9.06.20. Учебная практика ПМ 03

Тема: Технология приготовления основного белого соуса и подбор соусной композиции для приготовления сложных горячих соусов.

Задание.

1. Организовать рабочее место для приготовления основного белого соуса.
2. Подготовить и определить качество сырья для приготовления основного белого соуса.
3. Составить технологическую карту и схему приготовления на основной белый соус.
4. Приготовить основной белый соус.
5. Произвести оценку качества готового соуса.
6. Назовите производные белого основного соуса.