Практическое занятие .(мдк 0302 3 курс поварское дело)

Тема: Расчет количества сырья, выхода бутербродов

Цель: Закрепление навыков расчета количества сырья, выхода бутербродов.

Оборудование: раздаточный материал, сборник рецептур, калькулятор.

Задание № 1. Составить технологическую карту на закрытый бутерброд с сыром.

Задание №2.Произвести расчет продуктов для канапе с сыром и окороком на 65 порций.

Задание № 3. Произвести расчет продуктов для закрытого бутерброда с сыром в

количестве 33 штуки с выходом 70 грамм. Данные занести в таблицу

Расчет продуктов для закрытого бутерброда с сыром

Задание № 4.

Ответить на вопросы.

1) Подготовка хлеба для бутербродов.

А) открытых

Б) закрытых

В) горячих

2)Составьте алгоритм приготовления бутерброда с паюсной икрой.

Задание № 5. Составить технологическую карту на 15 порций бутерброда с сельдью

Задание №6.Произвести расчет продуктов для на бутерброд с сельдью на 65 порций.

Данные занести в таблицу.

Задание № 7. Произвести расчет продуктов для канапе с паштетом на 13 порций с

выходом 50 грамм. Данные занести в таблицу.

Задание № 8.Ответить на вопросы.

1)Что служит основой для приготовления канапе?

14

а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_г)\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2) Какую посуду используют для подачи канапе? Выберите правильный

вариант.

а) тарелки б) вазы

в) блюда г) подносы

3) Составьте алгоритм приготовления бутерброда с паштетом.

а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_г)\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сделать вывод о проделанной работе

Для выполнения работы используйте интернет ресурсы , готовое задание присылать

lubov.kyz@yandex.ru