22.06.20. Учебная практика ПМ 03

Тема: Технология приготовления блюд из рубленого мяса.

Задание.

1. Организовать рабочее место для приготовления сложных блюд из рубленого мяса.
2. Подготовить и определить качество сырья для приготовления блюд бифштекс рубленый и котлеты натуральные рубленые с гарниром по выбору.
3. Составить технологические карты и схемы приготовления на эти блюда.
4. Приготовить блюдо бифштекс рубленый с гарниром по выбору.
5. Приготовить блюдо котлеты натуральные рубленые с гарниром по выбору.
6. Произвести оценку качества готовых блюд.