Занятие №50.

**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 белого основного и его производных.**

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

**Структура и ход занятия:**

**Мотивация и актуализация учебной деятельности:**

Белые соусы менее острые и более нежного вкуса. Белые соусы обладают меньшим сокогонным свойством, чем красные. Для усиления выделения пищеварительных соков в эти соусы добавляют лимонную кислоту.

**Изложение нового материала:**

Соус белый основной – основа соуса мясной бульон. Коренья белые и лук нарезают соломкой. В посуде с толстым дном пассеруют муку на маргарине до кремового цвета. Горячу, белую пассеровку, разводят в несколько приемов горячим мясным бульоном. В разведенную мучную пассеровку закладывают подготовленные овощи и варят 30 мин. В готовый соус добавляют соль, лимонную кислоту, затем процеживают и вновь доводят до кипения. Готовый соус защипывают.

На основе соуса белого готовят производные соусы, такие как: соус белый с яйцом (сюпрем), соус томатный, соус паровой и др.

**Закрепление нового материала:**

Для приготовления белого 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 белого основного.

2. Особенности приготовления производных соусов.

3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

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