10.06.20. Учебная практика ПМ 03

Тема: Технология приготовления сложных горячих соусов.

Задание.

1. Организовать рабочее место для приготовления сложных горячих соусов.
2. Подготовить и определить качество сырья для приготовления соуса лукового, томатного и грибного.
3. Составить технологическую карты на соус луковый, томатный и грибной.
4. Приготовить соус луковый.
5. Приготовить соус томатный.
6. Приготовить соус грибной.
7. Произвести оценку качества готовых соусов.