18.11.20. Учебная практика ПМ 02

Тема: Технология приготовления основного белого соуса и его производных.

Задание.

1. Организовать рабочее место для приготовления основного белого соуса и его производных: соуса белого с яйцом (сюпрем) и соуса томатного.
2. Подготовить и определить качество сырья для приготовления основного белого соуса и его производных.
3. Составить технологическую карту и схему приготовления на основной белый соус.
4. Приготовить основной белый соус.
5. Приготовить соус белый с яйцом (сюпрем) и соус томатный.
6. Произвести оценку качества готовых соусов.