19.05. Учебная практика

Тема: «Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы. Органолептическая оценка качества продуктов. Методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и закусок»

Задание.

1. Организовать рабочее место для приготовления холодных блюд из мяса и птицы.
2. Подготовить и определить качество сырья для приготовления холодных блюд из мяса и птицы.
3. Составить технологическую карту на холодные блюда из мяса и птицы «Студень говяжий» и «Филе из птицы под майонезом»
4. Приготовить блюдо из мяса «Студень говяжий»
5. Приготовить блюдо из птицы «Филе из птицы под майонезом»
6. Оформить блюдо для подачи.
7. Определить качество готовых блюд.