifică sortimentul şi îmbunătăţesc caracteristicile nutritive şi organoleptice (tabelul 2.8.)

*Tabelul 2.8*

## Sosuri colorate

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Componente pentru 1 kg | Sosul tomat | Sosul brun |
| - oase fără măduvă şi sită | 1 000 g | 1 000 g |
| - ulei | 100 ml | 100 ml |
| - făină | 50 g | 80 g |
| - morcovi | 50 g | 100 g |
| - pătrunjel rădăcină | 50 g | 100 g |
| - ţelină rădăcină | 50 g | 100 g |
| - ceapă | 100 g | 100 g |
| - pastă de tomate | 150 | 100 g |
| - usturoi | - | 10 g |
| - zahăr | 40 g | - |
| - foi de dafin | 1-2 buc | 1-2 buc |
| - piper boabe | 1 g | 1 g |
| - cimbru | 10 g | 20 g |
| - sare | 10 g | 20 g |

carne.

Sosurile colorate sunt sosuri calde şi însoţesc în special preparate culinare pe bază de

Sortimentul sosurilor colorate cuprinde:

1. derivatele sosului tomat: sos pentru fripturi înăbuşite (sosul vânătoresc);
2. derivatele sosului brun: sosul Madera, de vin, picant şi „demiglace” (tabelul 2.9)

*Tabelul 2.9*

## Componentele derivatelor sosului brun

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Componente | Cantitate pentru 1 kg sos | | | |
| Madera | De vin | Demiglace | Picant |
| - sosul brun | 0,800 | 0,850 | 0,800 | 0,800 |
| - esenţă de oase | 0,050 | - | 0,050 | - |
| - unt | 0,075 | - | 0,050 | 0,050 |
| - vin | 0,100 | 0,100 | 0,100 | - |
| - coniac | 0,025 | - | - | - |
| - piper | 0,001 | 0,001 | 0,001 | 0,001 |
| - jiu de friptură | - | 0,100 | - | - |
| - castraveţi | - | - | - | 0,150 |
| - ceapă | - | - | - | 0,150 |
| - muştar | - | - | - | 0,050 |
| - oţet | - | - | - | 0,050 |

**Opera**ţ**ii preg**ă**titoare**. Ceapa se curăţă, se spală, se taie mărunt, se opăreşte. Rădăcinoasele se spală, se curăţă, se crestează. Ciupercile se curăţă, se spală, se taie lame (cele din conserve se scurg de lichid, se spală, se taie).

**Tehnica prepar**ă**rii**. Ceapa şi ciupercile se înăbuşă în unt. Se adaugă apă fierbinte, sare, piper, vin esenţă de oase şi se fierb la foc moderat, aproximativ 10 min.

Sosul tomat se fierbe cu morcovul şi păstârnacul 20 min, după care se strecoară peste ciuperci şi se continuă fierberea încă 5 min.

**Utiliz**ă**ri culinare**. Se foloseşte cald, la fripturi înăbuşite.

**Tehnologia prepar**ă**rii** derivatelor sosului brun este prezentată în schema 2.3.

*Schema 2.3*

## Schema procesului tehnologic de realizare a derivatelor sosului brun

***Opera***ţ***ii preg***ă***titoare***



**Prelucrarea primar**ă **a adaosurilor**

**Dozarea materiilor prime**



**Verificarea calit**ăţ**ii**

**Tratamentul termic fierberea**

**Condimentarea**

**Utiliz**ă**ri**

**Dozarea materiilor prime** se face prin cântărire sau măsurare volumetrică, conform gramajului stabilit de reţetă.

**Verificarea calit**ăţ**ii materiilor prime** ş**i semifabricatelor**. Prin analiza organoleptică se stabileşte gradul de prospeţime şi calitatea alimentelor folosite. La sosul brun se determină consistenţa, mirosul, gustul, gradul de condimentare. Jiul de friptură trebuie să fie limpede, fără exces de grăsime, condimentat normal.

Untul să prezinte consistenţă semisolidă, gust plăcut, aromat, culoare corespunzătoare, fără gust şi miros rânced.

**Prelucrarea primar**ă cuprinde operaţii specifice componentelor. Jiul (la sos de vin) se decantează şi se degresează; ceapa (la sosul picant) se curăţă, se spală, se taie mărunt şi se opăreşte; castraveţii (sos picant) se spală, se curăţă de coajă şi seminţe, se taie mărunt, se scurg de zeamă.

**Fierberea**. Pentru sosul „demiglace” se amestecă sosul brun cu esenţă de oase, vin alb, piper şi unt şi se fierb circa 5 min. Se procedează asemănător pentru sosul Madera, folosindu-se vin roşu. Untul şi coniacul se adaugă în sosul temperat şi se amestecă pentru omogenizare. În cazul sosurilor de vin alb sau roşu se fierbe sosul brun, adăugând în timpul fierberii jiul de friptură şi vinul.

Se păstrează la cald până în momentul folosirii, adăugând la suprafaţă bucăţi de unt.

**Sosul picant** se realizează astfel: se fierb în apă ceapa, muştarul şi piperul aproximativ 15 min; se adaugă în sosul brun şi se mai fierb încă 5 minute. Se strecoară, se adaugă castraveţii, se repune la fiert 5 – 10 min, adăugând spre sfârşit vin, unt şi sare.

**Utiliz**ă**ri.** Se foloseşte la preparatele din carne sub formă de: escalop, medalion, fripturi la tavă, tocături, precum şi la preparate din subproduse. Sosurile Madera şi

„demiglace” intră în componenţa altor sosuri.

**Sosul charcutiere** este derivat al sosului „demiglace” folosit în prezentarea şi servirea unor fripturi din carne de porc, la grătar sau la frigare.

**Opera**ţ**ii preg**ă**titoare**. Ceapa se taie mărunt, se opăreşte, se strecoară. Castraveţii se curăţă de coajă şi seminţe, se scurg de zeamă, se taie felii subţiri.

**Tehnica prepar**ă**rii**. Se înăbuşă ceapa cu vinul şi cu untul; când este bine pătrunsă se adaugă sosul „demiglace”, se lasă să se mai fiarbă 10 min. Se strecoară şi se pasează sosul, se adaugă castraveţii, se potriveşte gustul de zahăr cu muştar.

**Sosul de ciuperci** derivat din sosul Madera, cu adaos de ciuperci, se utilizează la escalopuri, turnedouri, preparate din ouă etc.

**Opera**ţ**ii preg**ă**titoare**. Ciupercile proaspete se curăţă, se spală, se taie lame subţiri, cele conservate se scurg de lichid, se limpezesc cu apă rece, se taie.

**Tehnica prepar**ă**rii**. Ciupercile se înăbuşă în unt, se adaugă sosul Madera, piperul şi sarea; se fierb împreună aproximativ 10 min.

Caracteristicile organoleptice ale sortimentelor de sosuri sunt prezentate în tabelul

2.10.

*Tabelul 2.10*

## Sortiment de sosuri. Caracteristici organoleptice

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Caracteristici organoleptice** | | | |
| **Grupa de sosuri** | **Consisten**ţă | **Culoare** | **Gust, miros** |
| **Sosuri emulsionate reci**  **Sosuri emulsionate calde**  **Sosuri albe**  **Sosuri colorate** | * **cremoas**ă**, omogen**ă **cu adaosurile r**ă**spândite uniform în toat**ă **masa** * **lejer**ă **(semicoagulat), omogen, bine fiert** * **vâscoas**ă**, lejer**ă**, f**ă**r**ă **aglomer**ă**ri de f**ă**in**ă ş**i proteine coagulate, bine fiert** * **vâscoas**ă**, lejer**ă**, omogen**ă**, f**ă**r**ă **exces de**   **gr**ă**sime** | - **galben**ă   * **galben**ă**, dat**ă **de pigmentul din ou** * **alb**ă * **ro**ş**u-brun** | * **pl**ă**cute, specifice materiilor folosite** * **pl**ă**cute, specifice (f**ă**r**ă **gust** ş**i miros de rânced)** * **pl**ă**cut, potrivit de condimentat** * **specifice adaosurilor** * **condimentate normal** |

**Transform**ă**rile survenite în timpul preg**ă**tirii sosurilor**

1. La **sosurile emulsionate**. Prin amestecare energică se realizează o dispersie fină a particulelor de grăsime, în altă grăsime (cele din gălbenuş, în ulei sau unt clarificat). Lecitina din gălbenuş menţine stabilitatea emulsiei. La sosurile emulsionate calde nu trebuie depăşită temperatura de 70oC. Peste această valoare, proteinele din gălbenuş coagulează şi sosul se taie. Din acelaşi motiv sosul nu se păstrează pe baie de apă, excesul de căldură ducând la separarea untului de gălbenuş.
2. La **sosurile fluide**. În timpul pregătirii sosurilor fluide au loc aceleaşi transformări ca şi la prepararea sosurilor obişnuite.

Transformările sunt legate de absorbţia apei de către amidon, de înmuierea legumelor, de colorarea şi aromatizarea sosurilor şi de pierderile de vitamine şi substanţe minerale.

Defectele sosurilor, cauzele şi posibilităţile de remediere a defectelor sunt prezentate în tabelul 2.11.

*Tabelul 2.11*

## Defectele sosurilor, cauzele şi posibilităţile de remediere

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Grupa de**  **sosuri** | **Defecte** | **Cauze** | **Remedieri** |
| **Sosuri emulsionate**  **reci** | - **de consisten**ţă: aglomerări în  componenţă sau | - aglomerările apar când  gălbenuşurile fierte nu au fost trecute prin sită | - nu se remediază |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | consistenţă prea lejer neomogenă | * consistenţa lejeră se datorează folosirii excesive a uleiului sau adaosurilor lichide * lipsa de omogenitate se datorează unei amestecări necorespunzătoare * când se folosesc ustensile necorespunzătoare * folosirea piperului negru sau a sării de calitate necorespunzătoare * gălbenuşurile au fost insuficient fierte sau s-a depăşit temperatura de 62o-65oC * s-a încorporat prea repede unt * sosul s-a condimentat cu suc de lămâie şi a fost ţinut la cald timp îndelungat * fierbere insuficientă * folosirea unei cantităţi mari de făină şi fierbere îndelungată * nerespectarea procesului tehnologic * dozarea   necorespunzătoare | - nu se remediază |
|  |  | - se continuă amestecarea |
|  | - **de culoare** a)culoare cenuşie b)particule de culoare închisă | - nu se remediază  -nu se remediază |
| **Sosuri emulsionate calde** | aspect de tăiat, disociat  - gust de fermentat | * se încorporează puţin câte puţin sosul tăiat într-o lingură de apă caldă, când sosul este rece şi respectiv în apă rece, dacă sosul este cald * nu se remediază |
| **Sosuri fluide** | - De consistenţă fluidă (apoasă); groasă (densă) | - se continuă fierberea |
|  | - aglomerări, structură neomogenă, cantitate mare de grăsime | - se strecoară |
|  | - de gust şi aromă nespecifice adaosurilor | - se adaugă sos sau supă necondimentată |