**Задания с 27.04 по 02.05**

**Группа 5/6**

**МДК 02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, кулинарных изделий**

**1.Подготовить сообщение:** Отличие супа-пюре от крем-супа».

2.Составить технологическую карту крем-супа (на ваш выбор, используйте интернет-ресурсы).

**План**

1. Рецептура.

2. Технология приготовления.

4. Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция).

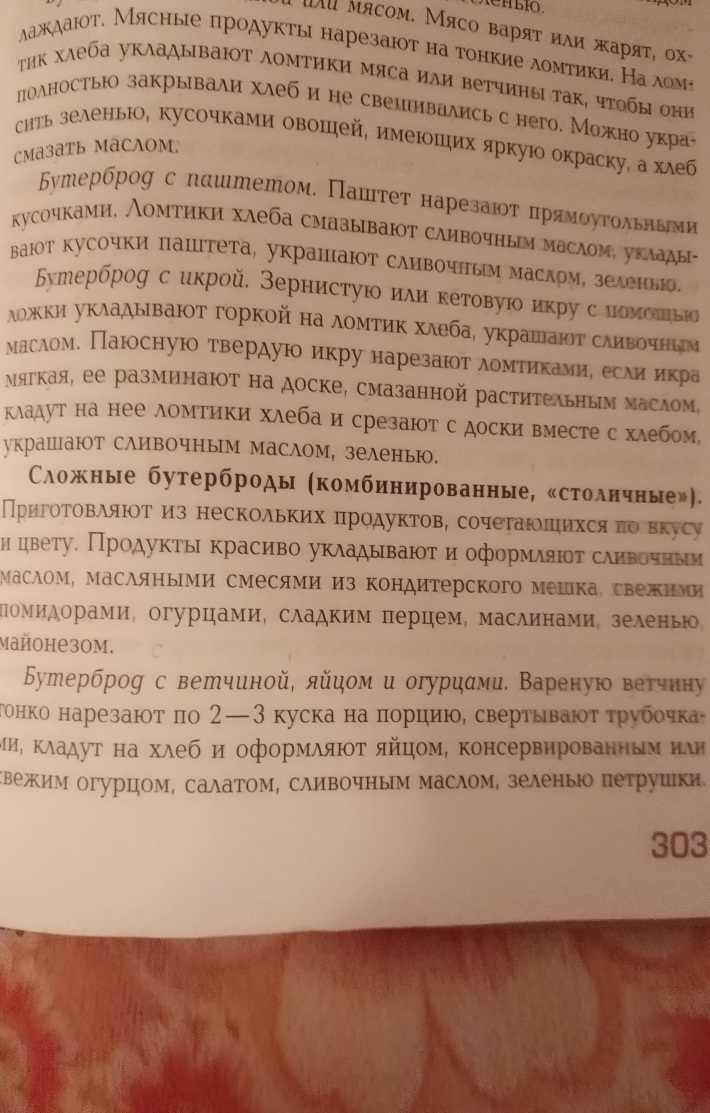
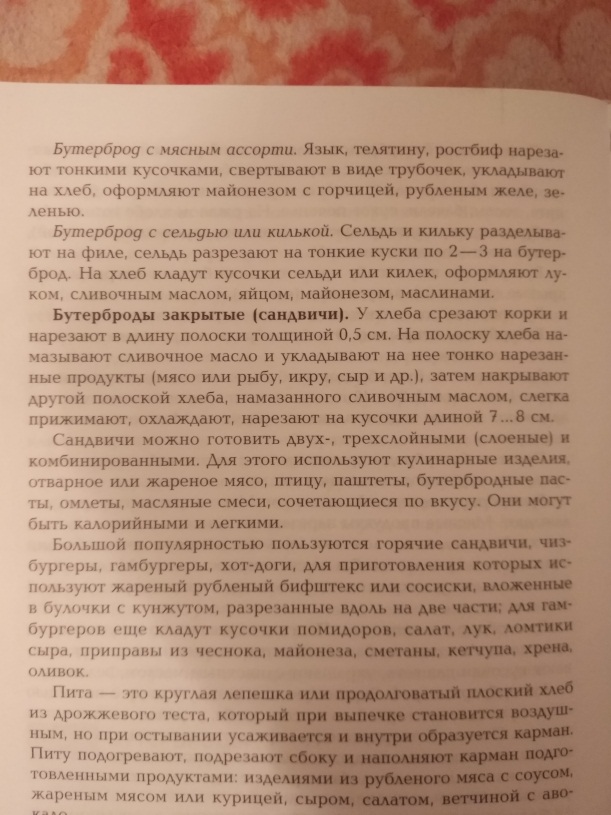
5. Условия и сроки хранения.

**МДК 03.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**Тема:** Приготовление сложных бутербродов.

**Тема:** Приготовление бутербродов закрытых (сандвичи).

Составить конспект.



**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**Тема «Рецептуры, технология приготовления закусочных салатов: салат-коктейль овощной, салат-коктейль «Фантазтя». Требование к качеству, условия и сроки хранения».**

**Заполнить дневник учебной практики**

**План**

1.Организация рабочего места. Безопасные условия труда.

2. Рецептура и технология приготовления салатов-коктейлей.

3. Требования к качеству (органолептическая оценка: вкус, цвет, запах, консистенция)

4. Условия и сроки хранения.

**Данный план использовать для каждого вида салата.**

**Предоставить фотоотчет приготовления салатов в авторской подаче (1 вид на ваш выбор) (в контакте) не позднее 30.04.**

**Обратить внимание на подачу, в какой посуде подают (смотрите тетрадь по МДК 03).**

**Рецептуры салатов**

**Салат-коктейль овощной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | БРУТТО | НЕТТО |
| Огурцы свежие | 25 | 20 |
| Помидоры свежие | 24 | 20 |
| Горошек зеленый консервированный | 31 | 20 |
| Капуста цветная | 33 | 15\* |
| Перец сладкий консервированный | 10 | 5 |
| Заправка для салатов № 603 | — | 20 |
| Петрушка (зелень) | 3 | 2 |
| Выход | — | 100 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Масса отварной цветной капусты.

  Очищенные от кожицы огурцы нарезают соломкой, подготовленные помидоры — ломтиками, цветную капусту отваривают в подсоленной воде и разбирают на мелкие соцветия.

В креманку кладут нарезанные огурцы, затем слой помидоров, сверху цветную капусту. Салат поливают заправкой.

**Салат-коктейль «Фантазия»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма закладки на 1 порцию, г. | |
| Брутто | Нетто |
| **Огурец** | 38 | 35 |
| Помидор | 38 | 35 |
| Ветчина | 38 | 35 |
| Кукуруза | 30 | 30 |
| Петрушка | 5 | 4 |
| **Оливки** | 7 | 7 |
| Майонез | 30 | 30 |
| Масса готового блюда (изделия) | – | 175 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Огурцы, помидоры и ветчину нарезают соломкой и укладывают слоями в креманку, сверху посыпают кукурузой и заправляют майонезом. Украшают помидорами, оливками, зеленью, украшениями из заварного теста.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен слоями, нарезка овощей правильная, слои хорошо видны

Цвет: соответствует входящим в состав продуктам

Консистенция: овощей плотная,

Вкус и запах: вкус умеренно соленый