



УКРАЇНА

(19) UA (11) 10897 (13) U

(51) 7 A23L1/01

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ СОУСУ НА ОСНОВІ ГРИБІВ

1

2

(21) 20041008348

(22) 14 10 2004

(24) 15 12.2005

(46) 15 12.2005, Бюл. № 12, 2005 р.

(72) Черевко Олександр Іванович, Єфремов Юрій Іванович, Михайлов Валерій Михайлович, Карев Максим Олександрович, Одарченко Дмитро Миколайович

(73) Харківський державний університет харчування та торгівлі

(57) 1. Спосіб приготування соусу на основі грибів, що включає перемішування підготовлених компонентів по рецептурі до утворення однорідної маси, перетирання, термообробку, проціджування з додаванням вершкової олії у готовий соус, який відрізняється тим, що гриби (білі, опеньки, маслюки)

підлягають заморожуванню при температурі -4...-6°C протягом 2..4 годин з наступним подрібнюванням у підмороженому стані до розмірів частинок 0,5...1 мм, далі здійснюється перемішування компонентів з наступною термообробкою у полі НВЧ протягом 5...7 хвилин, перетиранням отриманої маси у гарячому стані з додаванням води по рецептурі.

2. Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що компоненти беруть у наступному співвідношенні, %:

гриби (білі, опеньки, маслюки)	10
цибуля ріпчаста	25
борошно	5
вершкова олія	10
вода	50.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості і, зокрема ресторанного господарства, і може використовуватися на підприємствах харчування й у побуті для приготування соусу на основі грибів, з використанням НВЧ-нагріву. Використання НВЧ-нагріву дозволяє скоротити тривалість теплового процесу, проводити концентрування і відділення вологи з продукту найбільш ефективно за рахунок об'ємного впливу. Це досягається шляхом заморожування підготовлених грибів до температури -4-6°C протягом 4..6 годин, з послідовним подрібненням. Підготовлену ріпчасту цибулю, що пройшла інспекцію, мийку, пасерують і з'єднують з іншими компонентами по рецептурі і піддають впливу НВЧ-поля. У результаті проведеного процесу отримано соус на основі грибів високої якості

По традиційному способу [1], що є прототипом корисної моделі, сушені гриби заливають водою й залишають в ній на 10-15 хвилин, потім промивають декілька раз, змінюючи воду. Ретельно промиті сушені гриби заливають холодною водою, залишають на 3...4 години для набухання і потім варять в тій же воді до готовності. Отриманий відвар проціджують, гриби промивають, нарізають соломкою. Підсушене без змін кольору борошно розтирають вершковою олією, розводять гарячим

грибним відваром і варять 45...50 хвилин, додають сіль, проціджують, кладуть пасеровану ріпчасту цибулю і підготовані гриби і варять 10...15 хвилин. Готовий соус відпускають вершковою олією [1].

Недоліком способу є значна тривалість теплової обробки сушених грибів, що приводить до значної втрати біологічно активних речовин і зниженню якості соусу. Використання, як основної сировини сушених грибів, при їх подальшому варінні, приводить до хімічних змін, що погіршують основні органолептичні показники соусу - запах і колір.

В основі корисної моделі покладено завдання розробки соусу на основі грибів підвищеної харчової і біологічної цінності, в якому на попередній стадії з огляду на специфічні особливості всіх складових рецептур компонентів, піддають різним фізико-хімічним впливам. В результаті цього одержано соус з грибів високої якості за рахунок використання НВЧ-нагріву. Це дозволяє скоротити тривалість теплового впливу, проводити процес теплового концентрування грибів і компонентів, підвищити якість соусу

Поставлене завдання вирішується тим, що гриби (білий, опеньки, маслюки) заморожували при температурі -4-6°C протягом 2...4 годин, по-

(13) U

(11) 10897

(19) UA

дрібнювали у підмороженому стані до розмірів часток 0,5...1мм, перемішували з підсушеним борошном і пасерованою ріпчастою цибулею, обробляли у полі НВЧ протягом 5...7 хвилин, перетирали в гарячому стані з водою, а при відпусканні додавали вершкову олію.

При цьому компоненти беруть у наступних співвідношеннях:

Гриби (білий, опеньки, маслянки)	- 10%
Цибуля ріпчаста	- 25%
Борошно	- 5%
Вершкова олія	- 10%
Вода	- 50%

Спосіб здійснюється таким чином. Гриби (білий, опеньки, маслянки) піддають інспекції, при цьому видаляють сторонні вclusions, миють у проточній воді і заморожують при температурі -4-6°C протягом 4-6 годин, і підморожені гриби подрібнюють до розмірів часток 0,5...1мм. Цибулю ріпчасту піддають інспекції і мийці після чого їх ріжуть і пасерують на вершковій олії. Підсушені борошно і олію перемішують з подрібненими грибами і обробляють в НВЧ-полі протягом 5...7 хвилин, потім перетирають масу в гарячому стані з додаванням води, настоюють і проціджують з додаванням в готовий соус вершкової олії.

Проведені дослідження якості страв з використанням у рецептурі соусу на основі грибів способом прототипу у рецептурі № 391 "Котлети, биточки, шніцелі" і соусу на основі грибів.

Приклад 1 (прототип). Із готової котлетної маси обробляють вироби овально-приплюснutoї форми з загостреним кінцем. Вироби обжарюють 3...5 хвилин з обох сторін і доводять до готовності в жарочній шафі 5...7 хвилин. Охолоджені вироби подають з грибним соусом за рецептурою №543 [1, стр. 264].

Приклад 2 (дослідний). Із готової котлетної маси виробляють вироби овально-приплюснutoї форми з загостреним кінцем. Вироби обжарюють 3...5 хвилин з обох сторін і доводять до готовності в жарочній шафі 5...7 хвилин. Подають вироби з грибним соусом приготуванням таким способом: гриби (білий, опеньки, маслянки) після інспекції ретельно миють у проточній воді і заморожують при температурі -4-6°C протягом 4...6 годин, подрібнюють до розмірів часток 0,5...1мм і ретельно перемішують з пасерованою ріпчастою цибулею, підсушеним борошном і вершковою олією, обробляють у НВЧ-полі протягом 5 хвилин, перетирають отриману гарячу масу з додаванням води, настоюють і проціджують. При поливці котлети у соус додають вершкову олію.

Результати досліджень органолептичних показників соусу для блюда № 391 "Котлети, биточки, шніцелі" по відомому і пропонуваному способам представлені у таблиці 1

За даними таблиці органолептичні показники блюда з соусу на основі грибів по відомому і пропонуваному способам мають показник 3,8 і 5,0 відповідно.

Таблиця 1.

Органолептичні показники соусу на основі грибів для блюда "Котлети, биточки, шніцелі"

Характеристика	Приклад 1	Приклад 2
Зовнішній вигляд	Рівномірно пофарбована рідина	Рівномірно пофарбована рідина
Смак та запах	Яскраво виражений ріпчастою цибулею	Яскраво виражений грибів і ріпчастої цибулі
Колір	Потемнілий, подрібнених грибів	Притаманний грибам і ріпчастої цибулі
Оцінка, бал	3,8	5,0

Переваги способу приготування блюд на основі соусу із грибів полягають у наступному:

- отриманий продукт містить значну кількість біологічно активних речовин,
- поліпшення якості кулінарної продукції, зокрема круп'яних, м'ясних й фаршированих блюд;

- дозволяє круглий рік вживати гриби і овочі.
Література

1. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания / УкрНИИТОП, Ин-т питания АМН СССР. - К: Техника, 1989. - с. 264.