16.11.20. Учебная практика ПМ 02

Тема: Технология приготовления прозрачных супов и специальных гарниров к ним.

Задание.

1. Организовать рабочее место для приготовления блюда «Консоме из птицы» и специального гарнира- профитроли.
2. Подготовить и определить качество сырья для приготовления «Консоме из птицы и гарнира профитроли.
3. Составить технологические карты на «Консоме из птицы» и профитроли.
4. Приготовить «Консоме из птицы»
5. Приготовить гарнир – профитроли.
6. Произвести оценку качества готового блюда.



