

” ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

## ПЛАН УРОКУ № \_\_\_\_\_

Спеціальність \_\_\_\_\_

Група: \_\_\_\_\_

Курс : \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Урок веде майстер в/н: \_\_\_\_\_

### **Тема програми: Тема №4. Приготування соусів**

**Тема уроку** Урок №8. Інструктаж з охорони праці : (інст.Б-1,Б-3,Б-5,Б-13,Б-14,Б-15,Б-18,б-21).

Вступний інструктаж з приготування холодних соусів, солодких соусів. Вимоги до якості.

Використання. Закріплення навичок

**Тривалість заняття** – 6 годин.

**Тип уроку:** удосконалення умінь та формування навичок.

### **Мета уроку:**

*Навчальна-учні повинні навчитися:*

самостійно організовувати робоче місце;

дотримуватися правил ведення технологічного процесу;

виконувати розрахунок сировини для приготування соусів «Майонез», соус «Яблучний», соус « Журавлиний» дотримуватись правил санітарії, гігієни й правил безпеки; економно використовувати сировину, воду, електроенергію.

*Розвиваюча:* розвинути навички використання необхідних прийомів та операцій з приготування соусів.

*Виховна:* виховувати бережливе ставлення до продуктів, матеріальних цінностей на виробництві, обладнання, посуду, інвентарю, електроносіїв, охайність та уважність в роботі, пильність у дотриманні вимог з техніки безпеки, любов і повагу до обраної професії.

**Тип уроку:** комбінований.

### **Методичні прийоми:**

- Діалогічні – бесіда, пояснення, наглядно – демонстраційний – показ трудових прийомів і операцій.
- Практичні – вправи з використанням трудових прийомів і операцій; методи розвитку самостійного і творчого підходу.

### **Навчально-матеріальне забезпечення:**

Технологічні та інструкційні картки з теми «Вступний інструктаж з теми:

приготування холодних соусів, солодких соусів

Сировина: яйця, олія, гірчиця, яблука, цукор, крохмаль , кориця, борошно пшеничне, журавлина.

### **Матеріально-технічне забезпечення:**

розробні дошки "ОС", ножі, сито, шумівка, кухарські лопатки, копистка, ложки мірні.

Посуд для відпуску, соусники, чайні ложки, піріжкові тарілки

### **Міжпредметні зв'язки:**

Технологія приготування їжі.

Організація виробництва.

Санітарія і гігієна харчування.

Устаткування підприємств громадського харчування.

**Місце проведення уроку:** лабораторія кухарів.

### ***ХІД УРОКУ***

#### **1. Організаційна частина(2 хв).**

*Перевірити явку учнів, наявність спецодягу, взуття, головних уборів, зовнішній вигляд учнів.*

#### **2. Вступний інструктаж.**

*Повідомлення теми уроку та її мотивація.*

*Вступне слово майстра.*

*Сьогодні на уроці ми з вами навчимося готувати холодні та солодкі соуси; «Майонез, Яблучний та Журавлиний»*

**Повторення вивченого матеріалу з теми «приготування н/ф для соусів.**

**Приготування соусів на бульйоні. Приготування молочних та сметанних соусів..»** ».

- ***Що таке соуси?***
- ***На яких бульйонах готують соуси?***
- ***Як класифікують соуси?***
- ***Як поділяють соуси за температурою подавання?***
- ***Які соуси бувають за кольором?***
- ***Яка буває консистенція соусів?***

***1. Вивчення нового матеріалу. приготування холодних соусів, солодких соусів***

***2. Розповідь майстра за плакатом та презентацією.***

[https://docs.google.com/presentation/d/1ha\\_avYBUSyrRbM2959IU10DfMZkiQ-kn/edit#slide=id.p4](https://docs.google.com/presentation/d/1ha_avYBUSyrRbM2959IU10DfMZkiQ-kn/edit#slide=id.p4)

[https://docs.google.com/presentation/d/1pjjRF1C40EZj\\_Mp2sdjXzD-FsSFr9AbI/edit#slide=id.p1](https://docs.google.com/presentation/d/1pjjRF1C40EZj_Mp2sdjXzD-FsSFr9AbI/edit#slide=id.p1)

<https://docs.google.com/presentation/d/1P80nDPh3dXDRNQUDxZ9GteuweV586uA/edit#slide=id.p1>

#### ***2. Показ майстра:***

- ***Організація робочого місця.***
- ***Техніка безпеки при роботі з різжучими інструментами, електроплитами.***
- ***Приготування соусів.***
- ***Порціювання готової страви.***
- ***Спосіб подичи та вихід страви.***

#### ***3. Показ-повторення учнями***

- ***Майстер в/н демонструє подачу соусів;***
- ***панірування напівфабрикатів***

#### **Закріплення вивченого матеріалу.**

- ***Розв'язання тестів різних рівнів та перегляд презентацій.***

<https://forms.gle/hvHwmSP2r2cv91u46>

#### ***Дебрифінг вступного інструктажу(3 хв)***

1. ***Нагадування учням завдань до виконання самостійної роботи в лабораторії.***

2. *Визначення термінів виконання завдань.*
3. *Повідомлення критеріїв оцінювання роботи учнів.*

### **3. Поточний інструктаж (4 год).**

**Самостійне виконання учнями завдань.**

**Обхід робочих місць з метою перевірки:**

- *чи всі учні приступили до роботи;*
- *додержання учнями правил безпеки праці;*
- *організацію учнями своїх робочих місць;*
- *дотримання правил технології приготування;*
- *індивідуальні фронтальні інструктажі на робочих місцях.*

### **4. Заключний інструктаж.**

- *Підведення підсумків.*
- *Оголошення оцінок.*
- *Домашнє завдання:*

Повторити тему «приготування холодних соусів, солодких соусів. Вимоги до якості. Використання».

Виконати тести за посиланням.

<https://forms.gle/hvHwmSP2r2cv91u46>

## Конспект

Соуси без борошна готують на основі масла вершкового, оцту, олії, фруктових і ягідних відварів.

Соуси на олії належать до холодних. Це майонез, заправки для салатів і оселедців, підливи з хріну, маринади овочеві, приправи. Їх подають до холодних м'ясних і рибних страв, використовують для заправки салатів.

**Соус майонез.** Сирі яєчні жовтки ретельно відокремлюють від білків, додають готову гірчицю, сіль, цукор і добре перемішують дерев'яною кописткою. У суміш при безперервному збиванні вводять тонкою цівкою охолоджену до температури 16-18 °С рафіновану олію і продовжують збивати до повного з'єднання олії з сумішшю. Потім додають оцет, перемішують. Майонез після цього стає світлішим.

*Майонез* — це однорідна емульсія, в якій олія знаходиться у вигляді дрібних жирових кульок, що утворилися при збиванні. При недостатньому збиванні та тривалому зберіганні кульки жиру з'єднуються між собою і виступають на поверхні майонезу. Цей процес називають *відмаслюванням*. Розшарування емульсії може настати в процесі збивання, якщо олія буде теплою (олія краще емульгує, якщо її охолодити до температури 16-18 °С), а також при зберіганні майонезу у відкритому посуді. Майонез, що відмаслювався, можна відновити. Для цього треба розтерти жовтки з гірчицею і при безперервному збиванні ввести охолоджений майонез, що відмаслювався. Збивають майонез вручну або у збивальній машині. При збиванні у машині емульсія буде стійкіша.

Подають до холодних і гарячих м'ясних, рибних страв, використовують для заправки салатів і приготування похідних соусів.

**Заправка для салатів.** У скляну пляшку або банку вливають 3 %-й оцет, додають цукор, сіль, мелений перець, добре перемішують, вводять олію і ретельно збивають.

*Заправка часникова.* У заправку для салатів додають січений або розтертий часник.

*Заправка гірчична для салатів.* Гірчицю, сіль, цукор, мелений перець і жовтки варених яєць добре розтирають, розводять оцтом, при безперервному помішуванні поступово вводять олію. У заправку для оселедців жовтки не додають.

*Заправка фруктова.* До салатної заправки додають мед, лимонний сік, обшпарену подрібнену цедру лимона. Використовують для фруктових салатів.

**Маринад овочевий з томатом.** Моркву і ріпчасту цибулю шаткують соломкою або нарізують кружальцями, зірочками і пасерують на олії до напівготовності, додають томатне пюре і пасерують разом, перемішуючи ще 10 хв. У пасеровані овочі з томатом вливають рибний бульйон, оцет і варять 15-20 хв. Наприкінці варіння кладуть сіль, цукор, лавровий лист, перець.

Готовим маринадом заливають смажену або варену рибу з різким запахом. Щоб риба краще просочилася маринадним соком, її прогрівають, охолоджують і подають

**Маринад овочевий без томату.** Нарізані соломкою моркву і цибулю ріпчасту або порей пасерують на олії, додають оцет, духмяний перець горошком, гвоздику, корицю і кип'ятять 15-20 хв, наприкінці варіння додають лавровий лист, сіль, цукор та розведений холодною водою крохмаль чи борошно і проварюють до загусання.

**Гірчиця звичайна.** Гірчицю в порошок заварюють окропом у посуді, що не окислюється, перемішують до утворення однорідної густої маси без грудочок, зверху заливають окропом і залишають на 12 год для видалення гіркоти. Потім воду зливають,

додають цукор, сіль, олію, оцет і добре перемішують. Гірчицю перекладають у банки, зверху зав'язують тканиною і залишають на 2-3 дні для дозрівання. Подають як приправу до м'ясних страв. Використовують для приготування соусів і заправок.

**Вимоги до якості соусів:** Консистенція соусу майонез однорідна, напівгуста, в'язка, не розшаровується. Смак і запах гострий, кисло-солодкий, з ароматом гірчиці, оцту. Колір блідо-кремовий.

Заправки на олії мають смак і запах гострий, з ароматом спецій, оцту, наповнювачів. Колір від світло-жовтого до жовтого. Консистенція рідка, однорідна.

Овочі для маринаду овочевого з томатом мають однакову форму нарізування (соломкою, кружальцями або зірочками), рівномірно розподілені. Смак і запах — кисло-солодкий з присмаком пасерованих овочів, оцту і рибного бульйону. Колір оранжево-червоний. Консистенція напіврідка, овочі м'які.

Консистенція гірчиці однорідна, густа. Смак і запах гострий, з ароматом гірчиці, оцту. Колір жовтий.

Соус майонез і салатні заправки зберігають 1-2 доби при температурі 10-15 °С, маринади і соуси з хріну — 2-3 доби при температурі 2-4 °С у закритому посуді, який не окислюється.

КТ

**Соус яблучний.** Яблука з шкіркою (без серцевини) нарізують скибочками, заливають гарячою водою і варять 6-8 хв у закритому посуді до готовності. Потім протирають, додають відвар, цукор, лимонну кислоту, доводять до кипіння, вводять попередньо розведений охолодженим відваром крохмаль, дають ще раз закипіти. В готовий соус можна покласти корицю.

**Соус абрикосовий.** Свіжі абрикоси занурюють на 30-40 с в окріп, знімають з них шкірку, розрізують на 4 частини, видаляють кісточку, засипають цукром, витримують 2-3 год, потім варять 5-8 хв.

Курагу перебирають, промивають, заливають холодною водою і залишають на 2-3 год для набухання. Потім варять у тій самій воді до готовності, протирають, додають цукор і при помішуванні проварюють до загусання. Готовий соус охолоджують. Подають до круп'яних і солодких страв.

**Соус шоколадний.** Какао змішують із цукром. Молоко згущене розводять гарячою водою, нагрівають до кипіння і, безперервно помішуючи, вливають у суміш какао з цукром, доводять до кипіння, проціджують і охолоджують. В охолоджений соус вводять ванілін, розчинений у теплій воді (1 : 20). Подають соус до солодких страв.

## Тестові завдання

### Тема: Соуси. 1 варіант Тести I рівня складності

1. Яка температура подавання гарячих соусів?  
а) 50-55°C;      б) 60-80°C;      в) 65-70°C.
2. Соуси середньої густоти використовують:  
а) для запікання страв;      б) для поливання страв;      в) для тушкування страв.
3. Які з перерахованих соусів готують на основі соусу основного червоного:  
а) соус паровий;      б) соус цибулевий з гірчицею;      в) соус томатний.
4. Що кладуть в грибний соус для покращення смаку:  
а) сметану;      б) масло вершкове;      в) вершки.
5. Який жир використовують для приготування молочного соусу?  
а) рослинну олію;      б) масло вершкове;      в) тваринний жир.
6. Який соус готують без борошна?  
а) молочний;      б) польський;      в) грибний.
7. Соус сухарний подають:  
а) страв з м'яса;      б) страв з овочів;      в) страв з риби.
8. Заправку для салату готують з такої сировини:  
а) вода кип'ячена, сіль, оцет;  
б) олія рослинна, сіль, перець, цукор;  
в) олія, сіль, цукор, оцет, перець.
9. Маринад овочевий використовують:  
а) для приготування м'ясних страв;  
б) для приготування овочевих страв;  
в) для приготування рибних страв.
10. Чим ароматизують солодкі страви?

а) ваніліном;    б) цедрою лимону;    в) корицею.

Тести II рівня складності

Розкрийте зміст.

1. Соус-це
2. Що кладуть для покращення смаку у білий соус
3. Соуси молочні готують на
4. Масляні суміші використовують для
5. Солодкі соуси подають до

**2 варіант**

Тести I рівня складності

1. Яка температура подавання холодних соусів?

а) 20-25°C;    б) 10-12°C;    в) 18-20°C.

2. Рідкі соуси використовують:

а) для запікання;    б) для поливання страв;    в) для фарширування.

3. До яких страв подають соус основний червоний?

а) рибний;    б) овочевий;    в) м'ясний.

4. Для чого використовують рідкий молочний соус?

а) для запікання;    б) поливання овочевих страв;    в) для фарширування котлет.

5. Який соус готують без борошна:

а) сметанный;    б) сухарний;    в) грибний.

6. До яких страв подають соус голландський?

а) м'ясний;    б) круп'яний;    в) рибний.

7. Для чого використовують масляні суміші:

а) для приготування соусів;    б) для приготування гарнірів;

в) для приготування бутербродів.

8. З якого набору сировини готують соус майонез:

а) олія, яйця, гірчиця, цукор, оцет, сіль;

б) олія, оцет, борошно, сметана, сіль;

в)борошно, молоко, сметана, набір прянощів.

9. Скільки желатину та сировини беруть на приготування 1л желе:

а)20г желатину, 3кг сировини;

б)40г желатину, 1кг сировини;

в)100г желатину, 2кг сировини.

10. Який загусник використовують при виготовленні солодкого соусу:

а)розведену борошняну пасеровку; б)розведений крохмаль; в)розчинений желатин.

### Тести II рівня складності

Розкрийте зміст.

1. За кольором розрізняють соуси \_\_\_\_\_
2. Залежно від способу приготування борошняну пасеровку поділяють на \_\_\_\_\_
3. Що є основою грибного соусу \_\_\_\_\_
4. Соуси сметанні готують \_\_\_\_\_
5. Гірчицю столову використовують \_\_\_\_\_

### Тести III рівня складності

I. Розмістіть у правильній технологічній послідовності технологію приготування соусу сметанного натурального:

1. охолодити пасероване борошно;
2. сметану довести до кипіння;
3. заправити соус сіллю, перцем і варити 3-5хв;
4. борошно злегка пасерувати;
5. борошняну пасеровку з'єднати з вершковим маслом;
6. поступово з'єднати борошняну пасеровку з розігрітою сметаною;
7. довести соус до кипіння;
8. 8 .процідити соус.

II. Розмістіть у правильній технологічній послідовності технологію приготування соусу яблучного:

1. Заправити соус корицею;
2. Розвести в охолоджену відварі крохмалем;

3. Яблука помити;
4. Нарізані яблука припустити у воді;
5. Яблука протерти до утворення пюре;
6. Яблука почистити, нарізати скибочками;
7. Пюре з'єднати з відваром;
8. Влити розтоплений крохмаль;
9. Довести до готовності;
10. Додати цукор, лимонну кислоту, довести до кипіння.

## ТЕСТИ НА ТЕМУ

### *«Технологія приготування соусів»*

1. Температура подачі соусів:

- а) 45-50°C      б) 50-55°C      в) 65-70°C

2. За допомогою чого заціплюють соуси:

- а) масла      б) олії      в) борошна

3. Соус – це:

- а) основна страва      б) додатковий компонент страви      в) основний компонент до страви

4. Фюме – це:

- а) концентрований бульйон      б) холодний соус      в) м'ясний сік

5. Бульйон коричневий готують з:

- а) з томатом      б) з обсмажених харчових кісток      в) з соусом червоним

6. Соус червоний основний готують на рідкій основі:

- а) бульйонах      б) сметані      в) молоці

7. Соус білий основний готують на рідкій основі:

- а) бульйонах      б) сметані      в) молоці

8. Для чого заціплюють соуси маслом:

- а) для смаку      б) щоб на поверхні не утворилась плівка      в) для консистенції

9. Що є загусником у соусах:

- а) борошно      б) крохмаль      в) масло

10. Соуса без борошна готують на основі:

- а) бульйону      б) вершкового масла      в) олії

11. Основою для соусу майонез є:

- а) олія      б) гірчиця      в) вершкове масло

12. Соус сухарний готують з додаванням:

а) сухарів      б) борошна      в) крохмалю

13. Соуси приготовлені на фруктових і ягідних відварах називають:

а) десертними      б) солодкими      в) закусочними

14. Які соуси готують без борошна:

а) соус майонез      б) соус сметанный      в) соус голанський

## **Інструкційно-технологічна карта» Соус майонез» В.С. Доцяк1998р**

| № | Назва сировини        | Витрати сировини на 100 г. |       | Витрати сировини на 1000г. |       |
|---|-----------------------|----------------------------|-------|----------------------------|-------|
|   |                       | Брутто                     | Нетто | Брутто                     | Нетто |
| 1 | Олія                  | 56.3                       | 56.3  | 56.3                       | 56.3  |
| 2 | Яйця (жовтки)         | 2,1шт                      | 7.2   | 5,2шт                      | 7.2   |
| 3 | Гірчиця столова       | 2.5                        | 2.5   | 25                         | 25    |
| 4 | Цукор                 | 2                          | 2     | 20                         | 20    |
| 5 | Оцет9%                | 5                          | 5     | 50                         | 50    |
| 6 | Бульйон 30 30 300 300 | 30                         | 30    | 300                        | 300   |
| 7 | Борошно пшеничне      | 2.5                        | 2.5   | 25                         | 25    |
| 8 | вихід                 |                            | 100   |                            | 1000  |

### **Технологія приготування**

Сирі яєчні жовтки ретельно відокремлюють від додають готову сіль, цукор і добре перемішують дерев'яною кописткою. У суміш безперервному



білків,  
гірчицю,

при  
збиванні

вводять тонкою цівкою охолоджену до температури 16- 18 °С рафіновану олію і продовжують збивати до повного з'єднання олії з сумішшю. Потім додають оцет, перемішують. Майонез після цього стає світлішим.

**Подають** соус до холодних і гарячих м'ясних, рибних страв, використовують для заправлення салатів і приготування похідних соусів. Зберігають 1-2 доби при температурі 10-15°С.

### **Вимоги до якості**

- Зовнішній вигляд – колір блідо-кремовий.
- Консистенція – однорідна, напіврідка, в'язка, не розшаровується.
- Смак, запах – гострий, кисло-солодкий, з ароматом гірчиці, оцту

## **інструкційно-технологічна карта» Соус яблучний»**

| № | Назва сировини | Витрати на 100 г. |
|---|----------------|-------------------|
|---|----------------|-------------------|

|   |                      | Брутто | Нетто |
|---|----------------------|--------|-------|
| 1 | Яблука свіжі         | 26.5   | 22.5  |
| 2 | Цукор                | 12.5   | 12.5  |
| 3 | Крохмаль картопляний | 30     | 30    |
| 4 | Корица               | 0.1    | 0.1   |
| 5 | Кислота лимонна      | 0.1    | 0.1   |
| 6 | Вода                 | 80     | 80    |
| 7 | Вихід                |        | 100   |



**Технологія приготування** Яблука з шкіркою (без серцевини) нарізають скибочками, заливають гарячою водою і варять 6-8 хвилин у закритому посуді до готовності. Потім протирають, додають відвар, цукор, лимонну кислоту, доводять до кипіння, вводять попередньо розведений охолодженим відваром крохмаль, дають ще раз закипіти. В готовий соус можна покласти корицю

**Правила подавання і зберігання** Подають соус до страв з круп і солодких страв. Зберігають до 4 годин на водяній бані. Використаний інвентар, посуд Каструлі, вінчик, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

**Вимоги до якості** Зовнішній вигляд – без грудочок крохмалю і плівки на поверхні. Консистенція – однорідна, в'язка. Смак, запах – солодкий з ароматом яблук залежно від сорту

## Інструкційно-технологічна карта Соус журавлинний

| № | Назва сировини       | Витрати сировини на 100 г. |       |
|---|----------------------|----------------------------|-------|
|   |                      | Брутто                     | Нетто |
| 1 | Журавлина            | 12.6                       | 12    |
| 2 | Цукор                | 12                         | 12    |
| 3 | Крохмаль картопляний | 3                          | 3     |
| 4 | Вода                 | 85                         | 85    |
|   | Вихід                |                            | 100   |



### **Технологія приготування ;**

Журавлину перебирають, промивають і відтискають сік. Вижимки заливають гарячою водою і кип'ятять 5-8 хвилин, потім проціджують. У відвар додають цукор і знову доводять до кипіння. Одночасно розводять крохмаль холодною кип'яченою водою або охолодженим ягідним відваром. У гарячий ягідний сироп вливають проціджений крохмаль і, помішуючи, швидко доводять до кипіння. Після цього в нього вливають раніше відтиснений сік.

### **Правила подавання і зберігання**

Подають соус до круп'яних і солодких страв. Зберігають до 4 годин на водяній бані. Використаний інвентар, посуд Каструлі, шумівка, соусний черпак мірний, цідилка, вінчик, соусник.

### **Вимоги до якості**

Зовнішній вигляд – без грудочок крохмалю і плівки на поверхні, світлочервоного кольору. Консистенція – однорідна, в'язка. Смак, запах – солодкий з ароматом журавлини.

# СОЛОДКІ СОУСИ



Солодкі соуси можна приготувати із свіжих зрілих яблук, абрикосів, кураги, персиків, ананасів, бананів, апельсинів, мандаринів, а також із ягід смородини, журавлини, малини, суниці. Крім того їх готують з ваніллю, шоколадом, какао, вином (червоним, білим, мускатним), ромом, коньяком і лікерами.

Крім перерахованих основних продуктів для приготування солодких соусів використовують різні смакові речовини: лимонну, апельсинову, мандаринову, цедру, корицю, гвоздику, мускатний горіх, цукор, мед.

Фруктово-ягідні соуси можна подати в **гарячому стані** (65-70°C) і в **холодному стані** (10-12°C).

Солодкі соуси готують на консервованих соках, сиропях або на фруктово-ягідних відварах, які готують з вичавок ягід.

Сік зберігають в холодильнику і додають в кінці приготування, що сприяє збереженню вітамінів та ароматичних речовин і кольору.

До складу деяких солодких соусів, як загусник, входить картопляний крохмаль, пектинові речовини або пшеничне борошно.

Фруктово-ягідні соуси подають до різних солодких страв: пудингів, запіканок, рисових та манных котлет, круп'яних і макаронних виробів, млинчиків, оладок, млинців, желе, мусів, кремів, свіжих ягід, запечених фруктів. Деякі солодкі соуси подають о дичини, домашньої птиці та інших страв.

|                  | ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | Соус сунічний                                                                                                                                                                                                                               | Соус із чорної смородини                                                                                                                                                                                                  | Соус із журавлини                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Соус яблучний                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Соус абрикосовий                                                                                                                                                                                                                   | Соус з кураги                                                                                                                                                                                                                                                                | Соус шоколадний (1й варіант)                                                                                                                                                                                                                           | Соус шоколадний (2й варіант)                                                                                                                                                                                                                       |
| ВІКО-РИСТАННЯ    | Варять цукровий сироп. Перебрану суницю з видаленими плодоніжками, промивають і протирають. В сунічне пюре вливають сироп, доводять до кипіння, потім поступово вливають розведений холодною водою крохмаль, помішуючи доводять до кипіння. | Перебрану і промиту чорну смородину варять з половиною цукру і протирають. З рештою цукру варять сироп, вливають мадеру і цим сиропом розводять протерту смородину. Соус в закритому посуді доводять до кипіння.          | З перебраної і промитої журавлини віджимають сік. Вичавки заливають гарячою водою і кип'ятять 5-8 хв., а потім проціджують. У відвар додають цукор і доводять до кипіння. Помішуючи у ягідний сироп вливають розведений холодною водою крохмаль і швидко доводять до кипіння. Наприкінці вливають сік. | Яблука промивають, видаляють насіннєве гніздо і нарізують скибочками. Підготовлені яблука припускають у воді до готовності, протирають до пюре, з'єднують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту. Доводять до кипіння, вливають попередньо розведений відваром крохмаль. Знов доводять до кипіння, помішуючи. В готовий соус додають корицю. | Свіжі абрикоси обшпарюють, знімають шкірку, нарізують на чотири частини, видаляють кісточки, засипають цукром і витримують 3-4 год. Абрикоси проварюють 5-8 хв. Протирають і при помішуванні проварюють до загусання, охолоджують. | Перебрану і промиту курагу замочують у холодній воді на 2-3 год. для набухання. Потім варять в цій воді до готовності, протирають, додають відвар, цукор і помішуючи проварюють до загусання. Для поліпшення смаку в соус можна додати лимонну кислоту (1 г на 100 г соусу). | Ячні жовтки протирають з цукром і підігрівачи на слабкому вогні, збивають до збільшення маси в 2-3 рази. При безперервному помішуванні вливають гаряче молоко з розчином шоколадом. Після цього масу проварюють при температурі 75-80°C і проціджують. | Какао з'єднують з цукром. Молоко згущене розводять гарячою водою, доводять до кипіння. При безперервному помішуванні поступово вливають у суміш какао з цукром, доводять до кипіння, охолоджують. Вводять ванілін розчинений в теплій воді (1:80). |
|                  | Подають до пудингів, запіканок, пончиків, желе, мусів.                                                                                                                                                                                      | Подають до манного рисового, сухарного пудингів, круп'яних котлет та інших солодких страв.                                                                                                                                | Подають до круп'яних битків, запіканок, пудингів, страв із свіжих подів і ягід.                                                                                                                                                                                                                        | Подають до запіканок, пудингів, млинців, грінок із фруктами.                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Подають до пудингів, яблук в тісті, яблук з рисом.                                                                                                                                                                                 | Подають до каші гур'євської, пудингів, яблук в тісті, яблук з рисом.                                                                                                                                                                                                         | Подають гарячим до пудингів, суфле, до круп'яних і борошняних солодких страв.                                                                                                                                                                          | Подають до круп'яних котлет, биточків, запіканок, пудингів, кремів, морозива.                                                                                                                                                                      |
| ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ | Зовнішній вигляд – соус акуратно налитий у соусник, маса однорідна. Смак і запах – властивий суниці, ароматний. Колір – червоний. Консистенція – однорідна.                                                                                 | Зовнішній вигляд – однорідна маса, готовий соус акуратно налитий в соусник. Смак і запах – смак кисло-солодкий; виражений смак і аромат чорної смородини. Колір – темно-червоний. Консистенція – однорідна, без грудочок. | Зовнішній вигляд – однорідна маса середньої густини, без грудочок і частинок ягід. Смак і запах – кисло-солодкий, аромат журавлини. Колір – темно-червоний. Консистенція – однорідна, середньої густини.                                                                                               | Зовнішній вигляд – соус однорідної консистенції, пюриподібний, акуратно викладений в соусник. Смак і запах – ніжний, приємний, аромат яблук і кориці. Колір – білий з жовтуватим-зеленим відтінком. Консистенція – пюриподібна, однорідна, без грудочок і крупинок.                                                                              | Зовнішній вигляд – однорідна маса без грудочок, соус акуратно налитий в соусник. Смак і запах – кисло-солодкий, аромат абрикосів. Колір – жовтий. Консистенція – однорідна, без грудочок.                                          | Зовнішній вигляд – однорідна маса без грудочок, соус акуратно налитий в соусник. Смак і запах – кисло-солодкий, аромат кураги. Колір – помаранчевий. Консистенція – однорідна, без грудочок.                                                                                 | Зовнішній вигляд – однорідна маса темно-коричневого кольору, без грудочок, акуратно налита в соусник. Смак і запах – солодкий, ніжний, приємний, ароматний. Колір – темно-коричневий. Консистенція – однорідна.                                        | Зовнішній вигляд – однорідна маса темно-коричневого кольору, без грудочок, акуратно налита в соусник. Смак і запах – солодкий, ніжний, приємний, ароматний. Колір – темно-коричневий. Консистенція – однорідна, без грудочок і крупинок.           |
|                  |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                    |