Тема: Технология приготовления кулинарных блюд: «Салат рыбный», «Желе молочное».
Технология приготовления кондитерского изделия «Коржики молочные».
Введение
Актуальность:
- выбранной профессии (почему выбрал? Итд)
- Либо о профессии повар-кондитер на сегодняшний день
Цель работы: закрепить теоретические знания по кулинарному производству.
Краткая историческая справка трех блюд
Задачи
Для решения поставленной цели будут решены следующие задачи:
1.Рассмотреть сырьё для приготовления данных блюд и кондитерского изделия.
2.Способы первичной и тепловой обработки.
3.Требования к отпуску и оформлению блюд.
4.Организация рабочих мест.
5.Презентация кулинарного блюда «Желе молочное»
Имеются технологические карты + технологические схемы блюд