Практичне заняття на тему «Приготування соусів»

Завдання 1. Офіціант порекомендував відвідувачу до котлет полтавських соус червоний основний. При споживанні соусу виявилося, що він має непротерті грудочки борошна зава­реного, непротерті овочі, пересолений. Відвідувач звернувся до офіціанта з проханням замінити йому соус на інший.

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації? Який соус варто порекомендувати відвідувачу?

Завдання 2. Для бенкету в ресторані група відвідувачів замовила крокети картопляні з соусом. Метрдотель порекомен­дував до страви соус грибний із томатами.

Чи можна вважати правильною пораду офіціанта? Дайте характеристику технології приготування соусу грибного.

Завдання 3. У ресторані відвідувач замовив рибу при­пущену з рисом і звернувся до офіціанта з проханням пореко­мендувати йому соус. Офіціант порадив соус грибний.

Чи правильно вчинив офіціант?

Завдання 4. У ресторані відвідувач замовив язик відва­рений з гарніром та соусом червоним основним. Колір соусу - кремовий, соус пересолений, слабковиражений аромат пасеро­ваних овочів і спецій.

Чи відповідає якість соусу органолептичним показникам? Ваші дії як адміністратора зали?

Завдання 5. У ресторані група відвідувачів замовила птицю відварену, котлети з телятини, котлети з дичини, шніцель столичний із птиці.

Який соус до даних страв доречно порекомендувати від­відувачам?

Завдання 6. У кафе група відвідувачів замовила такі страви: котлети м’ясні, сосиски, сардельки відварені, свинину смажену.

Порекомендуйте соус до даних страв.

Завдання 7. У ресторані група відвідувачів замовила такі гарячі страви: філе з гарніром, лангет з гарніром, котлети, биточки січені з гарніром.

Порекомендуйте соус до даних страв.

Завдання 8. У ресторані група відвідувачів замовила такі гарячі страви: ескалоп з гарніром, лангет з гарніром, мозок- фрі, баранячу грудинку-фрі, котлети, биточки січені, чахохбілі.

Порекомендуйте соус до даних страв.

Завдання 9. У ресторані відвідувачі замовили м’ясо відварене з овочами відвареними, філе з гарніром, антрекот із гарніром.

Порекомендуйте соус до даних страв.

Завдання 10. Порекомендуйте суміші масляні для таких закусок на бенкет-фуршеті:

* сандвічі;
* канале;
* закуски з яєць.