Задание по практике группы 21/22

1)Приготовление рыбных п/ф для варки и припускания: порционными кусками, целиком,звеньями. Приготовление панировок.

2) Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление п/ф из рыбной котлетной массы : котлеты, биточки, тефтели, фрикадели.

3) Приготовление п/ф : зразы рубленные, тельное, рулет.

4)Приготовление п/физ говядины и свинины: порционные натуральные, панированные.

5)Приготовление мелкокусковых п/ф из говядины и свинины.

6) Приготовление натуральной рубленной массы и п/ф из неё.

7) Приготовление п/ф из котлетной массы из мяса.

8) Виды заправок домашней птицы « В кармашек».

9) Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых п/ф из домашней птицы: рагу, плов, котлет натуральных и панированных, «Шницель столичный».

10) Приготовление «Котлет по-киевски», котлет, биточков.