ГБОУ НПО ПУ № 68

МДК 03 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ»

ПРОФЕССИЯ: 260807.01 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Тема урока: «Классификация, ассортимент и назначение соусов»

Преподаватель Казакова Н.Н.
п.Улькан

План урока:

Организационный момент (1 мин).

Целеполагание и мотивация (2 мин).

Цель урока: изучить ассортимент, показатели качества соусов, их назначение, условия и сроки хранения.

Изучение нового материала: **(**38 мин).

1. Введение в тему «Классификация, ассортимент и назначение соусов» (3 мин).

2. Составление опорного конспекта «Классификация соусов» (5 мин).

3. Работа с Электронным учебным модулем.

1) Вводная информация. Классификация соусов. (7 мин).

2) Требования к качеству соусов (4 мин).

3) Продукты, используемые для приготовления соусов (4 мин).

4) Условия и сроки хранения соусов. Заполнить таблицу «Наименование, температура и сроки хранения соусов» (7 мин). Приложение 1.

4. Закрепление новых знаний: выполнение проверочных заданий «Проверь себя 1», «Проверь себя 2» (8 мин).

Рефлексия. Подведение итогов урока и выставление оценок (3 мин**)**.

Домашнее задание: (1 мин).

<u>Соусы</u> это ароматические приправы, **придающие блюдам особый аромат и вкус, возбуждающие аппетит. Используя различные соусы, можно из одних и тех же продуктов приготовить разнообразные блюда.**

<u>Соус</u> **необходимо подбирать в соответствии со вкусом и цветом основного блюда.**

Для приготовления соусов используют посуду небольшой емкости с толстым дном (ковши, сковороды), чтобы соусы не пригорали. Кроме того, используют противни, венчики, сита, дуршлаги, кулинарные лопатки, разливательные ложки и другой инвентарь.

Ковши для приготовления соусов

сита

дуршлаг

противень

сковороды

венчики

кулинарные лопатки

Соус можно подать к блюду отдельно в соуснике, который ставят рядом с блюдом на тарелочке или вместе с блюдом.
На порцию блюда используют 50, 75, 100 г соуса, иногда 25 г.

Классификация соусов.

По температуре подачи:

- **горячие (65 ...70°С) - подают к горячим блюдам**
- **холодные (10... 12 °С) - подают к холодным и горячим блюдам**

***По жидкой основе*:**

- **на мясных и рыбных бульонах**
- **на грибных, овощных, фруктовых отварах**
- **на молоке, сметане, сливочном масле (горячие)**
- **растительном масле, уксусе (холодные).**

Все соусы делят на две группы:

- **с загустителем (с мукой)**
- **без загустителя (без муки).**

По технологии приготовления:

- **основные**
- **производные**
- **Производные соусы приготавливают из основного с добавлением различных продуктов (наполнителей).**

***Производный соус* получают при смешивании *основного соуса* и *наполнителя*.**

По консистенции:

жидкие используют для поливки блюд и тушения

густые (для фарширования)

средней густоты (для запекания, заправки припущенных блюд, фарша)

По цвету:

красные

белые

Продолжаем изучение темы урока «Классификация, ассортимент и назначение соусов»
с помощью Электронного Учебного Модуля 260506_3.2.2.1_I1_sous_klass_2.oms

Желаю успеха!

260506_3.2.2.1_I1_sous_klass_2.oms

Ссылка на ЭУМ
http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html
Примечание. Для работы с ЭУМ необходима программа OMS

Приложение 2 (рефлексия настроения на окончание урока).

понравилось **не понравилось** **не знаю…**