Тема урока: Классификация соусов. Мучные пассеровки. Бульоны для соусов.

Цель урока: изучить классификацию соусов. Мучные пассеровки. Бульоны для соусов.

 Классификация соусов.

Соусы разнообразят вкус блюдам. Блюда поданные с разными соусами приобретают различный вкус и вид. Соусы делятся на группы:

- по наличию муки: соусы с мукой и без неё.

- по жидкой основе: на бульонах, молоке, сметане, сливочном и растительном масле.

- по температуре подачи: горячие и жидкие.

Важной составной частью составляет мука. Её пассеруют при использовании. По окраске различают два вида пассеровки – красную и белую.

Красная пассеровка – мука обжаренная без жира до коричнево красного цвета. Применяется для изготовления красных соусов.

Белая пассровка - мука обжаренная без жира до кремового цвета. Применяется для изготовления белых соусов.

Для соусов используют мясной, рыбный и грибной отвар.

Ответить на вопрсы:

1. Что используется в качестве жидкой основы для соусов?
2. Какая по цвету мучная пассеровка?
3. Какое назначение соусов?