Заочники гр12

16/11. Муссы

1.Муссы из фруктов и ягод

2.Муссы на основе кофе и шоколада

Домашнее задание: Светлана Долгополова. Новые кулинарные технологии,

стр 250-252

17/11Практическая работа

Расчет сырья для приготовления сложных десертов

1.Расчитать количество сырья для приготовления 1 кг. шоколадного мусса:

Масло сливочное -30гр

Шоколад -250гр

Вода -40гр

Яйца -5шт

Ром - 10гр

Цукаты - 15гр

Или миндаль -15гр

2.Составить технико-технологическую карту на это блюдо

18/11 Холодные и горячие десерты

1.Холодное и горячее суфле

2. Хлодные и горячие пудинги

Домашнее задание: Светлана Долгополова. Новые кулинарные технологии, стр 253-255, 259-261