Инструкция по выполнению заданий по учебной практике **ПМ.02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**02.02.2021. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

Приготовление соуса «Майонез»

**соус майонез1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 884. Соус майонез1 | I | | II | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Масло растительное | 750 | 750 | 563 | 563 | 375 | 375 |
| Яйца (желтки) | 6 шт. | 96 | 4½ шт. | 72 | 3 шт. | 48 |
| Горчица столовая | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Сахар | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Уксус 3%-ный | 150 | 150 | - | - | - | - |
| Бульон | - | - | - | 300 | - | 500 |
| Уксус 9%-ный | - | - | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Мука пшеничная | - | - | 25 | 25 | 25 | 25 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| 1 Готовят только при отсутствии майонеза промышленного производства.  В растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей постепенно тонкой струйкой при непрерывном одностороннем помешивании вливают масло растительное. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус (по I колонке). В соус, приготавливаемый по II и III колонкам, добавляют процеженный остывший соус белый. Муку для соуса белого прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, затем разводят холодным бульоном, смешанным с уксусом, доводят до кипения и охлаждают. Вместо муки можно употреблять крахмал картофельный или маисовый (кукурузный). |

Соус майонез с томатом и луком

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 890. Соус майонез с томатом и луком | БРУТТО | НЕТТО |
| Майонез | 820 | 820 |
| Лук репчатый | 89 | 75 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Эстрагон | 29 | 10 |
| Томатное пюре | 100 | 100 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Петрушка (зелень) | 41 | 30 |
| ***Выход*** | ***-1000*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| Лук репчатый мелко режут, пассеруют на масле растительном с добавлением томатного пюре в течение 5 мин, добавляют сахар и охлаждают. Затем соединяют с майонезом, рубленой зеленью петрушки и предварительно ошпаренным и охлажденным эстрагоном.  Подают соус к блюдам из отварной холодной рыбы и рыбы жареной. |