

## МДК.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

22.04.2020 - 8 часов

**Тема:** Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной птицы.

**Задание:** читайте информацию в учебнике **Шильман Л.З.** Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования/ Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. - 192 с. –(Индустрия питания), **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 иную справочную литературу и выполняйте задание по приведённому плану. Делайте записи в рабочей тетради.

Ход работы.

1. Ассортимент сложных холодных блюд и закусок из мяса и мяса птицы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов.- (конспект)
2. Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мяса птицы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса. (конспект стр. 107 Шильман.)
3. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и закусок из мяса. (краткий конспект)
4. Виды технологического оборудования, методы сервировки, варианты оформления, способы и температура подачи сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы. (конспект)
5. Ответить на вопросы и выполнить задание:
  - Срок хранения мяса заливного, холодца?
  - Схема приготовления паштета из печени.

- Схема приготовления курица фаршированная (галантин).

Форма отчета: Оформить конспекты в тетради, ответить на вопросы.

Фотоотчет конспектов отправляете на почту [ben0801@yandex.ru](mailto:ben0801@yandex.ru) до

23.04.2020 до 09.00. Можно отправить ВК.