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

**03.02.2021. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**соус красный основной**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 824. Соус красный основной | I | II | III |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Бульон коричневый [№ 822](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/1_krasnie/1.html) | - | 1000 | - | 1000 | - | 1000 |
| Жир животный топленый пищевойили кулинарный жир | 30 | 30 | 25 | 25 | 20 | 20 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Томатное пюре | 200 | 200 | 150 | 150 | 100 | 100 |
| Морковь | 100 | 80 | 100 | 80 | 100 | 80 |
| Лук репчатый | 48 | 40 | 36 | 30 | 24 | 20 |
| Петрушка (корень) | 27 | 20 | 20 | 15 | - | - |
| Сахар | 25 | 25 | 20 | 20 | 15 | 15 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160˚С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.Охлажденную до 70-80°С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.Соус красный основной используют для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют маргарином столовым (70, 50, 30 г соответственно по I, II, III колонкам).Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, сосискам, сарделькам, отварным копченостям. |