**Преподаватель: Курбанова Елена Хизриевна**

**группа № 3**

 **Дисциплина ПМ.02**

Тема**: Технология приготовления основного белого рыбного соуса и его производных.**

**Дата урока: 14 апреля 2020 г.**

**Домашнее задание:** стр.87-89, учеб.пос."приготовление супов и соусов", А.А.Богачёва, 2018г.

ответить на вопросы **ПИСЬМЕННО в тетради для лекций**

**1**.Составить схему приготовления соуса рыбного русский.

2.Для каких блюд готовят рыбные соусы и выделить общие особенности их приготовления.

3.Перечислить ассортимент рыбных белых соусов не менее 5-6.

**Выполненное задание прислать на мой вацап**

**Срок выполнения задания: до 17 апреля 2020г.**

**гр.3 Лекция по ПМ.02**

Тема**: : Технология приготовления соусов грибных.**

**Дата урока: 14 апреля 2020 г.**

**Домашнее задание:** стр.89-90, учеб.пос."приготовление супов и соусов", А.А.Богачёва, 2018г.

ответить на вопросы **ПИСЬМЕННО в тетради для лекций**

**1**.Что содержат грибные соусы и к каким блюдам их следует подавать?

2.Составить схему приготовления соуса грибного кисло-сладкого. Указать его подачу к каким блюдам. 3.Записать ассортимент грибных соусов.

**Выполненное задание прислать на мой вацап**

**Срок выполнения задания: до 17 апреля 2020г.**

**гр.3 Лекция по ПМ.02**

Тема**: : Технология приготовления соусов молочных.**

**Дата урока: 14 апреля 2020 г.**

**Выполненное задание прислать на мой вацап**

**Срок выполнения задания: до 17 апреля 2020г.**

**Домашнее задание:** стр.90-83, учеб.пос."приготовление супов и соусов", А.А.Богачёва, 2018г.

ответить на вопросы **ПИСЬМЕННО в тетради для лекций**

1.Записать классификацию молочных соусов по консистенции в виде таблицы.

2.Назвать жидкую основу для молочных соусов. 3. Перечислить ассортимент молочных соусов. 4. Составить схему приготовления молочного соуса субиз.

**Выполненное задание прислать на мой вацап**

**Срок выполнения задания: до 17 апреля 2020г**