**Уважаемые студенты!**

**Письменно выполняем задания, заполняем таблицу, отвечаем на вопросы. Готовим холодный соус - *маринад овощной с томатом*. В тетрадях оформляем требования к качеству.**

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

**Задание 1.** Назовите сырьё для приготовления супов:

|  |  |
| --- | --- |
| **Название супов** | **Сырьё** |
| Борщ сибирский |  |
| Суп крестьянский |  |
| Суп харчо |  |
| Суп – лапша грибная |  |
| Рассольник по- россошански |  |

**Задание 2.** Ответьте на вопросы.

1. Какие полуфабрикаты необходимо будет подготовить, чтобы сварить суп- лапша домашняя?
2. Как приготовить хлебный квас в домашних условиях?
3. Какие особенности варки молочного супа с овощами?
4. Куда используют заправку горчичную?
5. Назовите производные от белого основного соуса?

**Задание 3. Готовим маринад овощной с томатом**

Овощи (морковь, лук) нарезаем тонкой соломкой и пассеруем на растительном масле до полуготовности. Добавляем томатное пюре и продолжаем пассеровать при помешивании ещё 10 мин. Вливаем уксус, закладываем лавровый лист, перец горошком, соль, сахар, перемешивают и, если маринад слишком густой, добавляют процеженный рыбный бульон. Проваривают при слабом кипении 15-20 мин., охлаждают и хранят в неокисляющейся посуде. Чтобы маринад был более ароматным, в него добавляют гвоздику и корицу.

Маринад можно приготовить и без томата (белый маринад). Для маринада овощи можно нарезать звездочками или гребешками. В состав маринада может входить свекла. Чаще всего маринад используют для блюда «Рыба под маринадом». Рыбу с костным скелетом обрабатываем на филе с кожей без костей или на чистое филе, нарезаем на порционные куски, панируем в муке, жарим основным способом, дожариваем в жарочном шкафу. Жареную рыбу охлаждают, укладывают в тарелку, поливают охлажденным маринадом, украшают зеленым луком, зеленью петрушки.