Занятие №49.

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

**Тема: Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.**

**Цель занятия:** Ознакомление с правилами приготовления красного основного соуса.

**Структура и ход занятия:**

**Мотивация и актуализация учебной деятельности:**

Красные соусы имеют ярко выраженный острый вкус, богаты экстрактивными веществами, способствуют возбуждению аппетита.

**Изложение нового материала:**

Процесс приготовления красного соуса складывается из приготовления коричневого бульона, пассерования овощей с томатным пюре, соединение подготовленных компонентов, варки соуса, процеживания, доведения до готовности, защипывания.

Красный основной соус используют для подачи к жареным мясным блюдам. На его основе готовят производные соусы, такие как: соус луковый (миронтон), соус луковый с горчицей (роббер), соус красный с луком и огурцами (пикантный), соус красный с овощами (греческий) и др. **Закрепление нового материала:**

 Для приготовления красного основного соуса какой бульон используют. Что влияет на качество соуса.

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

1. Особенности приготовления соуса красного основного.

2. Особенности приготовления производных соусов.

3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

 Ответ присылать на почту-elizavetadvenadcataya@yandex.ru