**Уважаемые студенты!**

**Данные задания выполните пожалуйста письменно**

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**

**Задание 1**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование соуса** | **Сырьё** | **К каким блюдам подают** |
| Соус луковый |  |  |
| Соус паровой |  |  |
| Соус томатный |  |  |
| Соус красный кисло - сладкий |  |  |

**Задание 2**. Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

1. С какой целью соусы прищипывают?
2. Назовите производные соусы от красного основного соуса?
3. Какого роль сухого белого вина для приготовления соусов?

 4. Что такое мускатный орех и какие соусы используют?

1. Что такое субпродукты и какие соусы подают к субпродуктами?

**Задание 3** Заполните схему:

Задание 4: Заполните таблицу основных данных для **соуса майонеза**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Группа, к которой относится соус** |  |
| **Внешний вид соуса** |  |
| **Цвет** |  |
| **Вкус** |  |
| **Состав соуса** |  |
| **Тепловые процессы** |  |
| **Назначение** |  |
| **Сроки хранения** |  |