Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Отчет

По производственной практике

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Предприятие Кафе Pho` Yum

Выполнил студент гр. Пк-2113

Ф.И. Мишин Владислав

С «06» сентября 2022 г. по«03» октября 2022 г

Барнаул 2022

Кафе Pho` Yum

Фудкорт Pho` Yum

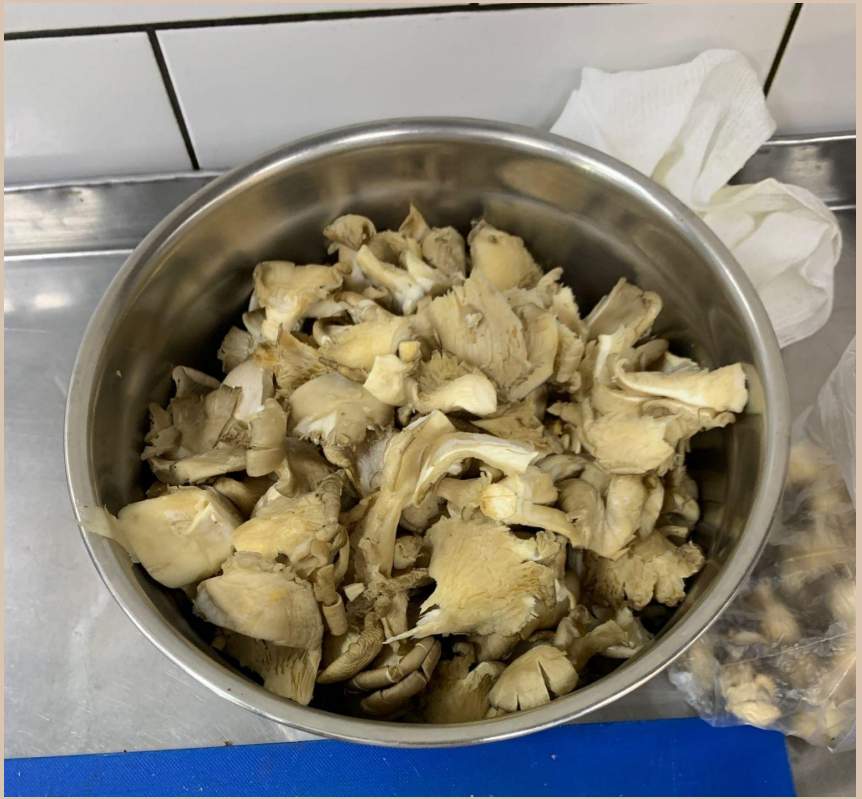
Коллектив и место раздачи

Brow Bar N°1

Нарезанные болгарский перец и красный лук

Очищенные креветки

Нарезанные грибы



Полуфабрикат “Гедзе с морепродуктами”

Фонг Том Креветочные чипсы с тар-тар

Wok "Тай Нудлс"

№	Наименование продуктов	Брутто гр.	Нетто гр.
1	Жареная лапша	-	200
2	Стручковая фасоль	30	30
3	Пекинская капуста	20	20
4	Морковь	10	10
5	Редис	5	5
6	Шпинат	2	2
7	Кунжут	5	5
8	Соус Тайский	30	30
	Выход	-	400

Суп Том Ям

№	Наименование	Брутто	Нетто
1	Куриный бульон	-	300
2	Кокосовое молоко	30	30
3	Лайм	15	15
4	Кинза	5	5
5	Лемонграсс	5	5
6	Галангал	5	5
7	Шампиньоны	50	50
8	Томаты Черри	20	20
9	Рыбный соус	-	20
	Выход	-	500

Салат из баклажанов

№	Наименование	Брутто	Нетто
1	Жареные баклажаны		50
2	Огурцы		30
3	Помидоры		30
4	Тайский соус		15
5	Кинза		5
6	Арахис молотый		5
	Выход	-	135

Салат Yam` Phla с Мраморной говядиной

№	Наименование	Брутто	Нетто
1	Мраморная говядина прожарки medium		100
2	Пекинская капуста		25
3	Огурец		25
4	Болгарский перец		15
5	Кунжут		5
6	Соус Тайский		10
	Выход	-	180

Вывод:

- За время прохождения производственной практики ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на предприятии ИП Назаров В.А. Кафе Pho` Yum:
- Улучшил скоростные навыки по нарезке овощей
- Научился лепить гедза
-