



I. Copiază pe caiet următoarele enunțuri și încercuiește litera corespunzătoare enunțului corect.

- Operațiile comune la obținerea fondurilor sunt:
a) adăugarea de amidon sau de făină; b) introducerea oaselor la cuptor; c) strecurarea.
- Consistența fondurilor brune este:
a) lejeră; b) lichidă; c) legată.
- Maioneza este un sos:
a) rece, emulsionat, instabil; b) rece, vâscos; c) rece, emulsionat stabil.
- Materiile prime de bază utilizate la obținerea sosului bechamel sunt:
a) unt, făină, fond alb de pasăre; b) unt, făină, lapte; c) unt, făină, smântână.
- La sosurile emulsionate calde care conțin și gălbenuș, temperatura nu trebuie să depășească 65 °C, deoarece peste această temperatură:
a) sosul își schimbă culoarea;
b) proteinele din ou coagulează și untul se separă de gălbenuș;
c) sosul devine prea vâscos.

II. Transcrie pe caiet următoarele enunțuri, stabilește valoarea de adevăr a acestora și notează în dreptul fiecăruia A, dacă apreciezi că enunțul este corect, sau F, dacă apreciezi că este fals.

- O cauză a tăierii maionezei este inversarea sensului de batere în timpul obținerii.
- Diferența esențială dintre fondurile albe și cele brune este că, la fondurile brune, oasele se introduc la cuptor până se îmbrunează.
- Sosul olandez și cel bernez sunt sosuri calde vâscoase.
- Pasta de tomate și roșiile sunt materii prime comune sosului tomat și celui brun.
- Creșterea consistenței sosurilor calde vâscoase se datorează gelificării amidonului din făină.

III. În coloana A din tabelul de mai jos sunt menționate sortimente de sosuri, iar în coloana B, grupa de sosuri din care acestea fac parte. Scrie pe caiete asocierile dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A.	B.
1. maioneza	a. sos cald vâscos alb
2. sos bechamel	b. sos rece emulsionat instabil
3. sos olandez	c. sos cald vâscos colorat
4. sos de oțet	d. sos de unt
5. sos brun	e. sos rece emulsionat stabil
	f. sos cald emulsionat

APLICAȚIE PRACTICĂ – Grupați-vă în 3 echipe. Fiecare echipă are sarcina de a prepara, în cadrul orelor de instruire practică, câte un sos din grupa de sosuri emulsionate reci, emulsionate calde și calde vâscoase, parcurgând etapele următoare:

Înainte de instruirea practică:

- întocmiți fișa tehnologică (de documentare) pentru preparatul pe care-l veți realiza;
- calculați valoarea nutritivă;
- întocmiți eticheta preparatului.

În cadrul orelor de instruire practică:

- obțineți preparatul;
- evaluați calitatea preparatului și înscrieți rezultatele în fișa de evaluare;
- prezentați celorlalți colegi fișa tehnologică a preparatului, modul în care ați lucrat, dificultățile întâmpinate și calitatea preparatului obținut.