Занятие №47.

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

**Тема: Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов.**

**Цель занятия:** Ознакомление с правильным подбором продуктов для приготовления соусов.

**Структура и ход занятия:**

**Мотивация и актуализация учебной деятельности:**

Выбор продуктов влияет на качество соуса. Умения и знания правильного подбора всех компонентов и их сочетания придает блюду вкус, ароматические и цветовые особенности.

**Изложение нового материала:**

Для приготовления соусов используют разнообразное сырье: муку пшеничную, кости, корнеплоды, репчатый лук, томатное пюре, соленые и маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное и растительное масло, уксус, лимонную кислоту, специи, пряности, вино и др. Каждый из этих продуктов проходит свою обработку. Это необходимо для создания более яркого вкуса, запаха. Вкус и аромат придают также специи, пряности и приправы, которые закладывают в соус за 10 -15 мин. до готовности, а лавровый лист – за 5 мин., а молотый перец – в готовый соус.

**Закрепление нового материала:**

При приготовлении соусов, какие правила охраны труда и техники безопасности надо соблюдать. Что влияет на качество соуса.

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

1. Какие принципы подбора сырья и продуктов.

2. Какую подготовку проходит сырье.

3. Что влияет на вкус и запах соуса.

Ответ присылать на [почту-elizavetadvenadcataya@yandex.ru](mailto:почту-elizavetadvenadcataya@yandex.ru)