**Лабораторная работа . (3 курс поварское дело мдк 0302)**

**Тема.** Приготовление салата мясного , салата столичного.

**Цель:**Закрепить знания по приготовлению салатов.

**Содержание работы:**  салат мясной, салат столичный.

**Сырье:** говядина, картофель, огурцы соленые, майонез, яйцо, салат зеленый, помидор.

 **Оборудование, инвентарь, посуда** :производственный стол, разделочная доска с маркировкой ОС, ОВ, ХЛЕБ, ГАСТРОНОМИЯ, поварской нож, тара, тара для отходов, тара для готовых п/ф, холодильный шкаф, тарелки.

**Теоретические основы.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Салат мясной** |  |
| Говядина ( колбаса) | 40 |
| Картофель вареный | 57 |
| Огурцы соленые | 38 |
| Яйцо | ½ |
| Майонез | 30 |
| **Выход** | **75** |

**Последовательность выполнения работ**

1. Подготовить рабочее место, продукты, посуду.
2. Промыть сварить картофель в кожице картофель, очистить.
3. Сварить яйца.
4. Нарезать продукты для салата: мясо удлиненными кусочками, а часть ломтиком, яйцо дольками, картофель, огурцы ломтиками.
5. Приготовит салат мясной: соединить нарезанные продукты, добавить соль, майонез, перемешать, выложить в салатник горкой, украсить мясом, огурцами, яйцом, зеленью, полить майонезом.
6. Нарезать продукты для бутербродов, приготовить запеченный омлет, подготовить зеленый салат, оформить бутерброды, уложить на тарелку.
7. Перед подачей все охолодить.
8. Оформить отчет, сдать работу.
9. Убрать рабочее место.

**Салат столичный.**

**Ход работы.**

Рассчитать необходимое количество продуктов на 2 порции.

2.        Подготовить рабочее место.

3.        Приготовление  салатов. Оформление и подача .

4.        Оценка вкусовых качеств  блюда. Уборка рабочего места.

5.        Заполнить отчет о выполненной работе. Вывод.

ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕННОЙ РАБОТЕ.

1.Определить количество отходов при очистке вареного картофеля\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 12 порций мясного салата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Составить технологическую схему приготовления салата мясного и столичного\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выполненное задание присылать на l**uubov.kyz@yandex.ru**