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

Тэппан

Гриль роликовый

Печь на древесном угле

Лавовый гриль

Шкаф жарочный

Пароконвектомат

Поверхность жарочная

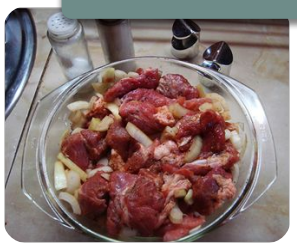
Электрические сковороды

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

Технологический процесс приготовления блюда:

«Фахитос из говядины»

1



2

3

4

5

6

Изучины 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