18.11 МДК 07 2 курс ПиК

Лекция 2ч.

Тема: «Соусы яично-масляные».

Задание.

1.По данной теме составить конспект используя материалы учебника «Кулинария».

2.Установите соответствие масляных смесей холодным и горячим блюдам:

а)зеленое масло, б)сырное масло, в)селедочное масло, г)розовое масло.

- Бутерброды;

- Яйца фаршированные;

- Торты бутербродные;

- Антрекот;

- Рыба фри.

3.Установите соответствие масляных смесей их кулинарному использованию.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Масляная смесь | Кулинарное использование |
| 1 | Масло зеленое | а)для бутербродов, как холодную закуску, для фарширования.б)к бифштексу, антрекоту, рыбе фри, для бутербродов.в)для бутербродов и как холодную закуску.г)для бутербродов и оформления холодных блюд.д)для бутербродов. |
| 2 | Масло селедочное |
| 3 | Масло сырное |
| 4 | Масло розовое |
| 5 | Масло с горчицей |

 4.Ответить на вопросы:

1)Как и сколько времени можно хранить масляные смеси?

2)Какую форму придают масляным смесям при отпуске к блюдам из мяса и рыбы?