

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

Практическая часть:

1. Разделка рыбы на чистое филе.
2. Разделка бесчешуйчатой рыбы (скумбрия)
3. Что называют сырьем.
4. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
5. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели).
6. Дать понятие вспомогательным способам тепловой обработки.
7. Из каких стадий состоит обработка мороженого мяса.
8. Обработка субпродуктов II категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).
9. Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).
10. Характеристика и виды панировок.
11. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).
12. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски)
13. Подготовка овощей к фаршированию.
14. Заправка птицы ножка в ножку.

15. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (баранина духовая, котлеты натуральные)
16. Полуфабрикаты из птицы.
17. Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные (баранина духовая, эскалоп)
18. Основные требования к технике безопасности при работе в овощном цехе.
19. Порционные полуфабрикаты из говядины (ромштекс, бифштекс.).
20. Полуфабрикаты из овощей.

Не пишите, пожалуйста целыми параграфами, отвечайте коротко, но понятно. Спасибо.

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.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил. (эл.версия)

Оправлять на эл. почту elena.grofel@yandex.ru или в ВК