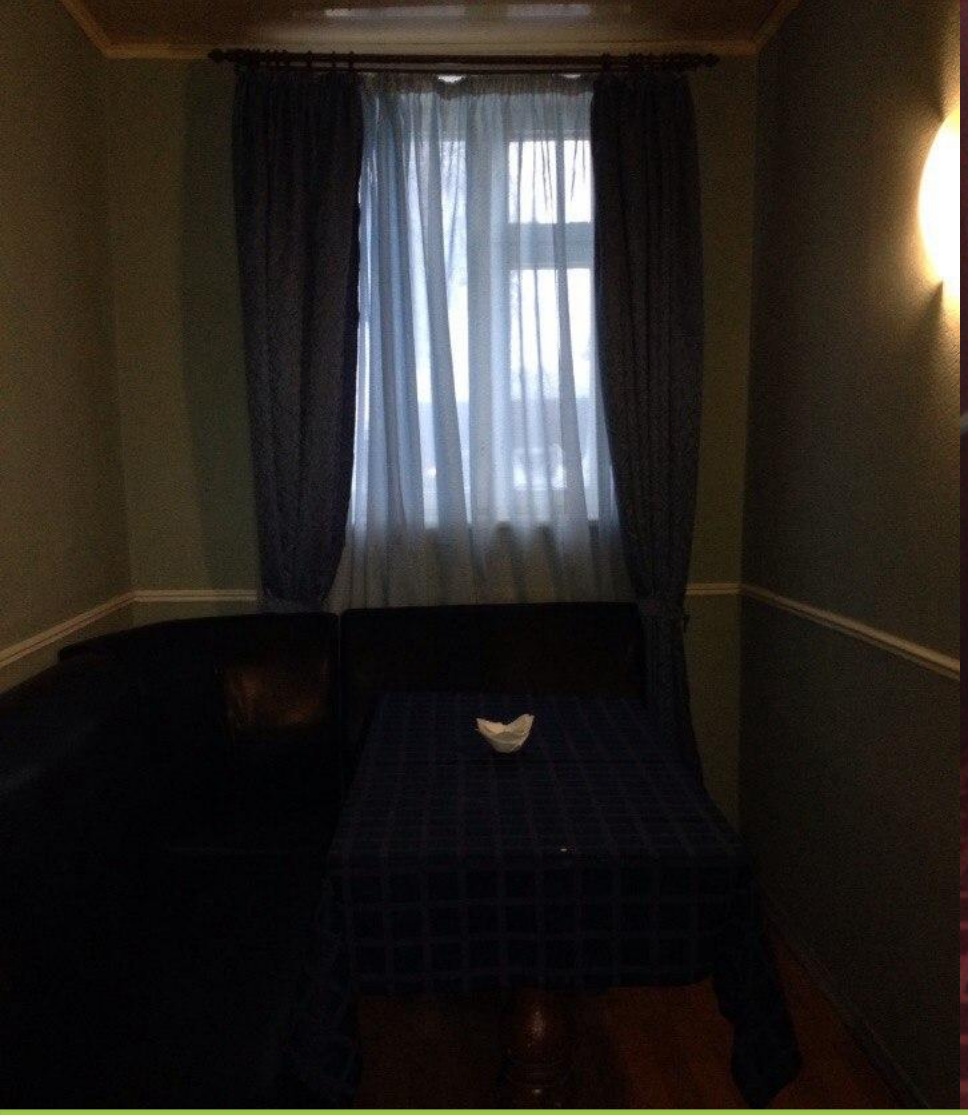
КАФЕ «ЭД-ГАР» НАХОДИТСЯ ПО АДРЕСУ: 75 КИЛОМЕТР ТРАССА ТЮМЕНЬ-ОМСК. ЧАСЫ РАБОТЫ С 9:00 ДО 4:00 ДИРЕКТОР: АСРАТЯН ГАЙК БОРИСОВИЧ

БАНКЕТНЫЙ

В ЛЕТНИЙ СЕЗОН В КАФЕ НАЧИНАЕТ РАБОТАТЬ ВЕРАНДА



ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ПРОВЕСТИ ВРЕМЯ В СПОКОЙНОЙ ОБСТАНОВКЕ, В КАФЕ ЕСТЬ КАБИНКИ.

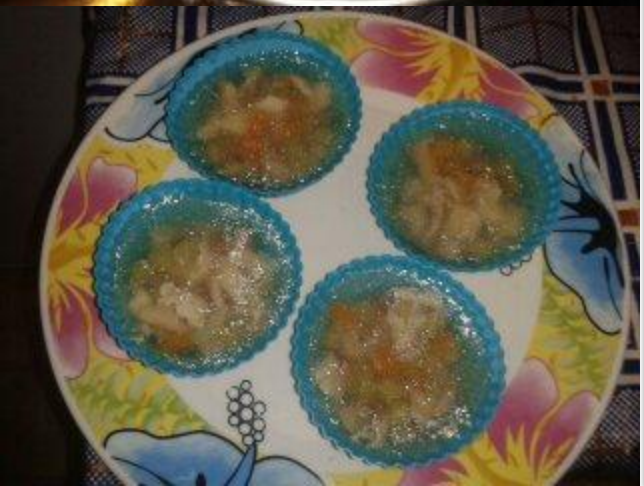
К ТОМУ ЖЕ, ОТДЕЛЬНЫЕ КАБИНКИ – ОДИН ИЗ ОПТИМАЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ, ПЕРЕГОВОРОВ ИЛИ РОМАНТИЧЕСКОГО УЖИНА.

В КАФЕ «ЭД-ГАР» УСТАНАВЛИВАЕТСЯ БЕСЦЕХОВАЯ СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВА, ТАК КАК ДАННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ С НЕЗНАЧИТЕЛЬНЫМ ОБЪЕМОМ

PEPSI

САДЖ НА КОТОРОМ ПОДАЁТСЯ САЧ ПО БАКИНСКИ

МОИМ ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ЗАДАНИЕМ ПО ПМ 02. БЫЛО ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНОГО БЛЮДА «ЗАЛИВНОЕ ИЗ КУРИЦЫ».



ОВОЩИ, МЯСО, БЕЛКИ ЯЙЦА НАРЕЗАЛА КУБИКАМИ, ПОДГОТОВИЛА ГОРОШЕК , ПОДГОТОВИЛА ЖЕЛАТИН, СОЕДИНИЛА С БУЛЬОНОМ. ВЫЛОЖИЛА ПРОДУКТЫ В ФОРМОЧКИ ПОСТАВИЛА В ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ ЗАСТЫВАНИЯ

МОИМ ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ЗАДАНИЕМ ПО ПМ 03. БЫЛО ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНОГО БЛЮДА «МЯСО С ОВОЩАМИ В ГОРШОЧКАХ».

МЯСО ПОРЕЗАЛА НА КУБИКИ, ОБЖАРИЛА НА РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ, НА СКОВОРОДЕ СО ВСЕХ СТОРОН ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ. ПОРЕЗАЛА НА КУБИКИ КАРТОФЕЛЬ, РЕПЧАТЫЙ ЛУК, ТЫКВУ. ЛУК СПАССИРОВАЛА ДОБАВИВ В НЕГО МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ. КАРТОФЕЛЬ ПОСОЛИЛА, ПОПЕРЧИЛА. КАПУСТУ НАШИНКОВАЛА ОБЖАРИЛА. В ГОРШОЧЕК ВЫЛОЖИТЬ СЛОЯМИ: МЯСО, ПОСОЛИЛА, ЛУК, КАРТОФЕЛЬ, ТЫКВУ, КАПУСТУ, СМАЗАЛА СМЕТАНОЙ, И ПОСТАВИЛА В ДУХОВОЙ ШКАФ НА 40 МИН ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 180 °С. ЗА 5 МИН ДО ГОТОВНОСТИ ПОСЫПАЛА ТЁРТЫМ СЫРОМ. ПОДАЛА