

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

3 курс

Задания для самостоятельной работы

Раздел №2. Приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

Тема №1.

Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции.

- Составьте и заполните таблицу:

Название холодного соуса	Ингредиенты	Кулинарное использование

- Составьте и заполните таблицу:

Название заправки	Ингредиенты	Кулинарное использование

- Составьте расчет сырья для приготовления 50 порций соуса: **Майонез**.
- Составьте технологические карты для приготовления холодных соусов: «Соус грибной», «Маринада овощного».
- Составьте технологические карты для приготовления заправок: Кули, дипы.
- Составьте презентацию на тему: «Авторский подход к технологии приготовления соусов».

Раздел №3. Приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.

Тема №1.

Приготовление и подготовка к реализации канане, заправок сложного ассортимента.

- Составьте таблицу классификации. Салатов: по способу приготовления
- Составьте таблицу особенности требования, характеристика.

Перемешиваемые	Не перемешиваемые
	1 Способ
	2 Способ
	3 Способ

- Составьте технологические карты салатов сложного приготовления:
 - Салаты с морским коктейлем и огурцом
 - Салат «Каприз»
 - Салат «Гаити»
 - Салат «Коббсалат».
- Составьте презентации: «Оформление и способы подачи салатов», «Теплые салаты», «Салаты котейли».

Раздел №4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

Тема №1.

Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

- Составьте и заполните характеристики сложных закусок.

Номер №	Название закуски	Особенности
1	Тартар закусочный	
2	Карпаччо	
3	Веррины	

- Подготовка к лабораторным работам.
- Составьте технологические карты приготовления: канапе из анчоусов «Медальон», канапе с икрой на мусе из авокадо.
- Подготовка презентаций на тему (согласно распределению преподавателя):
 - «Закусочные бутерброды канапе».
 - «Закуски в корзиночках и валованах».
 - «Легкие закуски на шпажках».
 - «Закуски из яиц».
 - «Закусочные рулеты».
 - «Блюда и закуски из измельченных масс».
 - «Блюда и закуски из сыра».
 - «Закусочные изделия из теста».
 - «Блюда и закуски из овощей».

Раздел №5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы, нерыбного водного холодного сырья разнообразного ассортимента.

Тема №1.

Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных блюд из рыбы. Рыбная гастрономия порциями. Закуски из сельди.

- Произведите расчет сырья на 30 порций:
 - Бутербродного муса из филе
 - Сельдь рубленая
 - Лосось под соусом грибной

- Щука фаршированная картофелем
- Составьте технологические карты приготовления:
 - Форель фаршированная грибами
 - Рыба порционными кусками
 - Рулет из кальмаров.
- Подготовка презентаций (по распределению преподавателя на темы:
 - «Рыбная гастрономия порциями».
 - «Закуски из сельди».
 - «Фаршированные блюда и закуски из сельди».
 - «Заливные блюда и закуски из рыбы».
 - «Блюда и закуски из нерыбного водного сырья».

Раздел №6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

Тема №1.

Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

- Составьте расчет сырья на 75 порций:
 - Рулет «Велингтон из индейки»
 - Курица, фаршированная свиной и чесноком.
 - Салата слоеного «Мистер Кролик».
- Составьте технологические карты приготовления: Зразы из зайчатины с шампиньонами, Курица галантин, Сыр из дичи.
- Подготовка презентаций согласно распределению преподавателя на тему:
 - «Гарниры для холодных блюд и закусок».
 - «Заливные блюда и закуски из мяса».
 - «Оформление посуды для холодных блюд».
 - «Правила подачи и сервировки холодных блюд и закусок».