

# 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-