

# БУБЛИКИ МЯСНЫЕ



# ПОДГОТОВКА РАБОЧЕГО МЕСТА



# Т.Б. ПРИ РАБОТЕ ГОРЯЧЕЙ ЖИДКОСТЬЮ

- Одеть спец одежду и головной убор(застегнуть рукава на пуговицы, спрятать волосы под косынку).
- Тщательно подготовить свое рабочее место до безопасности работы.
- Не пользоваться плитой , которая имеет открытую спираль.
- Быть осторожным во время работы с ручными терками. Крепко держать обработанные продукты не обрабатывать сильно маленькие кусочки.
- При горячей жидкостью:
  - пол должен быть чистым и сухим;
  - крышку горячей посудой брать коротким рушником и открыть от себя;
  - не наливать горячую жидкость в стеклянную посудину;
  - остерегаться по падании капель воды разогретый жир- это причинит появление брызг горячего жира.



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

○ Моем мясо



○ Чистим мясо



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

○ ЧИСТИМ картошку

Замачиваем бублики





# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

© Нарезаем мясо



Измельчаем мясо



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

## Добавляем специи





# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

- Смешиваем Все ингредиенты
- Добавляем мясо в бублики





# УБОРКА

- Убираем со стола
- Моем посуду
- Моем полы и заметаем



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

