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

Тема: Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

1. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.
2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.

Оформить краткий конспект в тетради использовать:

1. 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.
2. Интернет ресурсы.

Практическое задание:

1. Мясо для салата мясного:

а) отваривают, жарят; б) жарят, запекают; в) отваривают, запекают;

2. Салаты украшают:

а) зеленью, морепродуктами;

б) майонезом, овощами;

в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;

3. При приготовлении салатов следует:

а) соединять холодные и горячие овощи

б) использовать сильно разваренные овощи

в) учитывать время варки овощей

4. Правила охраны труда при варке овощей

а) закладывать овощи в кипящую воду

б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре

в) варить овощи при открытой крышке

5. Последовательность операций при приготовлении паштета из печени:

1. Пассируют лук, морковь.

2. Обжаривают печенку.

3. Пропускают через мясорубку.

4. Обжаривают сало

5. Формируют

6. Прогревают

7. Украшают.

6. Последовательность операций при приготовлении холодца:

1. Мясопродукты заливают холодной водой.

2. Кладут обжаренные овощи.

3. Варят при слабом кипении.

4. Снимают пену, жир.

5. Удаляют кости, хрящи.

6. Добавляют чеснок.

7. Мясо режут.

8. Бульон процеживают.

9. Соединяют мясо с бульоном.

10. Доводят до кипения.

11. Разливают в формы.

12. Стерелизуют.

13. Оставляют для застывания.

7. Определите соответствие:

1. Определи по набору продуктов какой это бутерброд:

1. Хлеб, масло, селедка.	А) Канапе.
2. Хлеб, масло.	Б) Простой, открытый.
3. Корзиночки с мясным салатом.	В) Закрытый (сэндвич).
4. Булочка, котлета перец болгарский.	Г) Открытый, сложный.
5. 5 - 6 штук на порцию массой 80 г	Д) Закусочный.

8. Подготовка картофеля для холодных блюд.....

9. Подготовка сельди для холодных блюд и закусок

10. Подготовка мяса для холодных блюд и закусок

11. Подготовка сыра для холодных блюд и закусок

12. Подготовка птицы для холодных блюд и закусок

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