

Питання до заліку Модуль 2

2. Технологія супів. Асортимент, характеристика бульонів прозорих.
3. Асортимент та технологія та супів за групами. Заправні супи (борщі, розсольники, солянки, супи з крупою і бобовими, овочеві, з макаронними виробами, з домашньою локшиною).
4. Супи прозорі (консьоме), гарніри до прозорих супів (м'ясні, ячні, борошняні, круп'яні, овочеві).
5. Технологія соусів. Значення соусів у харчуванні. Класифікація. Соусні основи. Наповнювачі та смакові інгредієнти до соусів. Загальні правила приготування соусів. Технологія та асортимент соусів основних та їх похідних. Гарячі соуси: на м'ясному червоному бульйоні. Основний, міротон, венезон, годарт.
6. Соуси на м'ясному білому бульйоні (основний, бешамель, морней, паровийтощо), рибному бульйоні (білий, паровий, біле вино тощо), грибному відварі (грибний, кисло-солодкий, трюфельний тощо), сметані (з сиром, з грибами, з цибулею, з томатом тощо), молоці (сирний, мигдальний, цибулевий тощо),
7. Соуси на вершках (основний, з яблуками, з м'ятою тощо), на вершковому маслі голландський, сухарний де глясе, шоколадні; холодні: на олії (песто, заправки, майонези тощо), оцті (маринади, соус-хрін, гірчиця).
8. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів.