**Уважаемые студенты, вам необходимо ознакомиться с процессом приготовления соусов сладких. Приготовить эти соусы. Составить отчет о проделанной работе. Форма отчета представлена ниже. Отчеты о лабораторной работе и фото соусов выслать на адрес электронной почты (****RMV2707@yandex.ru****) или в Вайбер преподавателя.**

**Лабораторная работа № Приготовление сладких соусов (соус яблочный, соус шоколадный)**

 **ПК 2.1.**Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 2.4** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

**У 1 – У 7; З 1 – З 5**

**Цель работы:** научиться приготавливать сладкие соусы, научиться оценивать качество сладких соусов

**Посуда и инвентарь, оборудование:** электроплита, кастрюли емкостью 2,1 и 0,5 л, дуршлаги, лопатки, сито, сковороды столовые, тарелки, черпаки столовые, ложки, соусники, ножи, весы настольные.

**Оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Мн., 2010г., Н.И. Дубровская «Приготовление супов и соусов». Учебник в электронном варианте, 2017, рекомендовано ФГАУ «ФИРО»; Н.И. Дубровская «Приготовление супов и соусов». Практикум в электронном варианте, 2017, рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

**Сырье:** свежие яблоки, картофельный крахмал, молотая корица, лимонная кислота, сахар., молоко сгущенное цельное, какао порошок, ванилин.

***Соусы сладкие и сиропы готовят из свежих, сушеных плодов и ягод, а также из повидла, джема. Подают их к крупяным биточкам, запеканкам, пудингам, блюдам из свежих плодов и ягод, кремам, мороженому и др.***

**Последовательность выполнения работы по приготовлению сладких соусов**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду
2. Припустить яблоки в небольшом количестве воды
3. Протереть яблоки через сито
4. Соединить яблочное пюре с отваром от припускания яблок
5. Добавить в пюре сахар, лимонную кислоту
6. Довести до кипения
7. Ввести крахмал, предварительно разведенный охлажденным фруктовым отваром
8. Довести яблочный соус до кипения
9. Ввести молотую корицу в готовый соус
10. Посыпать сахаром соус сверху, чтобы не образовалась пленка.
11. Составить отчет
12. Убрать рабочее место

**Технологический процесс приготовления соуса яблочного:** Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей (без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течение 6-8 мин (в зависимости от сорта) в закрытой посуде до готовности Затем протирают до пюреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть. В готовый соус кладут корицу. Можно готовить соус без корицы.

**Требования к качеству**

**Внешний вид соуса яблочного –** однородная масса

**Консистенция соуса яблочного –** полужидкая, эластичная

**Цвет соуса яблочного –** сероватый

**Вкус и запах –** кисло-сладкий с ароматом входящих в состав фруктов, с ароматом корицы

**Правила подачи**

Яблочный соус подают к запеканкам, пудингам, блинчикам, вместе с основным блюдом полив сверху или наливают с соусник.

**Сроки хранения соуса**

Хранят в неокисляющиейся посуде при температуре от 0 до14 С , реализуют в течение 1 суток.

**№ 1091 «Соус яблочный» 2010**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Сырье**  | **Брутто** | **Нетто** | **3 литра соуса** |
| Яблоки свежие | 256 | 225 |  |
| Сахар | 125 | 125 |  |
| Крахмал | 30 | 30 |  |
| Корица молотая | 1 | 1 |  |
| Кислота лимонная | 1 | 1 |  |
| Вода  | 800 | 800 |  |
| **Выход** |  | **1000** |  |



***Рис. Соус яблочный***

**№834 «Соус шоколадный» 2009**

|  |  |
| --- | --- |
| **Сырье**  | **Брутто** |
| Какао порошок  | 100 |
| Сахар | 200 |
| Молоко цельное сгущенное с сахаром | 455 |
| Ванилин  | 0,15 |
| Вода  | 300 |
| **Выход** | **1000** |

**Технологический процесс приготовления соуса шоколадного**: Какао смешивают с сахаром. Молоко сгущенное разводят горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают В охлажденный соус вводят ванилин, растворенный в теплой воде (1:20).



***Рис. Соус шоколадный***

**Отчет по лабораторной работе №**

**Осваиваемая профессиональная компетенция:** ПК 2.1, ПК 2.4

**Название лабораторной работы**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Цель работы**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Краткое содержание работы**:

**1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Ответить на контрольные вопросы и задания**

**Контрольные вопросы и задания**

1. Произведите расчет продуктов для приготовления 3 литров соуса яблочного. (впишите в таблицу в свободные строчки)
2. Составьте технологическую схему приготовления яблочного соуса, соуса шоколадного.
3. Пользуясь интернет источниками, найдите и запишите определение слову «кассия».
4. Если возникли дефекты приготовленных соусов, то укажите причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Соус** | **Дефекты соуса** | **Причина** | **Способ исправления** | **Оценка** |
|  |  | **возникновения** |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Вывод:**