

Соусы



Автор: Когученко Надежда Константиновна
мастер производственного обучения



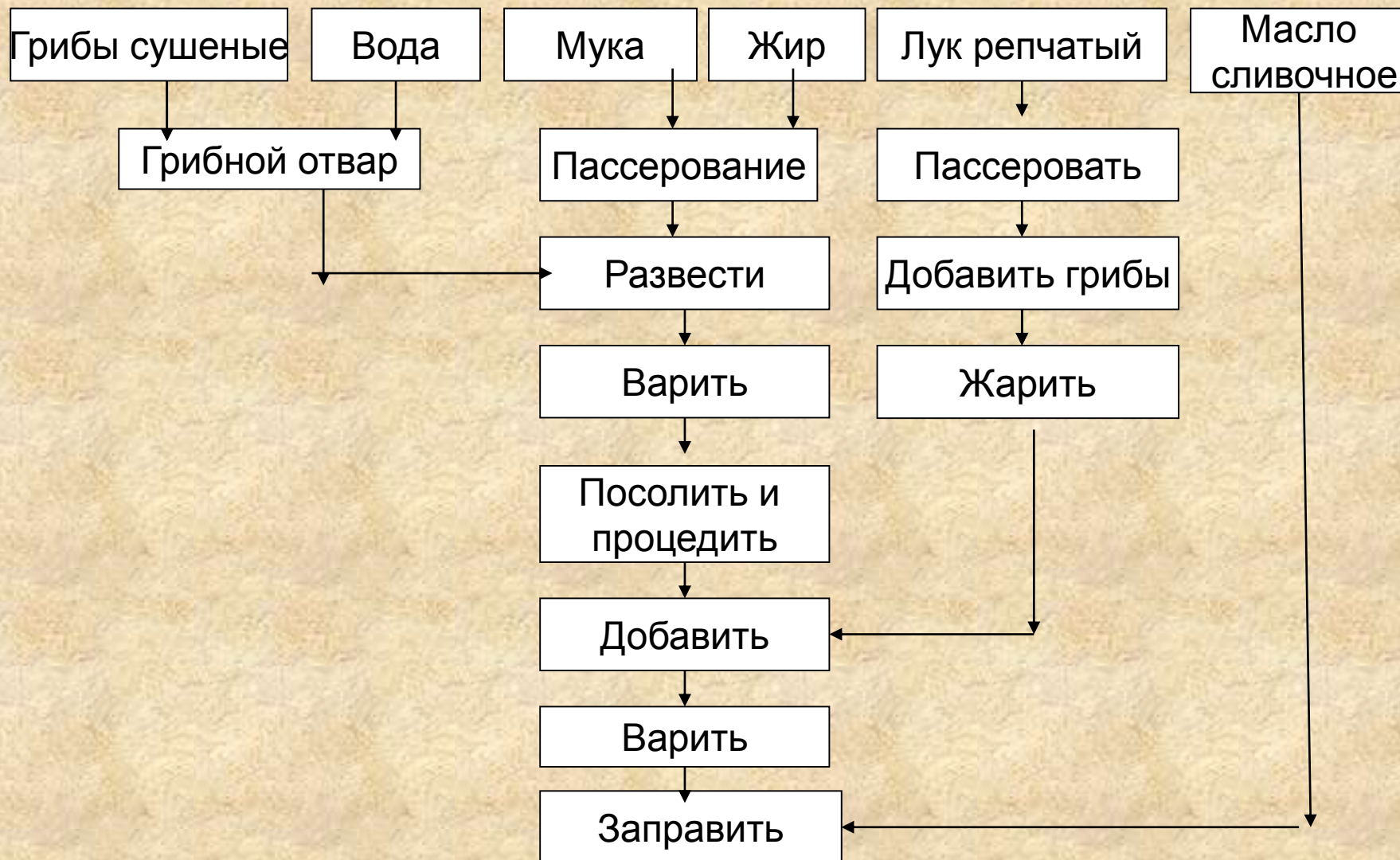
Соусы



Соусы



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА ГРИБНОГО»



СОУС МАЙОНЕЗ



СОУС МОЛОЧНЫЙ



СОУС КРАСНЫЙ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ



СОУС ТОМАТНЫЙ



СОУС КРАСНЫЙ





СОУС КРАСНЫЙ СМОРОДИНОВЫЙ



СОУС ШОКОЛАДНЫЙ





СОУС МАЙОНЕЗ С ЗЕЛЕНЬЮ



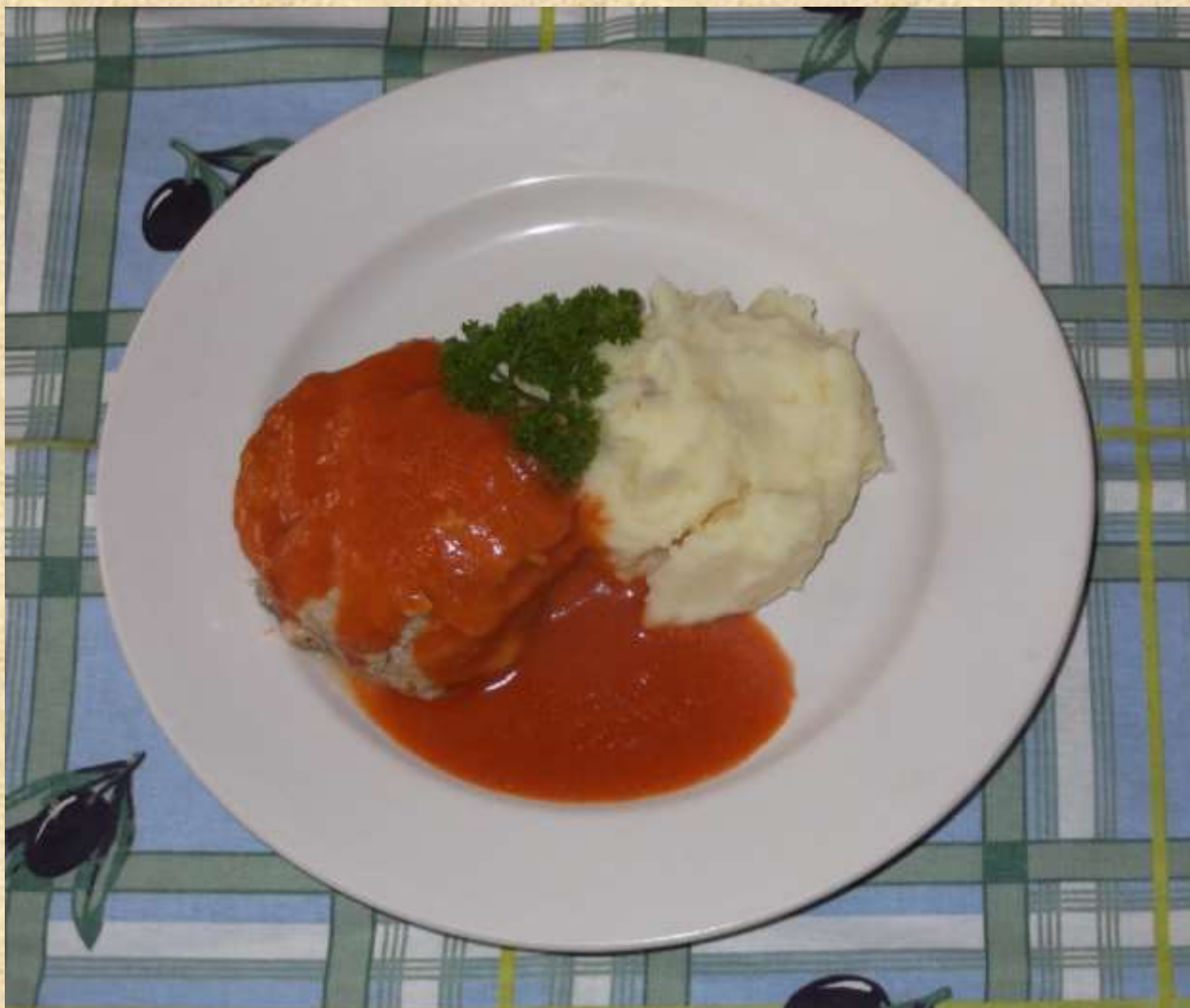


СОУС СМЕТАННЫЙ





СОУС ТОМАТНЫЙ



СОУС МОЛОЧНЫЙ



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- Цвет соуса сметанного и молочного от белого до светло-кремового, грибного-коричневый.
- Консистенция однородная, « бархатистая», без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей.
- Сметанный соус имеют вкус в меру соленый , слегка кисловатый с запахом сметаны. Молочный соус имеет вкус нежный в меру соленый с запахом молока. Грибной- вкус в меру соленый с запахом грибов и пассерованного лука.

ЗАКРЕПЛЕНИЕ

- Назовите жидкую основу для приготовления соусов.
- Перечислите мучные пассеровки для соусов.
- По способу приготовления какие бывают сметанные соусы?
- Как разводят сухую и жировую пассеровку?
- Как нарезают лук и грибы?
- Зачем защипывают соус?
- Правила подачи соусов?