

27.03.2020      Gastronomia w praktyce- zajęcia praktyczne.

Numer lekcji 209- 211 temat Podział sosów zimnych i gorących. Sposoby sporządzania sosów.

- 1) Sosy białe typu beszamel zawierające mleko lub śmietanę
- 2) Sosy białe holenderskie na bazie masła
- 3) Sosy na bazie oleju, typu majonezowe
- 4) Sosy na bazie wywaru z jarzyn
- 5) Sosy na bazie wywaru z mięs
- 6) Sosy vinaigrette na bazie leju, octu i przypraw, nie zagęszczane

Proces produkcji powinien być krótki. Takie postępowanie zapobiega zmianie jego wartości odżywczej i konsystencji. Maja wysoką wartość kaloryczną.

Proszę podać przepis na najczęściej wykorzystywany sos i jego zastosowanie.

Numer lekcji 212-214 temat; Metody i technologia sporządzania deserów lodowych. Zasady dekoracji i podawania deserów.

W gastronomi produkuje się wyłącznie lody kremowe, owocowe lub śmietankowe. Lody spożywcze produkuje się najczęściej z półproduktów. Wyprodukowane w zakładzie gastronomicznym lody wolno wydawać tylko w dniu produkcji.

Podział lodów; 1) lody kremowe są podstawą do lodów produkowanych w innych smakach.

2) lody owocowe a) sorbet – owoce zmiksowane z cukrem i wodą z dodatkiem wina, jaj lub białek. Poddane mrożeniu. b ) Granit – sporządza się z miąższu owocowego i cukru rafinowanego uzyskując gruboziarnisty deser.

3) lody śmietankowe – masa podstawowa składa się z ubitej śmietany i jaj ubitych jaj z cukrem, które można łączyć z kuwerturą, owocami, alkoholem

4) suflet lodowy – podawany w formie , do której był nałożony przed zamrożeniem.

5) biszkopt lodowy- warstwa lodów przełożona lodami.

Przygotuj dowolny deser lodowy. Prześlij zdjęcie. Nie zapomnij o dekoracji.