

Задание

По фото определить название сложного горячего блюда, дать характеристику, оформить таблицу.

ПРИМЕР:

Блюдо: Зразы рубленые мясные



Алгоритм приготовления

1. Подготовленные фаршированные полуфабрикаты кладут на разогретую с жиром сковороду или противень.
2. Обжаривают до образования поджаристой корочки.
3. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

Особенности подачи

(рекомендуемый гарнир и соус)

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир — рассыпчатую кашу (гречневую или рисовую), картофельное пюре, рядом зразы (1—2 шт. на порцию), поливают маслом или подливают соус красный либо луковый.

1. Блюдо: _____



Алгоритм приготовления



Особенности подачи
(рекомендуемый гарнир и соус)

2. Блюдо: _____



Алгоритм приготовления



Особенности подачи
(рекомендуемый гарнир и соус)

3. Блюдо: _____



Алгоритм приготовления

Особенности подачи
(рекомендуемый гарнир и соус)

4. Блюдо: _____



Алгоритм приготовления

Особенности подачи
(рекомендуемый гарнир и соус)

5. Блюдо: _____



Алгоритм приготовления

Особенности подачи
(рекомендуемый гарнир и соус)

Блюда:

- 1-
- 2-
- 3-
- 4-
- 5-