19.11.20. Учебная практика ПМ 02

Тема: Технология приготовления сложных горячих соусов.

Задание.

1. Организовать рабочее место для приготовления сложных горячих масляных, яично-масляных соусов.
2. Подготовить и определить качество сырья для приготовления соусов голландского (голландез), беарньез и яичного сладкого.
3. Составить технологические карты на соусы голландский (голландез) и яичный сладкий.
4. Начертить технологическую схему приготовления соуса беарньез.
5. Приготовить соус голландский (голландез).
6. Приготовить соус беарньез.
7. Приготовить соус яичный сладкий.
8. Произвести оценку качества готовых соусов.