

Добрый день, студенты группы № 37

10.01.2023 (4 часа)

МДК 02.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов.

Тема 1. 2. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбных продуктов.

Конспект:

1. Нарезка и подача балыков, теши, горбуши. (Конспект)
2. подача икры осетровой, лососевой, и других видов. (Конспект)

Домашнее задание: Оборудование используемое для приготовления холодных закусок (можно в виде таблицы).

Литература:

1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования/ Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 – 192 с
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000.-336 с., или иная справочная информация.
3. Интернет источники

Отчёт о выполнении задания:

1. Оформленную работу (фото) отправить по эл.почте ben0801@yandex.ru **11.01.2023г.** до 09.00. час. (конспект вести разборчивым (читаемым) почерком, если не читаемо разбираться и оценивать не буду, в результате получите оценку «2»).
Если возникнут вопросы можно звонить по тел.89314143001 с 10.00 до 18 00.

В случае неполучения результатов проработки материала (отчёта) в назначенное время, Вы получаете оценку «2».

Успехов в работе! Жду результатов работы.

С уважением, Батурина Е.Н.