20.11 МДК 07.01 2курс ПиК

 **Лабораторная работа**

**Тема:** Технологический процесс приготовления сладких соусов

**Цель работы:** освоить технику приготовления, оформления сладких соусов.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления 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 сладких соусов соусов.

4. Приготовить сладкий соус.(соус яблочный)

5. Подготовить посуду для отпуска соуса.

6. Оформить и подать соус.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленного соуса.

8. Убрать рабочее место, посуду .

9. Оформить отчёт о про деланной работе

10. Результаты бракеража соуса .

**Ход работы**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления грибного соуса (составить технологическую карту «Соус яблочный»).

3. Произвести технологический процесс приготовления яблочного соуса.

4. Произвести органолептическую оценку качества (бракераж).

Органолептическая оценка: «Соус яблочный»

- Внешний

- вид

- Цвет

- Вкус

- Запах

- Консистенция

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

**Контрольные вопросы:**

1. Составить схему приготовления яблочного соуса.
2. Для каких блюд используют сладкий яблочный соус?