09.12 Учебная практика ПМ 07.01 2 курс ПиК

Тема: Технология приготовления блюд из котлетной мясной массы. Технология приготовления блюд из котлетной рыбной массы. Технология приготовления кнельной массы.

Задание.

1.Организовать рабочее место для приготовления котлетной рыбной массы.

2. Организовать рабочее место для приготовления мясной котлетной массы.

3.Составить технологическую карту на блюдо «Тефтели рыбные».

4.Составить технологическую карту на блюдо «Котлеты»

5. Подготовить и определить качество сырья для приготовления: тефтели рыбные; котлеты мясные.

5. Приготовить тефтели рыбные с гарниром.

6. Приготовить котлеты мясные с гарниром

6.Оформить блюда для подачи.

7. Определить качество готового блюда.