19.11 МДК 07.07 2 курс ПиК

Лекция 2ч.

Тема: «Ассортимент и принципы сочетания соусов с разными блюдами.

Требования к качеству соусов, условия и сроки их хранения».

Задание.

1.Написать в рабочих тетрадях лекцию по данной теме.

2.Ответить на контрольные вопросы.

- Какой продукт используется как загуститель при приготовлении сладкого соуса из клюквы.

- Какой соус имеет однородную консистенцию?(луковый, грибной, сметанный, сухарный)

- Какой соус готовят с добавлением рубленного вареного яйца и зелени?

- Каким бульоном разводят жировую мучную пассеровку?

- Какую жидкую основу используют для холодных соусов?

- К каким блюдам используют соус белый основной?

- Если поверхность соуса на муке (красный, белый и т. д.) покрыта подсохшей корочкой, в чем причина?