

МДК.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

24.04.2020 - 7 часов

Теория – 3 часа

Тема: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ

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 рецептов 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. Делайте записи в рабочей тетради.

Ход урока.

1. Ассортимент заправок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Технология приготовления сложных холодных соусов. - (конспект стр. 61 - 64 Шильман Л.З.)
2. Требование к качеству соусов и заготовок для них. Температура подачи. (конспект стр. 154 Анфимова Н.А)

Практическая работа.- 4 часа

Задание:

1. Произвести расчет необходимого сырья для приготовления сложных холодных соусов на 1 порцию. Оформить технологическую карточку, схему приготовления и самостоятельно приготовить блюдо:

1. Кузнецова В.С. – Соус майонез с корнионами;
2. Нагишева Т.В. - Соус «цезарь»;
3. Попова Е.С. - Соус майонез;
4. Трофимова Л.И. - Маринад овощной с томатом;
5. Филимонова С.В - Масло розовое;
6. Чудинова Е.Е. - Масло зеленое;
7. Шестопалова Е.Н. - Масло селедочное.

3. Самостоятельно выполнить задание.

Форма отчета: Оформить конспекты в тетради, фотоотчет конспектов отправляете на электронную почту ben0801@yandex.ru В практической тетради оформить:

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

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 22.04.2020 – 09.00

