

КУРСОВАЯ РАБОТА

на тему: Организация процесса
приготовления блюд для банкета по
случаю празднования дня свадьбы

Выполнила:
Баженова Ю.В.
Студентка 3 курса
группы ТПП 14-1
Руководитель работы:
Воронова Л.Л.



Суп-пюре из тыквы с вяленными томатами



Орехово - сливочный соус



Гратен овощной



Шампиньоны запечённые с сыром



Филе сибаса с томатным соусом



Свинина с грибами под сыром



Куриные бедра с грибами, в сметано - чесночном соусе



Заключение

При выполнении поставленных задач:

- оформлены технологические карты на блюда для меню банкета по случаю празднования дня свадьбы.
- выполнен расчёт веса продуктов по брутто и нетто;
- составлены технологические схемы на блюда из овощей, рыбы, мяса, птицы, супов и соусов.
- дана товароведческая характеристика основного сырья и продуктов, используемых при приготовлении блюд;
- произведён расчёт стоимости готовой продукции трёх основных блюд из представленных в работе технологических карт.