**Уважаемые студенты!**

Используя интернет – ресурсы или учебник КУЛИНАРИЯ стр. 147, автор- Н.А.Анфимова готовим дома соус майонез (набор продуктов указан ниже). Самостоятельно составляем требования к качеству соуса. Письменно отвечаем на вопросы.

- Масло растительное – 200гр.

- яйца (желтки) – 2шт.

- горчица столовая – 5 гр.

- сахар – 5 гр.

- уксус 3% - 40-50гр.

*Масло растительное предварительно охлаждаем.* *Соус готовим на 250-300 грамм.*

**Вопросы для повторения**

1. Куда используют соус молочный средней густоты?
2. Почему чаще используют майонез промышленного производства, а не собственного приготовления?
3. К каким блюдам подают соус хрен?
4. Что такое заправка для салатов и кулинарное использование?
5. Как получить столовую горчицу из порошка горчицы?

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