

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема: ***Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента***

1. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент.
2. Рецептуры, приготовление салатов из свежих и вареных овощей.
3. Оформление и отпуск салатов из свежих и вареных овощей.
4. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов

Оформить краткий конспект в тетради

Вопросы для проверочной работы по теме «Салаты из свежих и варёных овощей»

1. Как хранят салаты до соединения с заправкой?
2. Когда соединяют нарезанные продукты с заправками?
3. Какова форма нарезки свежих огурцов для салатов?
4. Как нарезают зеленый лук для салатов?
5. Как нарезают свежую морковь для салатов?
6. Чем заправляют салаты из свежих овощей?
7. Как и чем повысить калорийность салатов из свежих овощей?
8. Какие существуют два способа приготовления салата из белокочанной капусты?
9. Перечислите салаты из вареных овощей.
10. Какая форма нарезки используется для вареных овощей?
11. Какие продукты используются при оформлении салатов?
12. Какова норма отпуска салатов из вареных овощей?
13. Какие дефекты могут возникнуть при приготовлении салатов из вареных овощей?

Ответы на вопросы присылать на эл. почту elena.grofel@yandex.ru