15.06.20. Учебная практика ПМ 03

Тема: Технология приготовления блюд из рыбы.

Задание.

1. Организовать рабочее место для приготовления сложных блюд из рыбы.
2. Подготовить и определить качество сырья для приготовления блюд рыба запеченная в сметанном соусе и рыба жаренная во фритюре.
3. Составить технологические карты и схемы приготовления на блюда рыба запеченная в сметанном соусе и рыба жаренная во фритюре.
4. Приготовить блюдо рыба запеченная в сметанном соусе.
5. Приготовить блюдо рыба жареная во фритюре.
6. Произвести оценку качества готовых блюд.