**20Т**

13/05. 2020

Лабораторная работа Тема « Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы»

1.Оформить технологическую карту на блюдо

2. Приготовить холодное блюдо из предложенного ассортимента: сельдь с гарниром (№752, 1-ый вариант,2-ая колонка), сельдь рубленная, сельдь рубленная с гарниром , килька с яйцом и луком, рыба отварная с гарниром(№743 2-ая колонка) , и хреном; рыба под майонезом с гарниром(№743 2-ая колонка) , рыба заливная с гарниром( 744 2-ая колонка), жареная рыба под маринадом.

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.