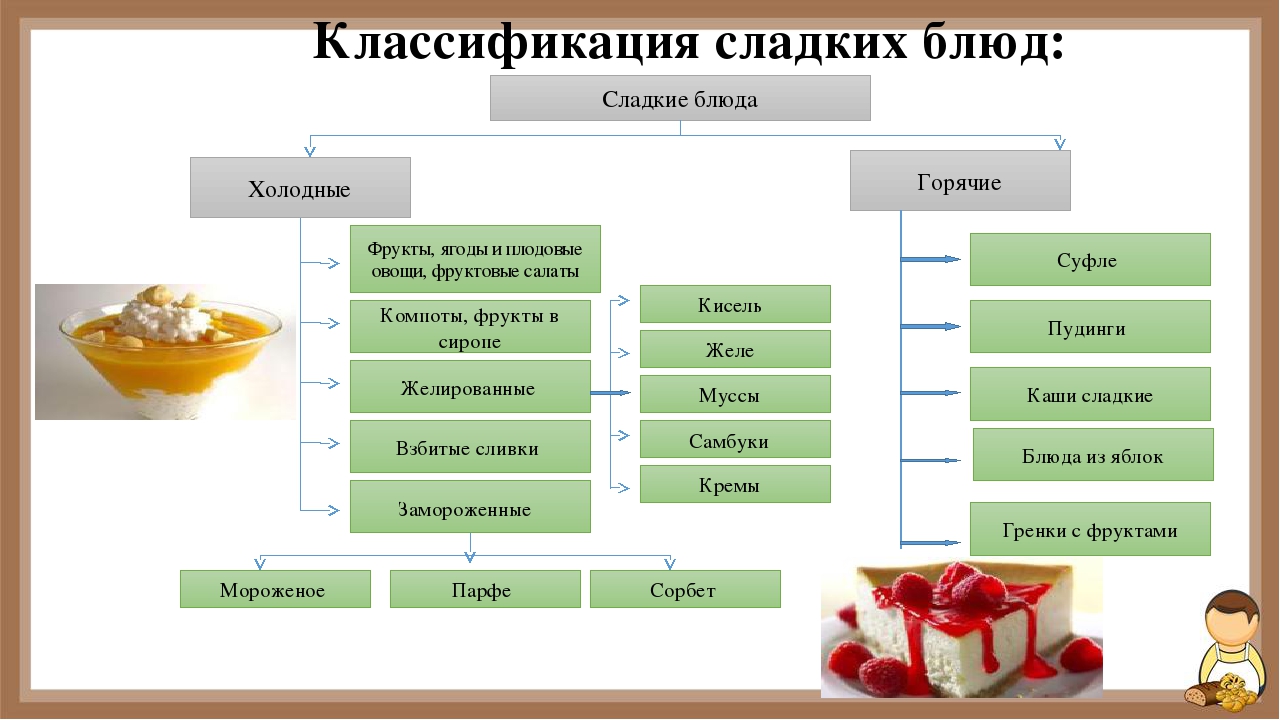
**МДК.04.01**

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



Тема: Характеристика, последовательность этапов.

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.

**Ответить на вопросы:**

1. Как классифицируются сладкие блюда?
2. Составить схему и указать температуру подачи сладких блюд.
3. В каком цехе проводят механическую кулинарную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд?

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