Требования к качеству соуса красного.

Соус красный должен иметь к о н с и с т е н ц и ю жидкой сметаны, быть однородным, без комков заварившейся муки, на поверхности соуса не должно быть пленки. Ц в е т соуса красного - от коричневого до коричнево-красного. Соус красный основной и его производные должны иметь мясной в к у с с кисло-сладким привкусом и з а пах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа. Недопустимыми дефектами соусов с мукой являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре.

Задание: переписать и выучить.