

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Практическая работа.

1. Технологические принципы производства сложных десертов.
2. Правила организации рабочего места для приготовления сложных десертов.
3. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления десертов.
4. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
5. Какое оборудование и инвентарь используют для приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков?
6. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.
7. Методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных холодных и горячих десертов.
8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.

Оформить 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.

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