17.11.20. Учебная практика ПМ 02

Тема: Технология приготовления основного красного соуса и его производных.

Задание.

1. Организовать рабочее место для приготовления основного красного соуса и его производных: соусалукового  **(миронтон)** и соуса красного с луком и грибами (охотничий)
2. Подготовить и определить качество сырья для приготовления основного красного соуса его производных.
3. Составить технологическую карту и схему приготовления на основной красный соус.
4. Приготовить основной красный соус.
5. Приготовить соус луковый  **(миронтон)** и соус красный с луком и грибами (охотничий)
6. Произвести оценку качества готовых соусов.