19.11 МДК 07.07 2курс ПиК

**Лабораторная работа**

**Тема:** Технологический процесс приготовления «Соус красный основной и его производные»

**Цель работы:** освоить технику приготовления, оформления основного красного соуса и его производных.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:**кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению основного красного соуса и его производных

4. Приготовить красный основной соус

5. Подготовить посуду для отпуска соусов.

6. Оформить и подать соусы.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду .

9. Оформить отчёт о проделанной работе

10. Результаты бракеража блюд .

**Ход работы**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления основного красного соуса и его производных (составить технологическую карту «Соус красный основной» и «Соус красный с луком и огурцами».

3. Произвести технологический процесс приготовления основного красного соуса и его производных.

4. Произвести органолептическую оценку качества (бракераж).

Органолептическая оценка: «Соус красный основной»

- Внешний

- вид

- Цвет

- Вкус

- Запах

- Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
2. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассированные?
3. Какие процессы происходит с мукой при варке соуса?
4. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
5. Для каких блюд используют соуса красные?
6. При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения?
7. Как подают соуса к блюдам?
8. Назовите производные соусы, основного красного соуса.