**Здравствуйте уважаемые учащиеся!**

Повторите лекцию и выполните проверочную работу

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту [**avpop.npet@mail.ry**](mailto:avpop.npet@mail.ry)

Для закрепления знаний о холодных соусах выполите следующие задания.

**Задание №1**

Установите соответствие масляных смесей их кулинарному использованию.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Масляная смесь | Кулинарное использование |
| 1 | Масло зеленое | А) для бутербродов, как холодную закуску, для фарширования |
| 2 | Масло селедочное | Б) к бифштексу, антрекоту, рыбе фри, для бутербродов |
| 3 | Масло сырное | В) для бутербродов и как холодную закуску |
| 4 | Масло розовое | Г) для бутербродов и оформления холодных блюд |
| 5 | Масло с горчицей | Д) для бутербродов |

**Задание № 2** укажите операции, пропущенные при приготовлении соусов.

***Соус «Польский» натуральный***

Вареные яйца мелко шинкуют.

Зелень петрушки мелко шинкуют.

…………………………………...

Соединяют с яйцами и зеленью.

Добавляют соль, лимонный сок

Соус ……………………………

……………………не выше 70 С

***Соус сухарный***

Сухари пшеничного хлеба размалывают

Просеивают и поджаривают

………………………………….

Процеживают и вводят поджаренные сухари.

Добавляют…………………………………

Подают………………………………….....

**Задание № 3** отметьте в таблице знаком «+» продукты, входящие в состав соусов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  продуктов | Соус | | |
| Польский | Сухарный | Голландский |
| Бульон |  |  |  |
| Вода |  |  |  |
| Зелень петрушки |  |  |  |
| Кислота лимонная |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |
| Мука пшеничная |  |  |  |
| Сок лимонный |  |  |  |
| Соль |  |  |  |
| Сухари из хлеба |  |  |  |
| Яйца |  |  |  |