**Уважаемые студенты!**

Ответьте письменно на вопросы и приготовьте дома соус сметанный с луком, составьте бракеражный лист. (образец ниже).

**Соусы молочные**

**Густые**

для фарширования

котлет из птицы и дичи;

для добавления в

качестве связующей

основы

**Средней густоты**

Для запекания блюд,

для заправки

припущенных и отварных

овощей

**Жидкие**

поливка овощных,

крупяных и других

блюд

**Классификация**

**молочных соусов**

**по консистенции**

**Сметанные соусы**

К каким блюдам подают молочные соусы?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Чем соус сметанный натуральный отличается от сметанного соуса, приготовленного на основе белого соуса?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Как правильно приготовить жировую и суху пассеровку?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Соус сметанный с луком**

Сметана – 250гр.

Мука – 25гр.

Бульон или вода – 300гр.

Лук репчатый – 30гр.

Масло растительное или маргарин – 20гр.

Приготавливаем белую сухую или жировую пассеровку и разводим ее теплым бульоном. Сметану доводим до кипения, соединяем с полученным белым соусом, размешиваем, заправляем солью и провариваем 3-5 мин. Соус процеживают. Лук репчатый нарезают тонкой соломкой и пассеруют до размягчения, но так, чтобы лук не имел поджаристой корочки, особенно аккуратно. В подготовленный сметанный соус закладывают подготовленный лук и проваривают 5-7 мин., непрерывно помешивая.

**БРАКЕРАЖНЫЙ ЛИСТ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование**  | **Требования к качеству** |
| **Консистенция** |  |
| **Форма** |  |
| **Вкус** |  |
| **Цвет** |  |
| **Запах** |  |
| **Правила подачи** |  |

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