**Лабораторно - практическая работа №1.1**

**Тема: Приготовление холодных соусов, салатных заправок.**

 **Цель:** Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных соусов сложного приготовления; закрепление теоретического материала расчёта количества сырья и продуктов для приготовления холодных соусов сложного приготовления.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.

2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2015г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2016г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2016г.;

**Задание для выполнения**

1.В соответствии с вариантом, указанным в таблице 5, составить технологические схемы приготовления следующих соусов:

Табл. №5

|  |  |
| --- | --- |
| № варианта | Наименование полуфабрикатов |
| Вариант 1 | Соус красный с грибами и помидорами; соус сухарный |
| Вариант 2 | Соус красный с луком и грибами; соус «Польский» |
| Вариант 3 | Соус красный перечный с уксусом; соус «Голландский» |

2. Используя учебник Н.А. Анфимовой «Кулинария» заполнить таблицу №6:

Табл. №16

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Соусы  |
| «Польский» | «Польский с белым соусом» | Сухарный  | «Голландский» |
| Бульон |  |  |  |  |
| Вода |  |  |  |  |
| Зелень петрушки |  |  |  |  |
| Кислота лимонная |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |  |
| Мука пшеничная |  |  |  |  |
| Сок лимонный |  |  |  |  |
| Соль |  |  |  |  |
| Сухари из пшеничного хлеба |  |  |  |  |
| Яйца  |  |  |  |  |

3. Решите задачи.

**№1.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50 порций по 75 гр.

**№2.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 30 порций по 75 гр.

**№3.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса грибного, 10 порций по 75 гр.

**№4**. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса сметанного, 50 порций по 75 гр.

**Контрольные вопросы**

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Каковы различия между соусом белым основным и соусом паровым?
3. К каким блюдам рекомендуется использовать грибной соус?
4. Перечислите жидкие основы для приготовления молочных соусов.
5. Дайте определение термина «масляные смеси».