**ПМ №3** (профессиональный модуль №3) «Приготовление супов и соусов»

**Тема 3.2. УП** (учебная практика) «Приготовление горячих соусов»

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Наименование блюда: ***«Соус красный с луком и огурцами»***

Сборник рецептур 2006г.

Рецепт № 367

Выход …… г

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Продукты | Масса, г | | Масса, г | |
|  |  |  |  |
| 1 | Соус красный (основной) (рецепт №364) | - | 900 |  |  |
| 2 | Лук репчатый | 238 | 200 |  |  |
| 3 | Масло (для пассерования лука) | 30 | 30 |  |  |
| 4 | Уксус 9%-ный | 65 | 65 |  |  |
| 5 | Масло сливочное (для заправки соуса) | 20 | 20 |  |  |
| 4 | Огурцы солёные | 103 | 70 |  |  |
|  | **Выход** | **-** | **1000** |  |  |

**Способ приготовления:**

**Луковый соус**

1. В готовый красный основной соус добавляют ароматизированный репчатый лук
2. Проваривают соус в течение 10…15 мин.
3. Заправляют соус солью и сахаром
4. «зальезонивают» и «защипывают соус

Для приготовления **красного основного соуса с луком и огурцами (корнишонами):**

1. В готовый луковый соус добавляют мелкорубленые огурцы
2. Доводят соус до кипения
3. Корнишоны можно в соус не добавлять, а посыпать ими блюдо сверху