08.12 Учебная практика ПМ 07.01 2 курс ПиК

Тема: Технология приготовления соусов.

Задание.

1.Организовать рабочее место для приготовления соусов.

2. Составить технологическую карту приготовления соус

«Красный основной».

3. Составить технологическую карту приготовления соус

«Белый основной».

4. Подготовить и определить качество сырья для приготовления соусов.

5. Приготовить красный основной и белый основной соусы.

6.Оформить соус для подачи.

7. Определить качество готового соуса.