**МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**Занятие № 10**

**Тема: Организация рабочих мест при приготовлении холодных соусов, заправок.**

**Задание**: проработать конспект, записать в рабочую тетрадь и зарисовать схему организации рабочего места при приготовлении соуса Майонез, горчицы столовой (с расстановкой оборудования и инвентаря).

В линию немеханического оборудования входят столы: с охлаждаемым шкафом(SAGI KUAA), где в течение небольшого срока хранятся жиры, сметана, зелень, холодные соусы; стол со встроенной моечной ванной для промывки круп, зелени и других продуктов; стол для установки средств малой механизации, хранения инвентаря, специй. Готовые блюда передают на раздаточные линии, там их порционируют и отпускают официантам или непосредственно потребителям.

Все виды оборудования размещают в производственных помещениях так, чтобы обеспечивался свободный доступ, ширина прохода была не менее 1,2-1,5м.

Разделочные доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым продуктом: «МС»-мясо сырое, «МВ»-мясо вареное. Их моют после каждой операции горячей водой и щеткой.

Инструменты (ножи, тяпки) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, должны закрепляться за рабочим местом и соответственно маркироваться. Все металлические инструменты дезинфицируют кипячением в воде или прокаливанием в духовом шкафу после мытья горячей водой.

По всем вопросам обращаться по адресу электронной почты:

***annaburkova90@yandex.ru***