**20Т**

07/05. 2020

Лабораторная работа Тема « Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и птицы»

1.Оформить технологическую карту на блюдо

2. Приготовить холодное блюдо из предложенного ассортимента: мясо или птица отварные с гарниром (гарниры холодные), филе птицы под майонезом, мясо или птица жареные с гарниром(гарниры холодные), ассорти мясное, паштет из печени, студень.

3.Прислать фото блюда и технологической карты

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.