Практическая работа.

на 23.04. 2020 год (8часов)

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., **Харченко Н.Э.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. для нач. проф. образования./ Н.Э. Харченко. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 496 с. или иную справочную литературу и выполняйте задание по приведённому плану.

1. Произвести расчет необходимого сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы на 1 порцию:

- Ассорти мясное;
- Студень;
- Заливное из птицы в форме (террин);
- Курица фаршированная (галантин);
- Паштет из печени.

2. Оформить технологическую карточку и самостоятельно приготовить блюда:

1 бригада (Кузнецова В.С., Нагишева Т.В.) – Ассорти мясное, студень.

2 бригада (Трофимова Л.И., Филимонова С.В.) – Заливное из птицы в форме (террин).

3 бригада (Попова Е.С., Шестопалова Е.Н.) – Курица фаршированная (галантин).

4 бригада (Чудинова Е.Е) - Паштет из печени.

3.Самостоятельно выполнить задание.

Форма отчета: В практической тетради оформить:

1. Расчет необходимого сырья в виде рецептуры.
2. Оформить технологическую карточку.
3. Фотоотчет приготовленных блюд. Отправить на электронную почту ben0801@yandex.ru .

Так же работа может быть отправлена ВК. Если возникнут вопросы можно звонить по номеру телефона 89314143001 с 9.00 до 21.00
Работу принимаю до 24.04.2020 – 09.00

Технологическая карта

_____

Наименование блюда (изделия)

_____

Рецептура№, вариант, по сборнику рецептур

№ П п	Наименование сырья, пищевых продуктов	Норма продуктов на 1 порцию ,гр		Калькуляция (кг,руб)		
		брутто	нетто	норма	цена	Сумма

Краткая технология

_____
_____
_____
_____
_____
_____
____

Требования к качеству, условия и сроки
хранения_____
_____
_____
_____