**Дата:** 12.05.2020

Лекция 43-44

**Тема:** Приготовление яично-маслянных соусов

**Литература** Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с.123-124

**Задание:** изучив теоретический материал составить опорный конспект по теме.

1. Приготовление соуса сухарного
2. Приготовление соуса «Польский»
3. Приготовление соуса «Голландский»

**Дата** 12.05.2020

Лекция45-46

**Тема**: Современные направления в приготовлении соусов и их кулинарное использование.

**Литература:** Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с128- 126

**Ссылка на интернет ресурс**

<https://alternativa-sar.ru/tehnologu/kulinaria/organizatsiya-protsessa-prigotovleniya-goryachej-kulinarnoj-produktsii/1750-2-2-osobennosti-tekhnologii-prigotovleniya-sousov>

<https://vuzlit.ru/1978109/sovremennoe_ispolzovanie_sousov_podacha_dekor>

**Задание:** изучив теоретический материал определить современные направления в приготовлении, использовании и подаче соусов, оформить конспект.

**Дата:**12.05.2020

Лекция 47-48

**Тема:** Требования к качеству, сроки хранения соусов

Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с.125-126

**Задание:** изучив теоретический материал определить требования к качеству соусов, условия и сроки хранения, оформить конспект.