

# 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.