Michael Förster

Rohstoffe der Speisenproduktion

TS202
M121 12. Aufl.

Rohstoffe der Speisenproduktion

Rechtsgrundlagen

und warenkundliche Aussagen

für die Ausbildung

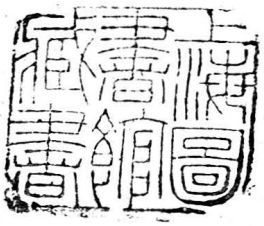
der Berufe Koch, Diätkoch

und Gaststättenfacharbeiter

Von Studienrat Ökonompädagoge Kurt Michael
und Ökonompädagoge Heinz Förster

Mit 95 Bildern,
12 Farbtafeln,
46 Tabellen
und 81 Übersichten

2. Auflage





VEB
FACHBUCHVERLAG
LEIPZIG

上海图书馆藏书


A541 221 0056 36398

47.76

C319848

验收

13. Industriell vorgefertigte Suppen und Soßen, Speisenpulver

13.1. Mayonnaisen und Salatsoßen

▶ *Mayonnaisen* sind Wasser-in-Fett-Emulsionen aus Eigelb mit Sonnenblumen-, Soja- oder Erdnußöl, Speiseessig und anderen Würzmitteln. Als Emulgator wirkt das im Eigelb reichlich vorhandene *Lezithin.*

Obwohl Mayonnaise durch den Koch selbst hergestellt werden kann, ist der Bezug industriell hergestellter Mayonnaisen weitaus rationeller. Es werden auch energiereduzierte Mayonnaisen und *Salatsoßen* (Salatdressings) mit Mayonnaiseanteil angeboten.

▶ ↗EL Im Interesse einer gesunden Ernährungsweise empfiehlt es sich, energiereduzierte Mayonnaisen und Salatsoßen zu verwenden, insbesondere für spezielle Kostformen. Ölgehalt und Verbrauchsfristen des DDR-Sortiments gehen aus den Tabellen 38 und 39 hervor.

Tabelle 38. Ölgehalt von Mayonnaisen und Remouladen

	Ölgehalt in %
Mayonnaisen	83 · 79 · 65
Energiereduzierte Mayonnaisen	36 · 24
Energiereduzierte Remouladen	36 · 33 · 30

Tabelle 39. Verbrauchsfristen für Mayonnaisen und Remouladen

Sorten	Ölgehalt in %	Wochen
Mayonnaisen	40	6
Energiereduzierte Mayonnaise und Remoulade ohne Kräuter/oder Gemüse	40	8
Energiereduzierte Remoulade mit Kräutern und/oder Gemüse	40	3

Zum *Schutz vor Verderbgefahren* müssen Sie einige *Eigenschaften* unbedingt beachten.

▶ ■ Mayonnaisen sind sehr temperaturempfindlich. Bei weniger als 5 °C sowie bei anhaltender Wärme besteht die Gefahr, daß sich die Emulsion entmischt. Eine erneute Emulgierung ist nur durch zusätzlichen Arbeitsaufwand möglich, indem sie nach und nach einwandfreier Mayonnaise beigemischt und durch ständiges Rühren wieder homogen wird.

13.2. Tafelfertige Suppen

▶ Als *tafelfertig* werden alle Suppen bezeichnet, die bereits zubereitet und sterilkonserviert kurzfristig bei Bedarf zur Verfügung stehen. Außer Temperieren und Anrichten sind keine weiteren Arbeiten notwendig, es sei denn, daß eine Verdünnung vorgeschrieben oder ein alkoholischer Zusatz üblich ist.

Übersicht 74. Tafelfertige Suppen aus der DDR-Produktion

Bezeichnung	Qualitätsbestimmende Rohstoffe	Konsistenz, Farbe, Einlage
Exotische Suppen		
Echte Schildkrötensuppe	Schildkrötenfleisch, Weine, Rinderkraftbrühe, Gewürze, Gelatine, Extrakte	klar, teefarben, Einlage einheitlich
Känguruhschwanzsuppe	Känguruhschwänze, Weine, Rinderkraftbrühe, Gewürze, Gelatine, Extrakte	klar, stark dunkelbraun, Einlage teilweise fasrig
Echte Schwalbennestersuppe	Rinderkraftbrühe, Weine, Gewürze, Extrakte, gereinigte Nester der Salanganen	klar, gelblich bis leicht grün, Einlage glasig, gallertartig
Chinesische Trepangsuppe	Trepangs, Rindfleischextrakt, Weine, Gelatine, andere Extrakte	klar, dunkel bis teefarben, Einlage gallertartig
Morchel-Fentzke-Suppe	Mu-Err (chines. Morcheln), Schweineschnitzelfleisch, Glasnudeln, Sojasoße, Gelatine	klar, hell- bis mittelbraun, Fleischeinlage gewürfelt
Bihum-Suppe	Geflügelfleisch, Tomatenpaprika, Champignons, Glasnudeln, Gewürze, Extrakte	glasig, leicht gebunden, curryfarben, Fleischeinlage gewürfelt
Chinesische Haifischflossensuppe	Haifischflossen, Weine, Rinderkraftbrühe, Gewürze, Gelatine, Extrakte	klar, grüngelblich, Einlage glasig
Fleischsuppen		
Klare Ochsenschwanzsuppe	Ochsenschwänze, Rindfleisch, Möhren, Sellerie, Gelatine, Weine, Gewürze, Extrakte	klar, braun bis dunkelbraun, teilweise zerfaserte Einlage
Ungarische Gulaschsuppe	Rind- und Schweinefleisch, Tomatenkonzentrat, Extrakte, Gewürze	glatt, gebunden, rotbraun
Fischsuppen		
Soljanka nach Budapester Art	Fischfilet, Gemüse, Apfelmus, Zitrone, Glutal, Paprika, Pfeffer u. a. Gewürze	sämig, dunkelrot, Verdünnung 1:1 mit Brühe oder Milch, Zusatz: saure Sahne und Dill
Fischtopf	Fischfilet, Gemüse, Weißwein, saure Sahne, Würzmittel, Essenzen	sämig, rot, Verdünnung mit Brühe 1:1
Soupe de calmar à la polonaise	Kalmarstreifen, Gemüse, Weizenstärke, Würzmittel	homogen, grau gefärbt, Einlage fest. Zusatz von saurer Sahne und Wasser

Die *Lagerung* erfolgt wie bei anderen Sterilkonserven.