

## Уважаемые студенты!

### Решаем ситуационные задачи, готовим суп «Солянку домашнюю».

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно ВКонтакте или на мою электронную почту: [olga\\_zhigalova.13@mail.ru](mailto:olga_zhigalova.13@mail.ru)

#### 1 задание: Решение ситуационных задач.

1. На поверхности соуса появилась плёнка. Что не сделал повар? Можно ли использовать такой соус в дальнейшем?
2. Приготовленный соус имеет привкус сырой томатной пасты. Какие ошибки были допущены в процессе приготовления?
3. На раздаче после обеда остались не реализованными следующие соусы: голландский, томатный и луковый. Сколько можно хранить эти соусы и можно ли их использовать на следующий день?
4. При подаче прозрачного рыбного бульона повар в тарелку положил зелень укропа. Какую ошибку допустил повар?
5. При приготовлении заправочного супа повар добавил сырую муку. Для чего муку подвергают пассерованию?

#### 2 задание: Приготовить суп «Солянка домашняя»

Варим мясо – костный бульон. Картофель нарезаем кубиками размером 1\*1, закладываем в кипящий бульон и варим почти до готовности, затем кладем пассерованный лук с томатной пастой, припущенные огурцы, специи, соль и варим до готовности.

При отпуске в тарелку кладут набор мясных продуктов, наливают солянку, кладут сметану и измельченную зелень.

Мясо – костный бульон варим любым из двух способов.

Раскладку на продукты можно посмотреть в учебнике Кулинария, автор – Н.А. Анфимова, стр 111, либо используем интернет – ресурсы.