**Уважаемые студенты!**

Законспектируйте пожалуйста тему «Соусы промышленного производства»

и выполните в тетрадях задание по классификации соусов.

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

*СОУСЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА*

При приготовлении блюд на предприятиях общественного питания часто используют соусы промышленного производства. К ним относят соусы «Южный», «Кетчуп», Табаско, Ткемали, Шашлычный, Маринадный, Майонез, Кубанский, Фруктовый с орехами.

Каждый из тих соусов имеет своебразный, ярко выраженный вкус, красивый внешний вид. В состав соусов входят разнообразные продукты, ценные по своему химическому составу.Соусы добавляют для улучшения вкуса, а также подают к горячим и холодным блюдам.

**Соус «Южный» -** имеет темно –красный цвет, острый вкус пряный аромат. Приготавливают из ферментативного соевого соуса, яблочного пюре, томатной пасты, протертой печени, сахра, растительного масла, чеснока, лука, изюма, перца, имбиря, гвоздики, корицы, мускатного ореха, кардамона и мадеры. Добавляют при приготовлении соусов, тушении капусты, в салаты и винегреты. Подают к мясным и рыбым блюдам.

**Соус ТКЕМАЛИ –** представляет собойпротертое пюре из диких слив с добавлением кинзы, базилика, чеснока, красного перца, которое разводят отваром, доводят до кипения и охлаждают. Подают соус к жареным блюдам из мяса и птицы, к шашлыкам, купатам, люля-кебабу.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

**Тема:** Классификация соусов, значение в питании

**Задание 1**. Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет по теме «Классификация соусов, значение в питании»:

1. Кулинарное использование фюме?
2. Какие пассеровки используют для приготовления соусов?
3. Назовите загустители соусов

**Задание 2.** Укажите кулинарное использование соусов по густоте и несколько наименований блюд с добавлением этих соусов.

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Жидкий соус** | **Средней густоты** | **Густой соус** |
|  |  |  |

**Задание 3.** Укажите кулинарное использование пассеровок.

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Красная пассеровка** | **Белая пассеровка** | **Холодная пассеровка** |
|  |  |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Чем отличается кукурузный крахмал от картофельного?
2. Клейстеризация – это …..