

ΙΕΚ ΝΕΑΣ ΣΜΥΡΝΗΣ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: Γ2 ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

ΜΑΘΗΜΑ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ: Ε.ΧΡΥΣΟΥ ΠΕ80

ΒΟΥΤΥΡΑ - ΣΟΥΠΕΣ-ΣΑΛΤΣΕΣ

ΒΟΥΤΥΡΑ

Τα διακρίνουμε σε δύο κατηγορίες :

α. **Τα απλά βούτυρα** τα οποία είναι ψημένα σε διάφορους βαθμούς, απλά λιωμένα ή Μαλακά βούτυρα, τα οποία συνοδεύουν διάφορα παρασκευάσματα όπως ψάρια, κρέατα, ζυμαρικά, λαχανικά κλπ.

β. **Τα σύνθετα βούτυρα**, τα οποία επιτυγχάνονται με την προσθήκη διαφόρων αρωματικών μυρωδικών και μπαχαρικών, ψιλοκομμένων ή σε μορφή πουρέ.

Χρησιμοποιούνται για να συμπληρώσουν ή και να δέσουν τις διάφορες σάλτσες ή για να ντρεσάρουμε κρύα πιάτα ή σαν γαρνιτούρες σε κρέατα, ψάρια, οστρακοειδή σχάρας, σωτέ.

ΑΠΛΑ ΒΟΥΤΥΡΑ

Βούτυρο Πομόντ (μαλακό) (BEURRE POMMADE)

Βούτυρο μαλακό, το οποίο δουλεύουμε ελαφρά. Χρησιμοποιείται για σάλτσες και γλυκά σαν άρωμα και για τη διακόσμηση κρύων ορεκτικών. Ονομάζεται επίσης βούτυρο καρύδι.

Βούτυρο Φοντύ (λυωμένο) (BEURRE FONDU)

Βούτυρο πομάντ με αλάτι, πιπέρι λευκό, χυμό λεμονιού, καγιέν και κρέμα γάλακτος. Το ζεσταίνουμε χωρίς να βράσει. Το περνάμε από εταμίν και το διατηρούμε σε μπεν μαρί. Χρησιμοποιείται για να συνοδεύσει παρασκευές από ψάρια, οστρακοειδή και λαχανικά.

Βούτυρο Κλαριφιέ (λαμπικαρισμένο) (BEURRE CLARIFIE)

Βούτυρο πομάντ που το αφήνουμε να λιώσει καλά και να κατασταλάξουν τα υγρά. Από το πάνω μέρος αφαιρούμε τους αφρούς.

Χρησιμοποιείται για διάφορες παρασκευές σαλτσών (πχ σάλτσα ολαντέζ)

Βούτυρο Νουαζέτ (φουντούκι) (BEURRE NOISEPE)

Αφήνουμε το βούτυρο να ζεσταθεί και να πάρει το χρώμα λαμπερού φουντουκιού (χρυσασφί). Συνοδεύει διάφορες παρασκευές κρεάτων, μυαλών, συκωτιού και αποτελεί βάση για το σκούρο ρουχ.

ΣΥΝΘΕΤΑ ΒΟΥΤΥΡΑ

Βούτυρο Αντσούγιας (BEURRE D' ANCHOIS)

Βούτυρο πομάντ στο οποίο προσθέτουμε φιλέτα αντσούγιας καθαρισμένα και λιωμένα σε πουρέ. Το περνάμε από εταμίν και χρησιμοποιείται σε ορεκτικά κρύα, σε παρασκευές κρεάτων της σχάρας και κυνήγια.



Βούτυρο Μετρ ντ' οτέλ (BEURRE MAITRE D' HOTEL)

Βούτυρο πομάντ με μαϊντανό ψιλοκομμένο, αλάτι, πιπέρι λευκό και χυμό λεμονιού. Χρησιμοποιείται ως συνοδευτικό για διάφορες παρασκευές κρεάτων και ψαριών σχάρας και σοτέ.

Βούτυρο Εσκαργκό (BEURRE D' ESCARGOTS)

Βούτυρο πομάντ στο οποίο προσθέτουμε σκόρδο λιωμένο, εσαλότ και μαϊδανό ψιλοκομμένο, αλάτι, πιπέρι. Χρησιμοποιείται για παρασκευές από σαλιγκάρια, μύδια, στρείδια, κοχύλια κτλ

Βούτυρο Κολμπέρ (BEURRE COLBERT)

Βούτυρο πομάντ με μοϊντανό Ψιλοκομμένο, αλάτι, πιπέρι κόκκινο, χυμό λεμονιού, γλάσο κρέατος και εστραγκόν ψιλοκομμένο, συνοδεύει κρέατα ή πουλερικά, ψημένα στη σχάρα.

Βούτυρο Μπερσί (BEURRE BERCY)

Κάνουμε ρεντιζιόν από λευκό κρασί και εσαλότ φιλοκομμένο, Μόλις κρυώσει, την αναμιγνύουμε με βούτυρο πομάντ, μαϊντανό φιλοκομμένο και κύβους από ποσαρισμένο μεδούλι. Συνοδεύει κρέατα και ψάρια, ψημένα στη σχάρα.



Βούτυρο Μαρσάν ντε βαν (BEURRE MARCHAND DE VINS)

Ρεντιζιόν από κόκκινο κρασί με εσαλότ φιλοκομμένο, θυμάρι, δάφνη και πιπέρι σπασμένο. Προσθέτουμε γλάσο κρέατος. Μόλις κρυώσει, το ανακατεύουμε με βούτυρο πομάντ, χυμό λεμονιού και μαϊντανό φιλοκομμένο. Συνοδεύει κομμάτια από βοδινό ψημένα στη σχάρα.

Βούτυρο Μπάρμπεκίου (BEURRE BARBEQUE)

Βούτυρο πομάντ, σάλτσα τσίλι, μέλι, χυμός λεμονιού, μέντα φιλοκομμένη, αλάτι, πιπέρι. Συνοδεύει κομμάτια από αρνί και βοδινό, ψημένα στη σχάρα.

Βούτυρο Τυριού (BEURRE DE FROMAGE)

Βούτυρο πομάντ, τυρί (μπλε ή φρέσκο). Χρησιμοποιείται για καναπεδάκια, ψωμιά κτλ.

Βούτυρο Μουστάρδας (BEURRE MOUTARDE)

Βούτυρο πομάντ, στο οποίο προσθέτουμε μουστάρδα, χυμό λεμονιού, αλάτι και πιπέρι. Συνοδεύει ψάρια σχάρας.

Βούτυρο Μπουργκινιόν (BEURRE BOURGUIGNON)

Εσαλότ εμινσέ, ουρές μαϊντανού και μανιτάρια, θυμάρι, δάφνη. Προσθέτουμε κρασί κόκκινο και ρεντουίρουμε κατά το ήμισυ. Το περνάμε και το δένουμε με βούτυρο μανιέ, προσθέτουμε βούτυρο φρέσκο και πιπέρι καγιέν. Συνοδεύει παρασκευές από κυνήγια και σαλιγκάρια.

Βούτυρο Καφέ ντε Παρί (BEURRE CAFE DE PARIS)

Βούτυρο πομάντ στο οποίο προσθέτουμε μουστάρδα, εσαλότ ή κρεμμύδι (πουρέ), σιμπουλέτ Ψιλοκομμένο, φρέσκα φύλλα εστραγκόν Ψιλοκομμένα, άνηθο Ψιλοκομμένο, δενδρολίβανο, κονιάκ, σος ανγλέζ, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, αλάτι, κέτσαπ, κάππαρη, μαϊντανό και μαντζουράνα ψιλοκομμένα, θυμάρι, σκόρδο λιωμένο, φιλέτα αντσούγας σε πουρέ, κρασί μαδέρα, πάπρικα, πιπέρι καγιέν, ξύσμα πορτοκαλιού και λεμονιού και χυμό λεμονιού.

ΣΟΥΠΕΣ

Οι σούπες χωρίζονται σε δύο κατηγορίες:

- Στις διαυγείς(άδετες)
- Στις πυκνές (δεμένες)

Σε ένα μενού με πολλά πιάτα μπορεί να σερβίρονται και οι δύο κατηγορίες σούπας, ενώ σε ένα μενού απλό οι σούπες αυτές εναλλάσσονται και προσαρμόζονται ανάλογα με τη σύνθεσή του.

Σούπες διαυγείς (Potages Claires)

Στην κατηγορία αυτή κατατάσσονται οι ζωμοί (Les Bouillons) και οι Κονσομέ (Les consommés).

Οι ζωμοί (βοδινός, μοσχαριού, πουλερικών, ψαριών), προέρχονται από το βράσιμο ορισμένων κομματιών κρέατος κυρίως γ' κατηγορίας και περιέχουν ως γαρνιτούρα διάφορα λαχανικά, ζυμαρικά ή και κρέας κομμένο σε κύβους. Από το τελευταίο αυτό προήλθε και ο ζωμός.

Ένας ζωμός πρέπει να είναι καθαρός και διαυγής.

Κονσομέ απλός ή μεγάλη μαρμίτα(Consommé simple ή Grande Marmite).

Ο απλός κονσομέ ή ζωμός απλός άσπρος ονομάζεται και Μεγάλη Μαρμίτα (Consommé simple ή Grande Marmite). Η Μεγάλη μαρμίτα διαφέρει από τη μικρή μαρμίτα λόγω της

προσθήκης στη δεύτερη Abatis πουλερικών ροδισμένων στο φούρνο.
Ο ζωμός αυτός χρησιμοποιείται ως βασικό συστατικό στις διαυγείς σούπες.

Όταν παρασκευάζεται με την προσθήκη όλων των θρεπτικών συστατικών δίνει ένα παρασκεύασμα αρκετά γευστικό. Τα κομμάτια κρέας που χρησιμοποιούνται γι' αυτό είναι ο μηρός, το κότσι, η πλάτη, ο λαιμός, το στήθος, η κοιλιά, του βοδιού. Για να επιτευχθεί ένα παρασκεύασμα αρκετά επιτυχημένο επιβάλλεται η χρησιμοποίηση κοκάλων με μεδούλι.

ΚΟΝΣΟΜΕ

Οι κονσομέ προέρχονται με την προσθήκη στο ζωμό μιας ποσότητας χονδροκομμένου κιμά (άπαχο βοδινό κρέας), με σκοπό να ενισχυθεί η γεύση του και να καταστεί ο κονσομέ περισσότερο διαυγής. Η διαύγεια αυτή επιτυγχάνεται προσθέτοντας ασπράδι αυγού. Ο κονσομέ αντίθετα από τους ζωμούς, πρέπει να σερβίρεται τελείως απολιπωμένος.



β)Κονσομέ πουλερικών

γ) Κονσομέ διπλός (Consommé double)

Είναι κονσομέ για επίσημα δείπνα και σερβίρεται σε ειδικό φλιτζάνι ζεσός ή κρύος, χωρίς να περιέχει κανένα είδος γαρνιτούρας.

Ο κονσομέ αυτός πρέπει να είναι τέλειος και να τον διακρίνει η γευστικότητα και η απόλυτη διαύγεια. Παρασκευάζεται όπως και ο απλός μόνον που διπλασιάζεται η ποσότητα του κρέατος και των αρωματικών στοιχείων, χωρίς το άρωμα ή γεύση αυτών των τελευταίων να υπερέχει αισθητά.

Ο διπλός κρύος κονσομέ πρέπει να σερβίρεται λίγο παγωμένος και να έχει όψη ελαφρά ζελατινώδη. Πολύ παγωμένος ή πολύ ζελατινώδης δεν προκαλεί στον ουρανίσκο την αίσθηση του τέλειου.

δ)Κονσομέ ψαριών

Οι γαρνιτούρες του κονσομέ

Οι διάφορες γαρνιτούρες του κονσομέ που πολλές φορές δίνουν και την ονομασία τους σε αυτόν είναι

- Λαχανικά Βρασμένα με νερό και λίγο βούτυρο (50 γραμ. λαχανικά για ένα λίτρο κονσομέ),

κομμένα σε μπαστούνια (Julienne) ή σε κύβους (brunoise)

- - Σελεστίν (Celestin): Κρέπες κομμένες σε μπαστούνια (Julienne) προστίθενται στη στιγμή του σερβιρίσματος.
- - Μαντριλέν (Madrilene): Τομάτες κονκασέ και ρύζι σπασμένο.
- - Ρουαγιάλ (Rouayales): Είναι μίγμα που αποτελείται από γάλα, αυγό, αλάτι, πιπέρι, και μοσχοκάρυδο. Με το μείγμα αυτό γεμίζονται φόρμες που ψήνονται σε μπεν μαρί στη φωτιά. Όταν το μίγμα κρυώσει κόβεται σε κύβους και προστίθεται στο κονσομέ τη στιγμή του σερβιρίσματος.
- - Ξαβιέρ (Xavier): Είναι χυλός που αποτελείται από αυγό, αλεύρι αλάτι και μοσχοκάρυδο.
Ο χυλός αυτός προστίθεται στον κονσομέ τη στιγμή που βράζει με τη βοήθεια ενός τρυπητού.
- - Διάφορα: όπως σιμιγδάλι, ταπιόκα*, φιδές, μαλλιά αγγέλου κ.λ.π
ΣΟΥΠΕΣ
Σούπες πυκνές

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν.

Πουρέδες, Κρέμες, Βελουτέ, Απέραστες, Ειδικές, Εθνικές
πουρέδες

Οι σούπες αυτές παρασκευάζονται με λαχανικά (ένα είδος ή πολλά είδη), όσπρια, κρέας, πουλερικά, ψάρια ή οστρακόδερμων ή κρέας κυνηγιού.

Η πύκνωση στις σούπες επιτυγχάνεται με το άμυλο που περιέχεται στο λαχανικό ή στο όσπριο ή με την προσθήκη ενός επιπλέον στοιχείου, έτσι :

- Στις σούπες πουρέδες λαχανικών προστίθενται πατάτες
- Στις σούπες πουρέδες πουλερικών, ψαριών ή οστρακόδερμων προστίθεται ρύζι. Οι σούπες πουρέδες οστρακόδερμων είναι γνωστές ως bisques. - Στις σούπες πουρέδες κυνηγιού προστίθενται φακές.

- Στις σούπες πουρέδες με βάση τις πατάτες ή τα όσπρια, δεν προστίθεται αμυλούχο βοηθητικό στοιχείο.

Το υγρό που προστίθεται στις σούπες είναι:

- Στις σούπες πουρέδες λαχανικών ο ζωμός από κοκάλια βοδιού ή μοσχარიού.
- Στις σούπες πουρέδες πουλερικών, ψαριών ή οστρακόδερμων ή κυνηγιού ο αντίστοιχος ζωμός.

Οι κυριότερες σούπες της κατηγορίας αυτής είναι:

- Παρμαντιέ(Parmantier): Αποτελείται από πράσα, κρεμμύδια και πατάτες, περασμένα

στη μηχανή κοπής λαχανικών.

- Κρεσύ(Crecy): Είναι σούπα παρμαντιέ με προσθήκη πουρέ κρότων
- Γκαρμπύρ (Garbure): Είναι σούπα παρμαντιέ με διάφορα λαχανικά
- Φλαμαντ (Flamande): Είναι σούπα παρμαντιέ με πουρέ από λαχανικά Βρυξελλών - Βελούρ (Velours): Είναι σούπα κρεσύ με ταπιόκα

Σούπα οσπρίων

Οι κυριότερες σούπες της κατηγορίας αυτής είναι:

- Σεν ζερμέν(Saint Germain) παρασκευάζεται με πράσα, κρεμμύδια και μπιζέλια
- Λαμπάλ(Lamballe), είναι σούπα Σεν ζερμέν γαρνιρισμένη με ταπιόκα
- Λονσάμπ(Longchamps) είναι σούπα Σεν ζερμέν γαρνιρισμένη με φιδέ

- Καμέλια(Camelia), είναι σούπα πουρές από φρέσκα μπιζέλια γαρνιρισμένη με ταπιόκα και

κοτόπουλο και πράσα κομμένα σε μπάστουνάκια. (Julienne)

- Νταρτουά (Dartois),είναι σούπα πουρές από φασόλια άσπρα γαρνιρισμένη με λαχανικά

κομμένα σε κύβους (Brunoise).

- Φομπόν (Faubonne), είναι σούπα πουρές από φασόλια άσπρα γαρνιρισμένη με λαχανικά

κομμένα σε μπάστουνάκια (Julienne).

- Μπρετόν (Bretonne), είναι σούπα πουρές από φασόλια άσπρα με ολίγη τομάτα. - Κόντε (Conte), είναι σούπα πουρές από φασόλια κόκκινα

Οι γαρνιτούρες για τις σούπες πουρέδες

Οι σούπες πουρέδες γαρνίρονται με κρουτόν, ταπιόκα, ρύζι, ζυμαρικά. Λαχανικά κομμένα σε μπάστουνάκια ή κύβους (Julienne ή Brunoise). Κρέας πουλερικών, κυνηγιού ή οστρακόδερμα κομμένα κατά τους παραπάνω τρόπους.

ΣΟΥΠΕΣ ΚΡΕΜΕΣ

Οι σούπες κρέμες είναι σούπες που εκτός από το βασικό τους συστατικό που μπορεί να είναι κάποιο λαχανικό, κρέας πουλερικό, ψάρι ή οστρακόδερμο και το οποίο δίνει τη χαρακτηριστική γεύση στη σούπα, περιέχουν μπεσαμέλ και κρέμα γάλακτος.

Όπως οι άλλες πυκνές σούπες, έτσι και οι κρέμες δέχονται ως γαρνιτούρα διάφορα ζυμαρικά, ρύζι, λαχανικά κομμένα σε Julienne ή Brunoise, κρουτόν κ.α



Τρόπος παρασκευής

Κρέμα λαχανικών

Κρέμα γαρίδων

Κρέμα πουλερικών

ΣΟΥΠΕΣ ΒΕΛΟΥΤΕ

Οι σούπες βελουτέ αποτελούνται από ένα Roux που παρασκευάζεται με λιπαρή ύλη και αλεύρι και το οποίο αποτελεί τη βάση για την πύκνωση της σούπας και από ένα θρεπτικό συστατικό που ψήνεται με roux και το οποίο μπορεί να είναι κάποιο λαχανικό, κρέας πουλερικό, ψάρι ή οστρακόδερμο. Το συστατικό αυτό δίνει στη σούπα βελουτέ το όνομά της. Το επόμενο θρεπτικό συστατικό είναι ο ζωμός, που μπορεί να είναι άσπρος ζωμός του μοσχαριού, των πουλερικών, του κυνηγιού, των ψαριών ή ο ζωμός των λαχανικών. Ειδικά στις σούπες βελουτέ λαχανικών οι γεύσεις είναι έντονες, αντικαθίσταται ο ζωμός των λαχανικών στο ήμισυ από άσπρο ζωμό μοσχαριού.

Η τελική πύκνωση του βελουτέ συμπληρώνεται από μια λιαζόν που αποτελείται από κρόκους αυγών και κρέμα γάλακτος.



Βελουτέ πουλερικών

ΣΟΥΠΕΣ ΑΠΕΡΑΣΤΕΣ Ή ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Οι σούπες αυτές είναι «χωριάτικου τύπου», λίγο ή πολύ πυκνωμένες (η πατάτα είναι το κυριότερο στοιχείο της πύκνωσης) και τα στοιχεία που τη συνθέτουν (λαχανικά χονδροκομμένα), χρησιμεύουν σαν βάση για την παρασκευή τους, αλλά και σαν γαρνιτούρα. Ο ζωμός στις απέραστες σούπες πρέπει να είναι μοσχαριού, βοδινού, πουλερικών, κυνηγιού ή ψαριών.

Οι κυριότερες σούπες της κατηγορίας αυτής είναι:

- Μπον Φαμ (Bonne femme): Είναι σούπα με κρεμμύδια, πράσα και πατάτες
- Πειζάν (Peysane): Είναι σούπα με όλα τα είδη των λαχανικών, καθώς και πατάτες, γαρνίρεται με αρακά και φρέσκα φασολάκια.
- Κιουλτιβατέρ (Cultivateur) : Είναι σούπα Πειζάν γαρνιρισμένη με λαρδί καπνιστό - Poireux:: Όπως η μπον- φαμ με περισσότερα πράσα.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

Οι ειδικές σούπες διαφέρουν από τις κλασσικές ως προς το βασικό στοιχείο που τις συνθέτει, ως προς τη γεύση και ως προς τον τρόπο μαγειρέματος.

Οι σούπες αυτές είναι:

- Τορτύ Κλερ (Tortue Claire): Ζωμός από χελώνα θαλάσσης
- Λόντον Ντέρι (London Derry) : Ζωμός από χελώνα θαλάσσης, κρόκους αυγών και κρέμα γάλακτος.
- Λέιντι κουρζόν (Lady Curzon) : Ζωμός από χελώνα θαλάσσης, με κάρυ, πυκνωμένος με σαντιγύ και περσμένος στη σαλαμάνδρα.
- Τζέρμινυ (Germiny) : Κονσομέ πουλερικών, πυκνωμένος με κρόκους αυγών και κρέμα γάλακτος.

Στις ειδικές σούπες ανήκουν ακόμα:

- Σούπα από πτερύγια καρχαρία
- Σούπα από ουρά του καγκουρό κ.α

ΕΘΝΙΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

Είναι χαρακτηριστικές σούπες ορισμένων χωρών ή περιοχών, που κατέχουν σημαντική θέση στην κάρτα ενός εστιατορίου με διεθνή κουζίνα.

Οι πιο γνωστές σούπες της κατηγορίας αυτής είναι:

- Μαγειρίτσα, σούπα ρύζι αυγολέμονο (Ελλάδα).
- Bouillabaisse, Poule au pot Henri IV (Γαλλία).
- Minestrone, Busecca mit Huhn, Leberknodelsuppe (Γερμανίας)
- Oxtail clair, Oxtail soup, Mutton broth, Chicken broth(Αγγλίας),κ.α.

ΣΑΛΤΣΕΣ

Ορισμός

- Είναι υγρές παρασκευές που ετοιμάζονται συνήθως από το **δέσιμο** ζωμού, γάλακτος, κρασιών και άλλων υγρών.
- Καλύπτουν ή συνοδεύουν κρέατα, πουλερικά, ψάρια, και γλυκά.
- **Δέσιμο = πήξιμο**

Ταξινόμηση σαλτσών σύμφωνα με την θερμοκρασία τους.

- Κρύες
- Χλιαρές
- Ζεστές

Βασικές Και Παράγωγες Σάλτσες

Βασικές	Παράγωγες
Μπεσαμέλ	Μορνέ
Βελουτέ	Σουπρέμ
Ντομάτα	Μιλανέζ
Εσπανιόλ	Ντέμι-γκλεϊζ
Ολλανδέζ	Μπερνέζ
Μαγιονέζα	Ταρτάρ

Λόγοι χρήσης σαλτσών

- Βελτιώνουν την εμφάνιση.
- Εμπλουτίζουν την γεύση και το άρωμα.
- Κάνουν τις παρασκευές πιο ζουμερές.
- Καλύπτουν τυχόν ατέλειες.

Πηκτικές ουσίες

Ορισμός:

Ουσίες που βοηθούν να δέσει (πήξει) η σάλτσα. Περιέχουν **άμυλο**, ουσία η οποία έχει την ιδιότητα να απορροφά υγρό όταν ζεσταίνεται με αποτέλεσμα να δένει την σάλτσα.

Πηκτικές ουσίες είναι:

Αλεύρι, Αραβοσιτάλευρο (κόρν φλάουερ), ρυζάλευρο, πατατάλευρο, Μπερ μανιέ (beurre manié), Ρού (roux) και το λιαζόν.

Όλες οι πηκτικές ουσίες εκτός από το ρού, το μπερ μανιέ και το λιαζόν, διαλύονται σε **κρύο νερό** προτού χρησιμοποιηθούν για το πήξιμο μιας σάλτσας.

Ρου-Roux

Ορισμός:

Το ρου αποτελείται από ίσες ποσότητες αλευριού και λίπους ψημένες μαζί.

Τα είδη του ρού είναι: **Άσπρο - Ξανθό - Σκούρο**

Το χρώμα του ρού οφείλεται στην διάρκεια ψησίματος του.

Παράγοντες Επιτυχίας

- Να ταιριάζει με την παρασκευή που συνοδεύει. π.χ. Αρνί με σάλτσα δυόσμου, Χοιρινό με σάλτσα μήλου.
- Να έχει την κατάλληλη πυκνότητα.
- Να έχει συγκεκριμένη γεύση.
- Να μην αλλοιώνει το άρωμα του φαγητού που συνοδεύει αλλά να το ενισχύει.

Έτοιμες – Συντηρημένες Σάλτσες

Οι έτοιμες σάλτσες χρησιμοποιούνται σήμερα στην ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία:

- Ελάχιστος χρόνος προετοιμασίας.
- Ευκολία στην χρήση.
- Ευκολία στην μεταφορά και αποθήκευση.
- Λιγότερο εκπαιδευμένο προσωπικό.

ΠΗΓΕΣ

- Νικόλαος Ράπτης, Μαζική Παραγωγή Φαγητών, ΤΕΙ Αθήνας, 1990
- Τζωρακοελευθεράκης Ζαχαρίας, *Διοίκηση Επιχειρηματικών Επιχειρήσεων*, Interbooks, 1999
- Αρβανίτης Κώστας, *Εστιατόριο*, Εκδ. Προπομπός, 2001
- <http://www.feelcook.com/feelcook-edu/mageirikitexni/1852-ta-voytyra-apla-kai-syntheta>