

«Технология приготовления и оформления блюда из тушеной рыбы»

Цель работы: изучить виды рыб, которые используются в общественном питании.

Задачи:

Изучить используемое сырье при приготовлении блюда «Рыба тушеная» на предприятиях общественного питания.

СОСТАВИТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ КАРТУ на блюдо рыба тушеная.

Рассмотреть примеры подачи блюд из тушеной рыбы.

Сформировать ассортимент и технологию приготовления блюд из тушеной рыбы.

Выполнил студент
3 курса 35 группы
Алтабаев Виктор

Товароведная характеристика используемого сырья

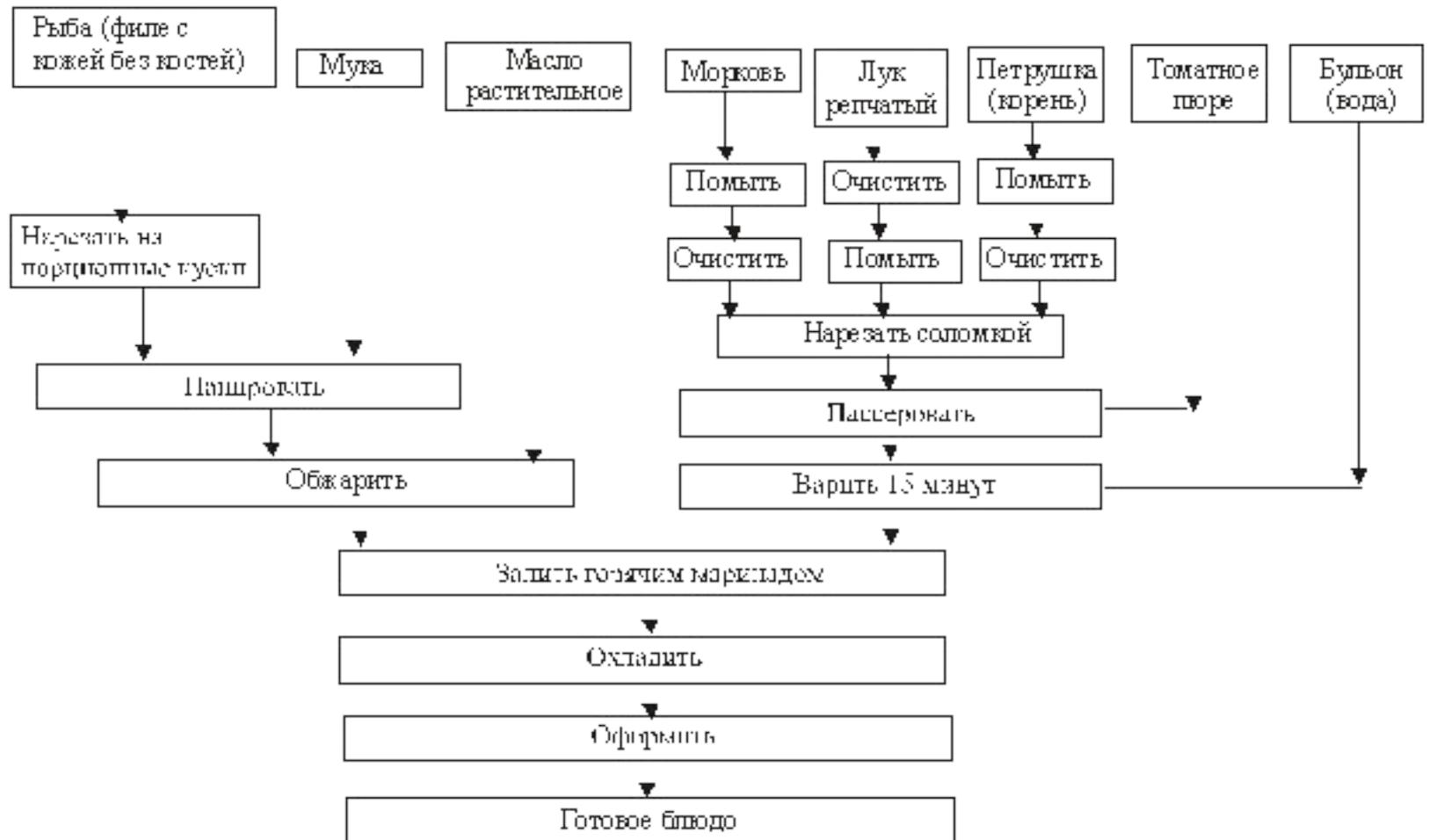


Тепловая обработка

Тушение



Технология приготовления



Оформление и отпуск. Требования к качеству



Оборудование, инвентарь, инструмент.



Правила безопасности и охрана труда



Правила санитарии и гигиены



Заключение

