**Задание для обучающихся 736 группы Профессии Повар, кондитер»**

**по МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**Изучите следующие темы:**

**07.04.2020. Тема занятия № 13-14**

Технология приготовления холодных соусов национальных кухонь мира:

– Соус «Сабайон» (\Италия)

– Английский кетчуп

– Соус из маскарпоне

– Соус Бермонте

Ассортимент, рецептуры, технология приготовления

**07.04.2020. Тема занятия № 15-16**

Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.

**07.04.2020. Тема занятия № 17-18**

## *«Соусы промышленного производства»:* Соус «Любительский острый»; Соус «Южный»; Соус «Московский»; соус Нашараби; Соус Ткемали

**Теоретический материал**

**Соус «Сабайон» (\Италия)**

**Сабайо́н** ([итал.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%82%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *zabaglione, zabaione*; [фр.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *sabayon*) — один из самых известных десертов [итальянской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%82%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F), яичный крем с добавлением [вина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE) (обычно [марсалы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0_%28%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE%29) или [просекко](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%B5%D0%BA%D0%BA%D0%BE_%28%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE%29)). [Яичный желток](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B6%D0%B5%D0%BB%D1%82%D0%BE%D0%BA) взбивается с [сахаром](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80) до образования белой пены, затем добавляется вино, для аромата [ром](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%BC) и [корица](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%86%D0%B0). Полученная смесь взбивается на [водяной бане](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%B4%D1%8F%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B1%D0%B0%D0%BD%D1%8F) до образования пены. Подаётся в декорированном [сахарной пудрой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D1%83%D0%B4%D1%80%D0%B0) [бокале](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB) с [бисквитным печеньем](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%91%D0%B8%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B8%D1%82_(%D0%BF%D0%B5%D1%87%D0%B5%D0%BD%D1%8C%D0%B5)&action=edit&redlink=1) или со свежим [инжиром](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D0%B6%D0%B8%D1%80).

В широком смысле сабайонами называют различные десерты, готовящиеся с образованием пены с добавлением [алкогольных напитков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BB%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA). Авторство сабайона приписывается великому итальянскому повару XVI века [Бартоломео Скаппи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BA%D0%B0%D0%BF%D0%BF%D0%B8%2C_%D0%91%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D0%BE), а также придворному повару герцога [Карла Эммануила I Савойского](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%BB-%D0%AD%D0%BC%D0%BC%D0%B0%D0%BD%D1%83%D0%B8%D0%BB_I).

Сабайон также популярен в [Аргентине](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%80%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B0), где известен как *sambayón*. В [Колумбии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BB%D1%83%D0%BC%D0%B1%D0%B8%D1%8F) десерт известен как *sabajón*. В [Венесуэле](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D0%BD%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%8D%D0%BB%D0%B0) похожий десертный напиток на яйцах называют *ponche de crema*.



**Английский кетчуп**

Прародиной кетчупа считается [Китай](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%B9). В XVII веке в [Англию](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D1%8F) из [Азии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B7%D0%B8%D1%8F) ввезли [соус](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81), приготовленный из [анчоусов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D1%87%D0%BE%D1%83%D1%81), [грецких орехов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%80%D0%B5%D1%85_%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%BA%D0%B8%D0%B9), [грибов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B8%D0%B1) и [фасоли](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D1%81%D0%BE%D0%BB%D1%8C). Также он включал [рассол](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%BE%D0%BB_%28%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B0%29) [засоленной](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F) [рыбы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D1%8B) или [моллюска](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BB%D1%8E%D1%81%D0%BA), специи, [чеснок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%BA) и [вино](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE) — в старейший сохранившийся рецепт [томаты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82) не входили. В Англии его называли *catchup* или *ketchup*. Приправа оказалась удачной и быстро распространилась в [Европе](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B0%D1%80%D1%8B%D0%B9_%D0%A1%D0%B2%D0%B5%D1%82). От начального варианта сейчас остались только малоизвестные [рецепты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82) кетчупа из [грибов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B8%D0%B1) и [оливок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BA%D0%B8).

Рецепты кетчупов на основе томатов появляются в американских [кулинарных книгах](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3%D0%B0) с начала XIX века. Раньше других, в 1801 году, появился в печати рецепт Сэнди Эдисона. Позднее (в 1812 г.) был опубликован рецепт Джеймса Миза. В 1824 г. рецепт кетчупа на основе томатов появляется в кулинарной книге Мэри Рэндольф «Домохозяйка из Вирджинии».

Модифицированный рецепт кетчупа, который широко распространён сейчас, появился в начале XX века в [США](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D1%91%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%A8%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8B_%D0%90%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B8) в результате обсуждения необходимости применения консерванта [бензоата натрия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BD%D0%B7%D0%BE%D0%B0%D1%82_%D0%BD%D0%B0%D1%82%D1%80%D0%B8%D1%8F). Промышленники, в частности [Генри Дж. Хайнц](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%B0%D0%B9%D0%BD%D1%86%2C_%D0%93%D0%B5%D0%BD%D1%80%D0%B8), производили кетчуп на основе густой [томатной пасты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B0), полученной [вакуумным выпариванием](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D0%BE%D1%84%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F) без нагрева. В отличие от невыпаренного томатного сока, паста может долго храниться при комнатной температуре. Со временем густота стала самоценным свойством кетчупа, и для её достижения некоторые производители добавляют [крахмал](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%BC%D0%B0%D0%BB)[[10]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B5%D1%82%D1%87%D1%83%D0%BF#cite_note-10). Одно из исследований демонстрирует, что скорость вытекания кетчупа из бутылки равна 0,028 [мили](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D0%BB%D1%8F) в час (примерно 45 метров в час)

По вкусу томатный кетчуп может быть абсолютно любым, например: сладким, острым (горьким), кислым, кисло-сладким, солёным.

Не менее разнообразны виды кетчупа в зависимости от блюд, для которых он предназначается. Многие современные производители этого продукта называют его в зависимости от того, с каким блюдом он будет идеально сочетаться. Так появились виды кетчупов: шашлычный, для пельменей, для макарон, для мяса, для овощей, для рыбы, для блюд национальной кухни.

**Соус из маскарпоне**

 **Маскарпо́не** ([итал.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%82%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *mascarpone*) — итальянский [сливочный сыр](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D1%8B%D1%80). Происходит из региона [Ломбардия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%BE%D0%BC%D0%B1%D0%B0%D1%80%D0%B4%D0%B8%D1%8F). Считается, что впервые его стали делать в области между городками [Лоди](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%BE%D0%B4%D0%B8) и [Аббиатеграссо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B1%D0%B1%D0%B8%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%BE) к юго-западу от [Милана](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D0%BB%D0%B0%D0%BD) в конце XVI — начале XVII века. Часто используется в приготовлении [чизкейков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B8%D0%B7%D0%BA%D0%B5%D0%B9%D0%BA) и других десертов.

При производстве маскарпоне сливки жирностью 25 % подогревают на водяной бане до 75—90 °C и при перемешивании добавляют [винную кислоту](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0) (традиционный способ), лимонный сок или белый [винный уксус](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%83%D0%BA%D1%81%D1%83%D1%81), чтобы начался процесс [коагуляции](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B0%D0%B3%D1%83%D0%BB%D1%8F%D1%86%D0%B8%D1%8F_%28%D0%B4%D0%B8%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B0%29) (свёртывания) молочного белка. После непродолжительного нагрева для завершения коагуляции продукт охлаждают и подвергают, для удаления [сыворотки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%81%D1%8B%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D1%82%D0%BA%D0%B0), самопрессованию в полотняных мешках, подвешенных в прохладном месте. Поскольку для свёртывания маскарпоне не применяются [молочнокислые культуры](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D1%8B%D0%B5_%D0%B1%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B8) (закваски) и [ферменты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B5%D1%80%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82), название «сыр» может быть применено к нему с большой долей условности.

Маскарпоне содержит в сухом остатке около 75 % жира, имеет кремообразную консистенцию, поэтому идеально подходит для [десертов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82). Наиболее известный десерт, приготавливаемый на основе маскарпоне, — [тирамису](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B8%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B8%D1%81%D1%83). Также иногда сыр используется вместо масла для [бутербродов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%B4).



 **Соус Бермонте**

Великолепный сливочный **соус**, который чудесно подходит к лососю, тунцу, [гребешкам](http://www.food-design.icu/soblaznitelnyj-morskoj-grebeshok/) и другой рыбе. В сотейник наливают ложку воды и 100 мл сливок, доводят до кипения. Кладут  на дно 250 г масла и когда оно начнёт плавиться — с помощью венчика постепенно вбивают  сливки в подтаявшее масло. Продолжают до тех пор, пока всё масло не растопится. Приправляют солью и белым перцем.

Это базовая версия. Так же в уже готовую смесь можно добавить сок грейпфрута или апельсина, ароматные травы или каперсы. Подают этот [**соус**](http://www.food-design.icu/sous-pesto/) к закускам из зелени (сельдерей, цикорий, лук-порей) и запеченной рыбе или гребешкам.



**ТЕМА ЗАНЯТИЯ: Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.**

Наряду с отдельными пряностями в кулинарии применяют сложные пряности (смеси), составляемые заранее из строго определенного числа компонентов, сочетаемых в строго неизменных пропорциях. На Востоке, начиная от Малой Азии и кончая Китаем и Японией, культура употребления пряностей в течение веков продолжала все более совершенствоваться, были созданы и введены во всеобщее пользование многочисленные смеси пряностей. Некоторые из смесей получили всемирное распространение. Наиболее популярна в мире индийская смесь, называемая карри. Зная основные, наиболее распространенные смеси и понимая принципы их составления, можно основные, наиболее распространенные смеси и понимая принципы их составления, можно видоизменять их состав, приспосабливая их как к своим индивидуальным вкусам, так и к имеющимся в наличии продуктам, к отдельным блюдам.Приправы.Как уже было сказано ранее приправа -это самостоятельное блюдо, подаваемое к основному блюду, для улучшения его вкусовых качеств. Приправой является томатная паста, томатный соус, кетчуп, горчица (паста), васаби, соус "майонез", соус карри, хрѐн, смеси из свежих трав смешанных например с солью, с маслом, с измельчѐнными овощами, соус ткемали и т.п. Некоторые приправы такие как томатная паста, горчица, васаби, хрѐн употребляются в небольших количествах, так как они имеют резкий насыщенный вкус. Другие менее острые приправы, в основном соусы употребляются в наиболее больших количествах. В наши дни мы употребляем огромное количество все различных соусов, и не можем представить многие блюда без соусов. Хозяйки готовят различные приправы на своих кухнях, будь то приправы для непосредственного употребления сразу, будь то приправы приготовляемые для длительного хранения " на зиму".Специи влияют на вкус и аромат пищевого продукта, в том числе и блюда. Изменяют они не только вкусовую гамму, по и консистенцию, т.к. среди широкой группы специй имеются и структурообразователи, загустители. Это широкая группа пищевых продуктов: пектин, крахмал, желатин, соль, сахар, уксус, лимонная кислота. Но все вышеперечисленные продукты является скорее пищевыми добавками. Специи и пряности практически выполняют подобные функции. К данной группе пищевых продуктов относятся вещества растительного происхождения, которые не только не изменяют вкус блюда, а придают ему привлекательный, отличительный аромат или особую консистенцию. В Европе ароматные приправы называли специями, поэтому данное название существует до настоящего времени и закрепилось в различных странах. Кулинарии и пищевой промышленности при производстве приправ используют различные части сушеных и свежих растений. Это могут быть корпи (петрушка, имбирь, хрен), кожура (лимоны, апельсины) и кора (корица), цветки и бутоны (каперсы, гвоздика), листья и стебли (базилик, фенхель, лавровый лист, мята, укроп, петрушка, полынь, сельдерей, розмарин), семена и плоды (кунжут, тмин, анис, перец, ваниль, мускатный орех, укроп, горчица, кардамон). Всего их насчитывается более полутора сотен. В пищу в пашей стране использует не более десятка. Кроме характерных вкусовых и ароматических свойств пряности и специи бактерицидными качествами, поэтому способствуют более длительному храпению пищевых продуктов и широко используются при консервации, мариновании и квашении фруктов, овощей, бахчевых культур и грибов. В жарких странах специи применяются в значительно больших количествах, чем в северных. Необходимо отметить, что специи и пряности требуют особые условия хранения. Они в большинстве случаев гигроскопичны. Во влажных помещениях слеживаются и плесневеют. При длительном хранении они теряют аромат, испаряются эфирные масла, тускнеет цвет. Необходимо отметить некоторые отличительные особенности пряностей. Так, молотая красная паприка прибавит любому блюду пикантный вкус, тонкий аромат и концентрированный оттенок. На производстве должен быть ароматный черный и белый перец горошком в натуральном и измельченном виде. Перец используется при посоле, квашении, мариновании, припускание, запекании, тушении, жарке и варке продуктов животного и растительного происхождения. В итальянской кухне не обойтись без базилика и орегано. Эти приправы есть как в сушеном, так и в свежем виде. Их добавляют в салаты и соусы, мясные и рыбные блюда. Самая дорогая специя в мире -шафран. Его используют при приготовлении ризотто, макарон и паэльи. Он придает блюдам характерный желтый цвет. Имбирь в сушеном виде можно использовать как в основных блюдах, так и в десертах. Используют в мучных выпечных изделиях и блюдах китайской кухни. Например, курица в кисло-сладком имбирном соусе. Готовят имбирный чай. Имбирь используется в качестве пряности, в свежем виде он очень ароматный, имеет острый вкус. Подобно чесноку его свойства помогают бороться с микроорганизмами, повышают иммунитет, благотворно влияют на пищеварение. Тмин используют в хлебопечении, сыроварении и кулинарии. Из-за интенсивного аромата он не сочетается с другими специями и пряностями. Корица поступает на производство молотая или в виде палочки (кора коричного дерева). Эта типично восточная специя. Она наиболее популярна при изготовлении мучных выпечных изделий и десертов. В национальных кухнях востока корицу добавляют в смесь карри. Ее используют при приготовлении мясных блюд. Ваниль используют как натуральную, так и экстракт, эссенция, ванильный сахар. Ее добавляют практически во все сладкие блюда и напитки. Гвоздика турецкая, персидская и китайская используется в сладостях, выпечке, глинтвейне и некоторых мясных блюдах. В любом случае, каждому повару необходимо попробовать разные специи, приправы и пряности, только после этого он сможет определить «свой» кулинарный набор, усилителей вкуса. Вкусовые ароматические вещества применяются при изготовлении различных блюд. Они содержат эфирные масла и другие вещества, способствующие улучшению вкуса блюда и повышающие его усвояемость. Специи "отвечают" за вкус и консистенцию готовых блюд, причем одни из специй создают только вкус (соленый, сладкий, острый), другие только меняют консистенцию, а третьи, меняя консистенцию, косвенно вызывают также изменение вкуса. Большую часть специй составляют химически активные вещества, в основном минерального и отчасти органического происхождения: поваренная соль, сахар, сода, уксус, аммоний, поташ, квасцы, этиловый спирт, пищевыекислоты, крахмал, глютамат. Отличительная черта их в том, что все они могут быть получены искусственным путем, синтетически. Другая, меньшая часть специй, охватывает высокомолекулярные органические соединения и различные грибковые культуры. Это все желирующие вещества и разные виды дрожжей.

**Задание:**

1. **Запишите в рабочую тетрадь рецептуры следующих соусов:**

- Соус «Сабайон» (\Италия)

– Английский кетчуп

– Соус из Маскарпоне

– Соус Бермонте

1. **Пользуясь интернет-источниками заполните таблицу:**

***«Соусы промышленного производства»***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование соуса** | **Ингредиенты, входящие в состав соуса** | **Рекомендуемые блюда** |
| Соус «Любительский острый» |  |  |
| Соус «Южный» |  |  |
| Соус «Московский» |  |  |
| Соус Ткемали |  |  |
| Соус Нашараби |  |  |

1. **Тему:** «**Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов» Изучить устно. Рассмотрите как используются пряности, приправы, их смеси в приготовлении соусов.**

**Фотографии выполненных заданий № 1 и № 2 должны быть отправлены к 08 апреля 2020 г. на почту преподавателя или в вайбер преподавателя.**