17.11. МДК 07.01 2 курс ПиК

Лекция 2ч.

Тема: «Молочные и сметанные соусы».

Задание.

1.Составить конспект по данной теме и записать в рабочую тетрадь.

2.Составить технологические схемы приготовления молочного и сметанного соусов.

3.Назовите оборудование , инвентарь и посуду применяемые при приготовлении соусов

4.Укажите название сырья и рассчитайте его необходимое количество для приготовления 25 и 75 порций сметанного соуса. Выход 1 порции 50 г.

Результаты занесите в таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Масса на 1 порцию, г | | Масса нетто, кг, на число порций | |
| брутто | нетто | 25 | 75 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

5.Каким может быть ассортимент мучных пассеровок для приготовления соусов?