

Тема: Сладкие соусы



Цель урока

- ▣ . Научится самостоятельно (пользуясь технологической картой) приготовлению соуса абрикосового и яблочного, закрепить
- ▣ профессиональные умения по применению различных сочетаний приемов и операций.



Фронтальный опрос

Соусы

▣ В основном
значение соусов?



Правильный ответ

- ▣ Аромат соусов и часто их острый вкус возбуждают аппетит и , следовательно, повышают усвояемость пищи.



вопрос

- ▣ На какие основные группы делятся соусы?



ОТВЕТ

- ▣ Соусы можно разделить на две основные группы:
- ▣ Соусы с мукой и соусы без муки



вопрос

По температуре
подачи соусы
различают на

ОТВЕТ

Соусы холодные и
горячие

вопрос

- ▣ По консистенции соусы подразделяют на ..



ОТВЕТ

- Соусы подразделяют на жидкие(для подачи к блюдам и тушения), средней густоты(для запекания), густые (для фарширования)

вопрос

- ▣ По технологии приготовления различают соусы



ответ

- ▣ Соусы основные и производные (разновидности основного)



вопрос

- Для чего «защищают» соусы?



ОТВЕТ

- ▣ При хранении на поверхности соуса образуется пленка., которая нежелательна. Для этого «защищают» соусы, то есть кладут на поверхность соуса кусочки сливочного масла или маргарина.



вопрос

- ▣ Какой продукт является загустителем для сладкого соуса?



Правильный ответ

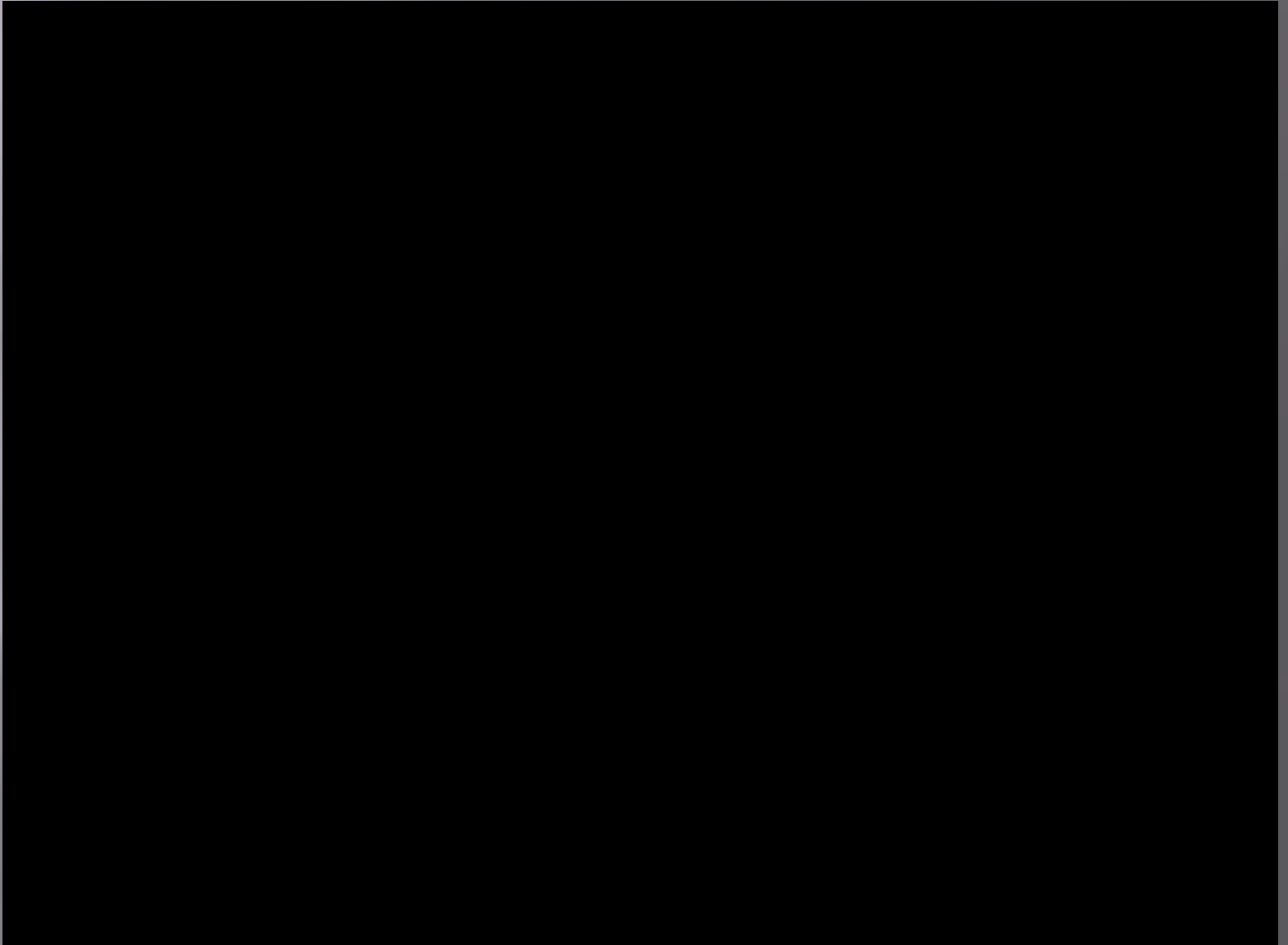
крахмал

Технология приготовления яблочного соуса

- ▣ Соус яблочный. Нарезанные ломтиками яблоки с кожей,
- ▣ цей, но без семенного гнезда заливают горячей водой и варят
- ▣ 6—8 мин (в зависимости от сорта). Затем протирают, соединя-
- ▣ ют с отваром, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят
- ▣ до кипения, вводят предварительно разведенный охлажден-
- ▣ ным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть. В готовый соус
- ▣ кладут корицу

Соус абрикосовый

- ▣ Соус абрикосовый. Свежие абрикосы погружают на 30—40 с в кипяток, снимают с них кожицу, нарезают на четверчасти, удаляют косточку, засыпают сахаром, выдерживают
- ▣ 2—3 ч и кипятят 5—8 мин.
- ▣ Курагу перебирают, промывают, заливают холодной во-
- ▣ дой на 2—3 ч. Затем ее варят в той же воде до готовности,
- ▣ протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают
- ▣ до загустения



Тәтті соустар жасау үшін жасалған өнімдер

- Тәтті соустар жасау үшін жасалған өнімдер
- жеміс – өрік(абрикос)
- Алма- яблоко
- Қант-сахар
- Крахмал
- Даршан-корица
- Лимон қышқылы
- Су-вода
- Термиялық өңдеу- тепловая обработка
-