23.06.20. Учебная практика ПМ 03

Тема: Технология приготовления блюд из птицы (отварной, припущенной)

Задание.

1. Организовать рабочее место для приготовления сложных блюд из птицы (отварной, припущенной)
2. Подготовить и определить качество сырья для приготовления блюд птица отварная с гарниром и птица под паровым соусом с грибами и рисом.
3. Составить технологические карты и схемы приготовления на эти блюда.
4. Приготовить блюдо птица отварная с гарниром.
5. Приготовить блюдо птица под паровым соусом с грибами и рисом.
6. Произвести оценку качества готовых блюд.