04.06.20. Учебная практика ПМ 03

Тема: Технология приготовления бульонов (мясной, мясо-костный, рыбный) и отваров (грибной)

Задание.

1. Организовать рабочее место для приготовления бульонов и отваров.
2. Подготовить и определить качество сырья для приготовления бульонов и отваров.
3. Составить технологическую карту на бульон мясной, мясо-костный, рыбный и отвар (грибной)
4. Приготовить бульон мясной и отвар грибной.
5. Произвести оценку качества готовых бульонов и отваров.