Темы заданий для выполнения 2 курса специальности ТПОП – 273

МДК 07.01 Приготовление , презентации и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий.

Тема №1. Запеченные фаршированные овощи.

План.

1. Классификация запеченных фаршированных овощей.
2. Ассортимент запеченных фаршированных овощей.
3. Требования к качеству, оформление и подача.

Тема № 2. Значение рыбных блюд.

1. Классификация рыбных блюд.
2. Ассортимент рыбных блюд.
3. Требования к качеству, оформление и подача рыбных блюд.

Тема № 3. Блюда и гарниры из припущенных овощей.

1. Классификация блюд и гарниров из припущенных овощей.
2. Ассортимент блюд и гарниров из припущенных овощей.
3. Требования к качеству, оформление и подача.

Тема № 4 Блюда и гарниры из жареных овощей.

1. Классификация блюд и гарниров из жареных овощей.
2. Ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей.
3. Требования к качеству, оформление и подача.

Литература. Технология приготовления пищи . В.И. Богушева.