04.12 Учебная практика ПМ 07.01 2 курс ПиК

Тема: Обработка и нарезка овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров.

Приготовление блюд и гарниров из овощей.

Задание.

1.Организовать рабочее место для обработки овощей и грибов.

2. Составить технологическую схему обработки корнеплодов.

3. Выполнить простую и сложную нарезку овощей .

4. Организовать рабочее место для приготовления блюд и гарниров из овощей.

5. Подготовить и определить качество сырья для приготовления блюда из овощей «Овощи припущенные в молочном соусе».

6. Составить технологическую карту на блюдо «Овощи припущенные в молочном соусе».

7. Определить качество готового блюда.