**20Т**

21/04. 2020

Тема лабораторной работы « Приготовление салатов »

1. Заполнить тетрадь для лабораторной работы в соответствии с заданием (фото)

2.Приготовить на 3порции салата ( выход одной порции 100 грамм), оформить к подаче одну порцию салата, прислать фото.

Перечень салатов для приготовления: салат из свежих помидор и яблок, салат

« Весна» , салат из редиса, салат картофельный, салат картофельный с яблоками, салат из белокочанной капусты, салат из квашеной капусты, салат витаминый (1-ый вариант), салат из моркови с финиками или черносливом, салат из свеклы с сыром и чесноком, салат из квашеной капусты, салат из овощей с капустой морской.

20Т

15/04.2020

Тема « Холодные блюда и закуски»

1. Винегреты
2. Овощные и грибные блюда и закуски

Домашнее задание:1. Н.А.Анфимова Кулинария , стр311-313

1. Составить технологическую схему винегрета овощного.Фотография.