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

**Занятие № 103,104,105**

**Практическое занятие № 3. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания**

**Цель**: Научиться разрабатывать ассортимент холодных блюд и закусок в соответствии с заказом для различных форм обслуживания.

**Ход работы:**

**Задание**:

1. Разработать ассортимент холодных блюд и закусок не менее 8 (банкет с полным обслуживанием официантами на 40 человек, фуршет с частичным обслуживанием на 20 человек).

2. Произведите расчет порций холодных блюд и закусок в соответствии с заказом

3. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

*Примечание.* Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | Технология приготовления |
| 1 порция | 40 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |  |
| . |  |  |  |  |  |  |
| . |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход**  | - |  | - |  |
| №п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | Технология приготовления |
| 1 порция | 20 порций |
| брутто | нетто | брутто | нетто |  |
| . |  |  |  |  |  |  |
| . |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход**  | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления изделий.

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

- Норма выхода рыбных фуршетных холодных блюд

- Норма выхода банкетных мясных холодных блюд

- Температура подачи рыбных холодных блюд

- Температура подачи мясных холодных блюд

- Сроки реализации рыбных холодных блюд

- Сроки реализации мясных холодных блюд

- Температура подачи рыбных закусок

- Температура подачи мясных закусок

- Сроки хранения закусок из рыбы

- Сроки хранения закусок из мяса

- Температура подачи закусок из яиц

- Температура подачи закусок из овощей и грибов

- Сроки хранения закусок из яиц, овощей и грибов

5. Оформить отчет.

По всем вопросам обращаться по адресу электронной почты:

***annaburkova90@yandex.ru***