

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

Тема: *Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок*

1. Классификация, ассортимент бутербродов.
2. Значение в питании бутербродов.
3. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.
4. Значение в питании холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы

Оформить краткий конспект в тетради использовать:

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М. :Издательский центр «Академия», 2003 – 400 с.

Практическая часть:

1. Какие существуют виды бутербродов?
2. Какие виды хлеба используют для бутербродов?
3. Как нарезают хлеб для простых бутербродов?
4. Как нарезают хлеб для закрытых и закусочных бутербродов?
5. Как подготовить продукты для бутербродов?
6. Как приготовить закусочные бутерброды?
7. Что такое "канапе"?
8. Что такое "сандвичи"?
9. Что такое "сложные бутерброды"?
10. Какие бутерброды готовят на поджаренном хлебе?

отправлять на эл. почту elena.grofel@yandex.ru