



УКРАЇНА

(19) UA (11) 25440 (13) U
(51) МПК (2006)
A23L 1/01

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ СОУСУ НА ОСНОВІ ГРИБІВ

1

2

(21) u200703217

(22) 26.03.2007

(24) 10.08.2007

(46) 10.08.2007, Бюл. № 12, 2007 р.

(72) Черевко Олександр Іванович, Єфремов Юрій Іванович, Михайлов Валерій Михайлович, Чуйко Людмила Олексіївна, Михайлова Світлана Володимирівна, Кір'яков Юрій Костантинівич

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб приготування соусу на основі грибів, який передбачає перемішування підготовлених компонентів по рецептурі до утворення однорідної маси, перетирання, термообробку, проціджування з додаванням вершкового масла у готовий соус,

який відрізняється тим, що гриби (білий, опеньки, маслюки) підлягають заморожуванню при температурі -4...-6°C протягом 2...4 години, з наступним подрібнюванням у підмороженому стані до розмірів часток 0,5...1мм, після чого здійснюється перемішування компонентів з подальшою термообробкою у НВЧ-полі при вакуумуванні протягом 5...7 хвилин, перетиранням отриманої маси у гарячому стані з додаванням води по рецептурі, компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

гриби (білий, опеньки, маслюки)	10
цибуля ріпчаста	25
борошно	5
вершкове масло	10
вода	50.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема ресторанного господарства, і може використовуватися на підприємствах харчування й у побуті, а також на заготівельних підприємствах, що займаються переробкою грибів для приготування соусу на їх основі, з використанням НВЧ-нагріву і вакуумування.

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 наступним подрібненням. Підготовлену ріпчасту цибулю, що пройшла інспекцію, мийку, пасерують і з'єднують з іншими компонентами по рецептурі і піддають впливу НВЧ-поля при вакуумуванні. 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 набування і потім варять в тій же воді до готовності. Отриманий відвар проціджують, гриби промивають, нарізають соломкою. Підсушене без змін кольору борошно

розтирають з вершковим маслом, розводять гарячим грибним відваром і варять 45...50 хвилин, добавляють сіль, проціджують, кладуть пасеровану ріпчасту цибулю і підготовані гриби і варять 10...15 хвилин [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 основу корисної моделі покладено завдання розробки способу приготування соусу на основі грибів підвищеної харчової і біологічної цінності, в якому компоненти на попередній стадії, з огляду на специфічні особливості всіх складових рецептур, піддають різним фізико-хімічним впливам, що дозволяє одержати соус високої якості за скороченої тривалості теплового впливу.

Поставлене завдання вирішується тим, що гриби (білий, опеньки, маслюки) підлягають заморожуванню при температурі -4...-6°C протягом 2...4 години, з наступним подрібнюванням у підмороженому стані до розмірів часток 0,5...1мм, після чого здійснюється перемішування компонентів з подальшою термообробкою у НВЧ-полі при вакуу-

(13) U

(11) 25440

(19) UA

муванні протягом 5...7 хвилин, перетиранням отриманої маси у гарячому стані з додаванням води по рецептурі і компоненти беруть у наступному співвідношенні, %:

гриби (білий, опеньки, маслюки)	10
цибуля ріпчаста	25
борошно	5
вершкове масло	10
вода	50

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

Проведені дослідження якості блюду з використанням у рецептурі соусу на основі грибів у порівнянні із способом-прототипом у рецептурі №391 „Котлети, биточки, шніцелі”.

Приклад 1 (прототип). 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 жарильній шафі 5...7 хвилин. Охолоджені вироби подають з грибним соусом за рецептурою №543 [1, стор.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 жарильній шафі 5...7 хвилин. Подають вироби з грибним соусом, приготуєним таким способом: гриби (білий, опеньки, маслюки) 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 вершковим маслом, обробляють у НВЧ-полі при вакуумуванні протягом 5...7 хвилин, перетирають отриману гарячу масу з додаванням води, настоюють і проціджують. При поливці котлет у соус додають вершкове масло.

Результати досліджень органолептичних показників соусу для блюда №391 „Котлети, биточки, шніцелі”, приготуєного за 1 та 2 способами, представлені у табл.1.

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

Згідно наведених даних органолептичні показники блюда з соусу на основі грибів по відомому і пропонованому способам мають показник 3,8 і 5,0 відповідно.

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

- отриманий продукт вміщує більшу кількість біологічно активних речовин;
- поліпшення якості кулінарної продукції, зок-

рема круп'яних, м'ясних й фаршированих блюду;
- дозволяє на протязі всього року вживати продукт, до складу якого входять гриби і овочі.

Джерела інформації:

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