Преподаватель **Курбанова Елена Хизриевна.**

**группа № 3 Предмет ПМ.02**

28 апреля 2020 г.

Тема**: Централизованное производство соусов. Соусы промышленного производства, соусные пасты , пищевые концентраты и некоторые вкусовые продукты.**

**Домашнее задание:** стр.218-219, учебник"технология приготовления пищи", Ковалев, 2008г.

ответить на вопросы **ПИСЬМЕННО В ТЕТРАДИ ДЛЯ ЛЕКЦИЙ**

1.Выписать стадии производства концентрированных соусов.

2.Записать виды соусов промышленного производства 9-10 названий и 2-3 названия найденных вами этой группы соусов.

3.Написать основной ассортимент блюд, для которых используются соусы промышленного производства.

4.Запишите сроки хранения соусных паст, соусов промышленного производства, и пищевых концентратов соусов.

5.Сами запишите преимущества(4-5) и недостатки(3-4) использования рассмотренных соусов при приготовлении блюд.

**Выполненное Д/З прислать на мой вацап**

**Срок выполнения задания: до 1 мая 2020г.**

Преподаватель **Курбанова Елена Хизриевна.**

**группа № 3 Предмет ПМ.02**

28 апреля 2020 г.

Тема**: Практическая работа №19-20 (2 часа). Особенности подачи , принципы подбора соусов к блюдам, пряности, специи, вкусовые продукты к соусам. Бракераж 4-5 соусов.**

**Выполнить 3 задания в виде таблиц :1.**записать в таблице принципы подбора всех рассмотренных соусов к блюдам. 2. Составить таблицу пряностей и специй для соусов. 3.Записать в таблице бракераж 4-5 основных изученных соусов. Зачёт.

**Выполненную практическую работу прислать на мой вацап**

**Срок выполнения задания: до 1 мая 2020г.**