

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

1. Классификация, ассортимент салатов
2. Значение в питании салатов разнообразного ассортимента.
3. Актуальные направления в приготовлении салатов.
4. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.
5. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.

Оформить конспект в тетради