**Преподаватель: Курбанова Елена Хизриевна группа № 3 Дисциплина ПМ.02**

Тема**: Санитарно-гигиенические требования при приготовлении соусов. Охлаждение ,замораживание, размораживание соусов .**

**Дата урока: 19 мая 2020 г.**

**Домашнее задание:** стр.86-125, учеб. "основы санитарии и гигиены в предприятиях пищевой промышленности", Л.В. Мармузова, 2016 г.

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

**1**.Записать,в каком документе указаны санитарно- гигиенические требования к работе повара?

2.Выписать направления санитарных требований, обеспечивающих выпуск доброкачественной готовой продукции.

3.Составить общую таблицу по срокам хранения горячих и холодных соусов (выделить дополнительно графу по замораживанию). 4. Какие санитарные требования предъявляют при приготовлении горячих соусов?

Выучить все санитарно- гигиенические требования предъявляемые к повару.

**Выполненное задание прислать на мой вацап Срок выполнения задания: до 22 мая 2020г.**

**Преподаватель: Курбанова Елена Хизриевна группа № 3**

**Практическая работа №25-26** **Дисциплина ПМ.02** (2 часа)

Тема: **Соусы европейской кухни с названиями на английском языке** **.**

**Цель работы:** Заполнить 4-5 технологических карт на европейские соуса . Расчет сырья произвести на 20 порций с учетом сезонности. Ответить на вопросы: 1. От чего майонез становится белого цвета?

2.  Почему майонез может отмаслиться?

3.  Какие заправки используют для поливки [винегретов](https://pandia.ru/text/category/vinegret/)?

4.  Почему майонез и заправки нужно взбивать в одну сторону?

5.  Почему корень хрена перед использованием замачивают в холодной воде?

6.  Чем доводят до вкуса овощной маринад?

7.  Что нужно добавить в маринад, если он получился густой?

8.  Как называется соус, приготовленный из свежих помидор и специй?

9.Назовите принципы( признаки) классификации европейских соусов.

10.Какие мучные пассеровки и бульоны используют для приготовления базовых европейских горячих соусов?

 **Вывод по работе Зачёт**

**Домашнее задание:** сборник зарубежных рецептур блюд и кулинарных изделий . выполнить задания **ПИСЬМЕННО в тетради для практической работы.**

 **Выполненную ПРАКТИЧЕСКУЮ РАБОТУ прислать на мой вацап Срок выполнения задания: до 22 Мая 2020г.**