Занятие №46.

**МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.**

**Тема: Ассортимент, требование к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение соусов.**

**Цель занятия:** Ознакомление с видами соусов и требования к качеству.

**Структура и ход занятия:**

**Мотивация и актуализация учебной деятельности:**

Соусы могут усиливать или ослаблять вкус блюда. Используя различные соусы, можно из одного и того же продукта приготовить широкий ассортимент блюд, разнообразных по вкусу и виду.

**Изложение нового материала:**

По технологии приготовления различают соусы основные и производные (разновидности основного с добавлением в него различных продуктов, изменяющих вкус, цвет, аромат и т.д.). Хорошо приготовленный и правильно подобранный к основному продукту и гарниру соус делает блюдо более привлекательным, ароматным и сочным. Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями, учитывают форму нарезки и густоту наполнителя. Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре 80С от 3 до 4ч. Поверхность соуса защипывают маслом, посуду с соусом закрывают крышкой. Сметанные и молочные хранят 1 – 1,5ч.

**Принцип подбора соусов к блюдам:**

1. К горячим блюдам подают горячие соусы, к холодным – холодные.

2. Низкокалорийные блюда требуют высококалорийных соусов.

3. К блюдам из жирных продуктов подают острые соусы.

4. К блюдам с нежным вкусом – нежные соусы.

5. К блюдам с невыраженным вкусом – соусы, подчеркивающие вкус.

6. К жареным мясным и рыбным блюдам – красные и томатные соусы.

7.К блюдам из рыбы жареной можно подать соусы красные на мясном бульоне.

8. Блюда из мяса жареного порционным панированным куском, подают без соуса, поливая жиром.

**Закрепление нового материала:**

 При приготовлении соусов, какие правила охраны труда и техники безопасности надо соблюдать. Какие соусы бывают по консистенции и их использование. Что влияет на качество соуса.

**Задание на дом:** Систематизировать знания, оформить конспект, Ответить письменно на контрольные вопросы:

1. Какие принципы подбора соусов к блюдам.

2. Требования к качеству соусов.

3. Условия и сроки хранения соусов.

 Ответ присылать на почту-elizavetadvenadcataya@yandex.ru