

Тема письменной экзаменационной работы

«Современные технологии приготовления жареных мясных блюд»

Выполнил:

студент группы 143

«Повар, кондитер»

Гусев Александр Дмитриевич

Руководитель работы:

преподаватель

Шубина Елена Автурьевна



Цель: Изучить и освоить современные технологии приготовления жареных мясных блюд



задачи

1

Изучить литературные источники о современных технологиях приготовления блюд из мяса

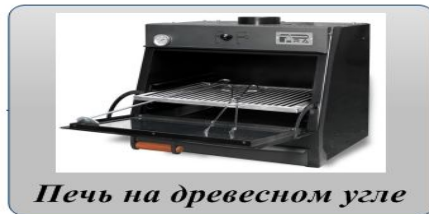
2

Разработать технологические карты приготовления и составить калькуляционные карточки блюд:
- медальоны из телятины;
- фахитос из говядины

3

Практически приготовить и оформить блюда

Современное оборудование для жарки мяса



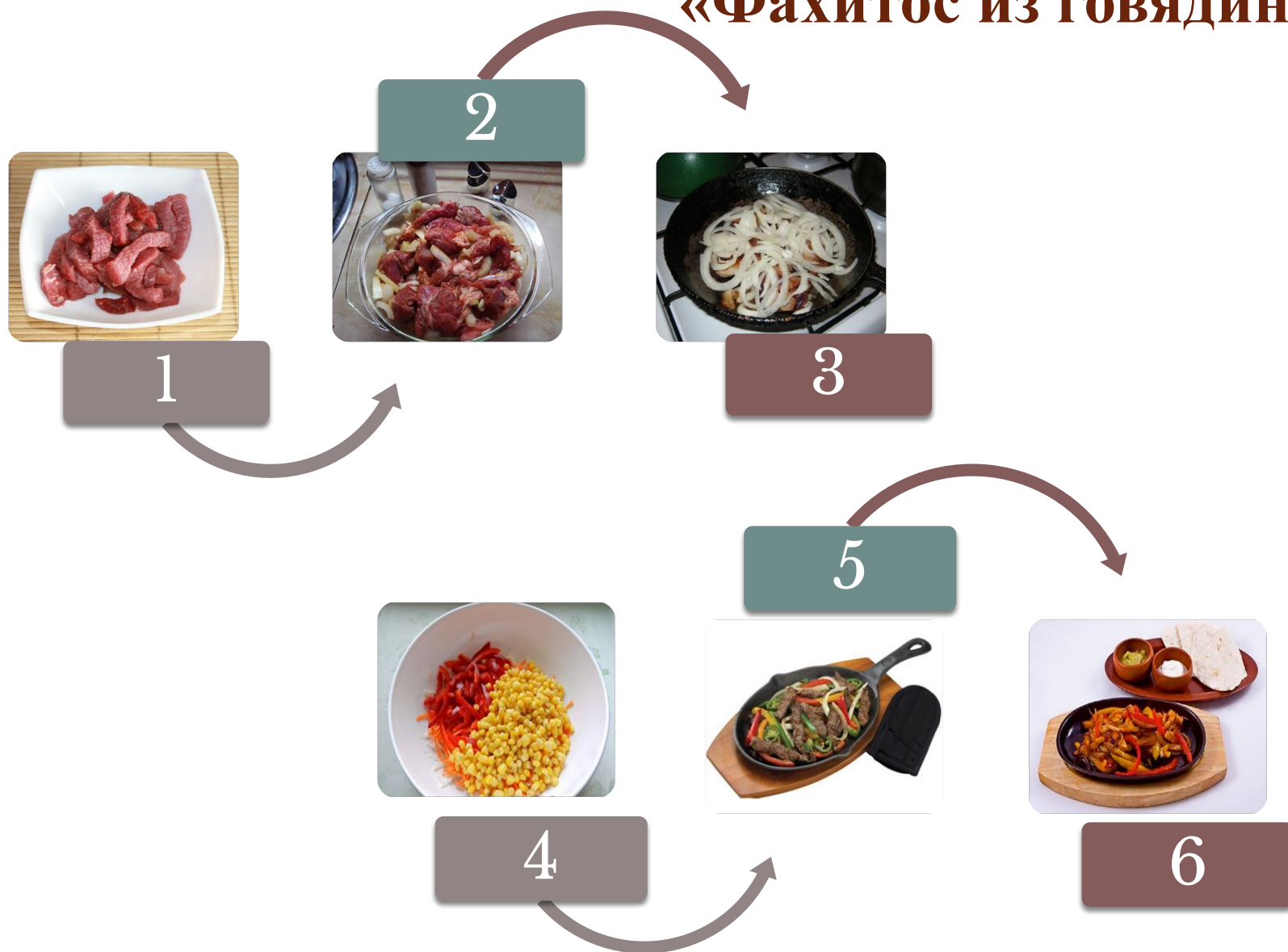
Технологический процесс приготовления блюда: Медальоны из телятины с салатом «Рататуй»



Технологический процесс приготовления блюда:

блюда:

«ФАХИТОС ИЗ ГОВЯДИНЫ»

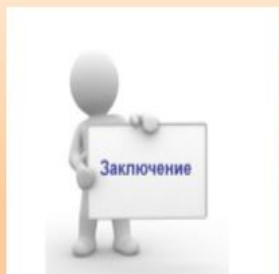




Изучены литературные источники о современных технологиях приготовления блюд из мяса



Составлены технологические карты приготовления блюд и калькуляционные карточки



ВЫВОДЫ



Практически приготовлены и оформлены блюда

Медальоны из телятины с салатом «Рататуй»



Фахитос из говядины

