18.11 МДК 07.01 2курс ПиК

Лекция 2ч.

Тема: «Соусы и заправки на растительном масле. Соусы на уксусе».

Задание.

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

2.Составить технологическую схему приготовления заправки для салатов.

3.Ответить на вопросы:

- для каких блюд используют маринады?

- в какой последовательности приготовляют заправку для салатов, заправку горчичную?

4.Установите соответствие заправок и соуса продуктам для их приготовления.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Заправка и соус | Продукты |
| 1. | Для салатов | а)Масло растительное, желтки яйца, горчица, сахар, уксус 3%, соль;  б)масло растительное, горчица, уксус 3%, соль, сахар, перец черный молотый;  в)масло растительное, уксус 3%, сахар, соль, перец черный молотый. |
| 2. | Горчичная |
| 3. | Соус майонез |