**Материалы для дистанционного обучения студентов по дисциплине «ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

Группа: 25Т, 26 Т

Преподаватель: Фомин Р.Б.

**Вопросы для самопроверки**

(Источником является лекции «Соусы красные на мясном бульоне», «Соусы белые на мясном бульоне», «Соусы на рыбном бульоне»).

1. Значение соусов в питании?

2. Соусы классифицируют?

а) по температуре подачи: на …..  и ….. .

б) по цвету: на …..  и ….. .

в) в зависимости от жидкой основы: соусы на ……  , на …..  , на …..  , …..  , ……  , ……  , …..  .

г) по консистенции: ……  , …..  , …..  .

д) по технологии приготовления:  …..   и ….. .

3. Для чего муку пассеруют?

4.  Мучную  пассеровку классифицируют?

а) по  способу приготовления: …….  и ……. .

б) по цвету: ……. и ……. .

 5. Установите соответствие. Какой соус лучше подать к блюду?

|  |  |
| --- | --- |
| а) Соус луковый с горчицейб) Соус польскийв) Соус паровойг) Соус красный кисло-сладкийд) Соус молочный сладкийе) Соус абрикосовыйж) Соус белый основной на рыбном бульоне | а) припущенная рыбаб) яблоки в тестев) сарделькиг) цветная капустад) отварная курицае) пудингж) тушеное мясо |

6. Порекомендуйте масляные смеси к блюду?

а) масло зеленое

б) масло селедочное

в) масло сырное

7. Составьте схему приготовления белого основного соуса.

8. Назовите разновидности холодных соусов?

9. Для чего используют маринад овощной с томатом?

10. Какая  температура и срок хранения соусов сметанных?

а) 10-15°С 1-2 суток

б) 65°С не более 36 часов

в) 75°С не более 2 часов

г) 18°С до 45 дней

**Задание на дом**

Для того, чтобы рассчитать продукты для приготовления соу­са, следует количество соуса, указанного в рецептуре на блюдо умножить на заданное количество порций и таким образом определить нужное количество соуса.

Затем количество продуктов, указанное в рецептуре на 1кг соуса, в том случае, если кондиция поступившего сырья не совпадает с предусмотренным в Сборнике рецептур блиц, необходимо произвести пересчет.

 Отходы в феврале – 25%,масса нетто 60 гр.

Соус томатный рец. № 857

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  № п/п | Наименование продуктов | Кол-во продуктов массой брутто на 1 кг (в г) | Кол-во продуктов массой нетто на I кг(в г) | Кол-во продуктов массой брутто на 10кг (в кг) |
| I |  |  |  |  |
| I | Бульон рыбный |  |  | 9,0 |
|  | Маргарин столовый |  |  | 0,45 |
|  | Мука пшеничная |  |  | 0,45 |
|  | Морковь |  |  | 0,8 |
|  | Лук репчатый |  |  | 0,24 |
|  | Петрушка |  |  | 0,13 |
|  | Томат-пюре |  |  | 2,5 |
|  | Маргарин столовый |  |  | 0,15 |
|  | Сахар |  |  | 0,1 |
|  | Бульон-рыбный№851 | Б на 1кг | Н на 1кг | Б на 9 кг |
|  | Пищевые рыбные отходы |  |  | 4,5 |
|  | Вода |  |  | 11,25 |
|  | Лук |  |  | 0,13 |
|  | Петрушка |  |  | 0,14 |

**Задание №2: Определение количества порций блюд, изготовленных из заданного количества**

Сколько порций рыбы, запеченной в сметанном соуса, можно приготовить по второй колонке Сборника рецептур блюд, если имеется 10 кг сметаны?

**Задание**

Задача 1. Рассчитать продукты для приготовления соуса томатного основного к 200 порциям биточков рыбных по третьей колонке Сборника рецептур блюд в феврале. На I порцию биточков 50 г соуса.

Задача 2. Рассчитать продукты для соуса сметанного с луком к 200 порциям печени по - строгановски по второй колонке Сборника рецептур блюд. На I кг соуса необходимо 500 г сметаны.