18Т

2/05-2020. МДК 03

Тема «Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов»

1."Оригинальные" соусы

2.Соусы для паст

3,Соусы на основе творога, йогурта.сыра, сливок

Домашнее задание :1.С. Долгополова .Новые кулинарные технологии, стр141 - 147

2.Составить в тетради ТК на соус "Болоньезе" на 1,0 литр и 1 порцию - 100гр.

прислать фото на почту kole4kina @mail.ru