

Урок : 43

Тема уроку: **Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання.**

План.

- 1.Технологія приготування солодких соусів.
- 2.Вимоги до якості соусів, використання.

1.Солодкі соуси можна приготувати із свіжих, консервованих, сухих фруктів і ягід, соків, пюре, сиропів, молока. До їх складу входять цукор, ароматичні речовини, ванілін, шоколад, какао, лимонна цедра, кориця. Як загусник для соусів використовують картопляний крохмаль, а також борошно.

Соус яблучний – обчищені і нарізані скибочками яблука , припустити в воді до готовності, протерти до пюреподібної консистенції, з'єднати з відваром, додати цукор, лимонну кислоту, довести до кипіння, влити попередньо розведений охолодженим відваром крохмаль, знову довести до кипіння, помішуючи. В готовий соус покласти корицю.

Соус абрикосовий - абрикоси ошпарити, зняти шкірку і розрізати на чотири частини, видалити кісточки, засипати цукром і витримати 3 – 4 год., потім проварити 5 – 8 хв. Курагу перебрати, промити, замочити у холодній воді на 2 -3 год. для набухання. Варити в цій воді до готовності, протерти, додати відвар, цукор і помішуючи, проварити до загусання. Для поліпшення смаку покласти лимонну кислоту.

Соус шоколадний – какао з'єднують з цукром, молоко згущене розводять гарячою водою і доводять до кипіння, поступово вливають у суміш какао цукром, доводять до кипіння, охолоджують. В охолоджений соус вводять ванілін, розчинений в теплій воді.

2. Використовують: соус яблучний до запіканок, пудингів, млинців, грінок з фруктами; соус абрикосовий – до каші гур'євської, пудингів, яблук у тісті, яблук з рисом; соус шоколадний – до круп'яних котлет, биточків, запіканок, пудингів, кремів, морозива.

Вимоги до якості: зовнішній вигляд – соуси мають однорідну консистенцію, смак солодкий відповідає назві соусу.