

3T TG 28.04.

Temat: Sosy gorące.

1. Sosy są także do deserów, surówek.
2. Sosy są jasne lub ciemne.
3. Sosy są zimne i gorące.
4. Sosy są kremowe, niejednorodne z cząstkami, półpłynne lub płynne.
5. Bazą sosu może być:
jogurt/śmietana/emulsja(majonez)/biała zasmażka/wyciąg (wywar)
6. Sosy dzieli się smakowo/składnikowo na grzybowy/chrzanowy/warzywny.
7. Smakowy podział: słone/słodkie, ostre/łagodne.
8. Zapoznaj się z podziałem sosów w schematach.(zdjęcia)

9. Zadanie na ocenę do przesłania:

Wyjaśnij jak się sporządza i do czego stosuje oraz sklasyfikuj: **(b. ważne)**

- a) sos bordoski
- b) truflowy
- c) grzybowy
- d) serowy
- e) beszamel**
- f) holenderski**
- g) berneński**
- h) winegret**
- i) remulade**
- j) tatarski**
- k) Rawigote**
- l) Cumberland**