20.05. Учебная практика

Тема: «Правила оформления и подачи холодных блюд»

Задание:

1. Каковы правила подачи холодных блюд и закусок?
2. Дать характеристику столовой посуды и приборов для холодных блюд и закусок из мяса, рыбы.
3. Как оформляют холодные блюда и закуски для банкетов?
4. Ознакомьтесь с приемами оформления холодных блюд.
5. Ознакомьтесь с посудой используемой для подачи холодных блюд и закусок.
6. Ознакомьтесь с вариантами украшения тарелок для подачи холодных блюд.
7. Заполните таблицу «Правила подачи холодных блюд и закусок»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название холодных блюд и закусок | Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Рекомендованные гарниры, соусы, сопутствующие продукты. | Посуда для подачи холодных блюд и закусок | Наборы для порционирования |
| ПРИМЕР ЗАПОЛНЕНИЯ |
| Мясные продукты заливные | Отварные мясные продукты в специальных порционных формочках, залитые в желе. Отдельно подают хрен. | Круглое или овальное фарфоровое блюдо; соусник для соуса на пирожковой тарелке. На которую кладут чайную ложку ручкой вправо. | Специальная фигурная лопаточка с прорезями или вилка и ложка. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |