

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

ПМ-06

ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСНЫХ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД.
ПРЕЗЕНТАЦИЮ ПОДГОТОВИЛА МАСТЕР
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ
РЯБЫКИНА ТАТЬЯНА АЛЕКСЕЕВНА.
МАЙКОПСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ.

ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА ПРИГОТАВЛИВАЮТ ИЗ

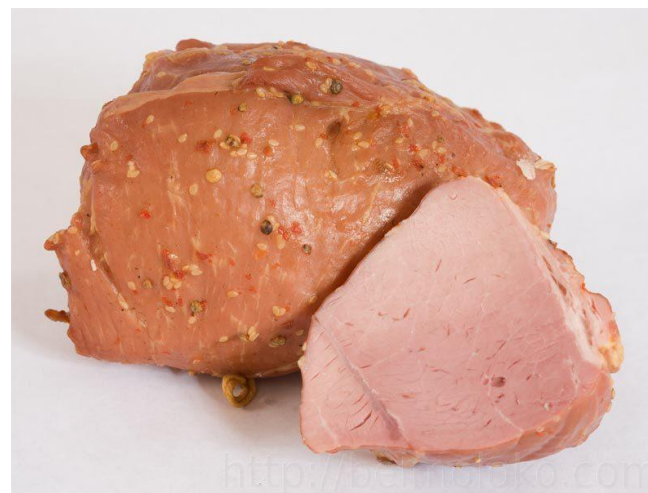
Отварного или жаренного мяса

субпродуктов

ПТИЦЫ И ДИЧИ



ИЗ МЯСНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ



ГАРНИРЫ ДЛЯ МЯСНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД

- К холодным блюдам из мяса и мясных гастрономических продуктов вместо указанных в рецептурах гарниров можно отпускать огурцы, помидоры, маринованные и свежие плоды, салаты из свежей белокочанной и краснокочанной капусты, квашенной капусты.

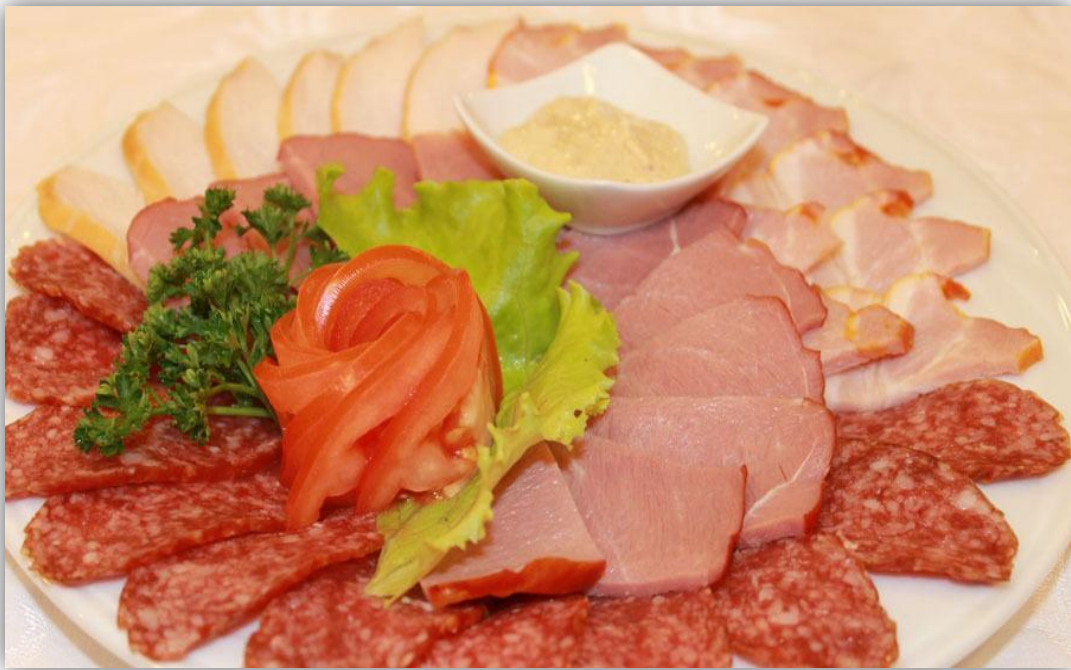


ФИЛЕ ПТИЦЫ ИЛИ ДИЧИ ПОД МАЙОНЕЗОМ



АССОРТИ МЯСНОЕ





ПОРОСЁНОК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ



ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ ДИЧИ ИЛИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ В ФОРМЕ



КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ ГАЛАНТИН



ФИЛЕ ИЗ КУР ИЛИ ДИЧИ ФАРШИРОВАННЫЕ



ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ



СТУДЕНЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ



СТУДЕНЬ ИЗ СВИНИНЫ



Book Room
Book Room



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ