17.11 МДК 07.01 2 курс ПиК

Лекция 2ч.

Тема: «Соусы белые на мясном и рыбном бульоне. Соусы грибные»

Задание.

1.По данной теме составить конспект и записать в рабочие тетради используя материалы учебника «Кулинария».

2.Составить схему приготовления «Соус белый основной».

3.Ответить на вопросы:

- Перечислите соусы, производные от соуса белого основного рыбного.

- Определите название соуса по представленному набору продуктов:

Мука пшеничная, концентрированный бульон, белые коренья, лук репчатый, лимонный сок, белое сухое вино, шампиньоны или отвар от них, масло сливочное.

- Определите название соуса по представленному набору продуктов:

Грибы сушеные, вода, отвар грибной, маргарин, мука пшеничная, лук репчатый, масло сливочное.

4.При какой температуре готовят белую мучную пассеровку?