

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА МОСКВЫ
КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ № 10**

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема:

приготовление блюд:

Рассольник «Ленинградский»

«Котлета натуральная из филе птицы, со сложным гарниром»

Торт «Прага»

Профессия СПО 260807.01 «Повар, кондитер»

Профессия ОК 016-94 «Повар, кондитер»

Выпускник:

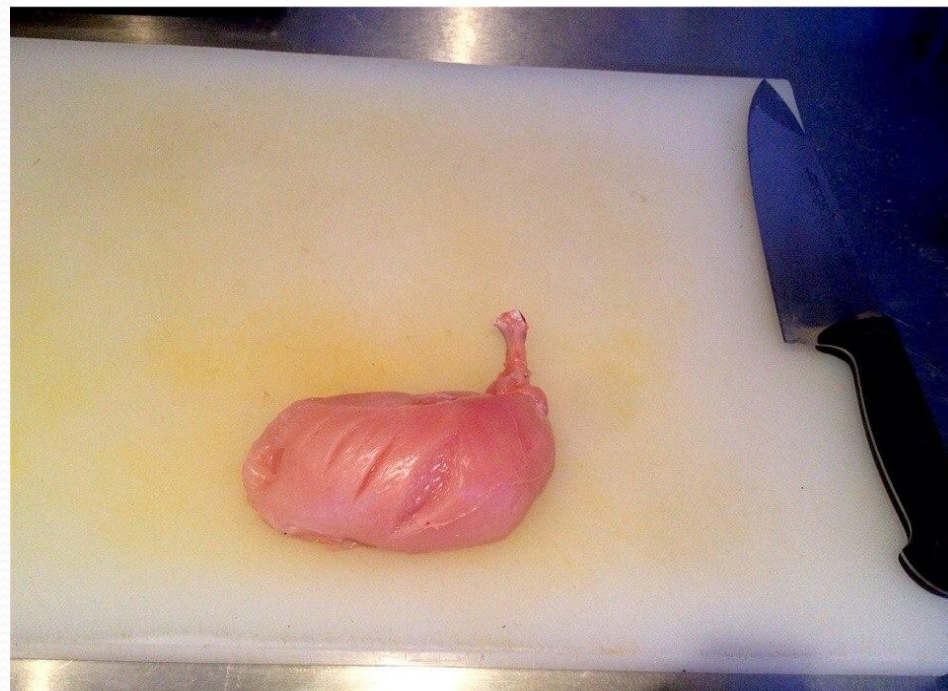
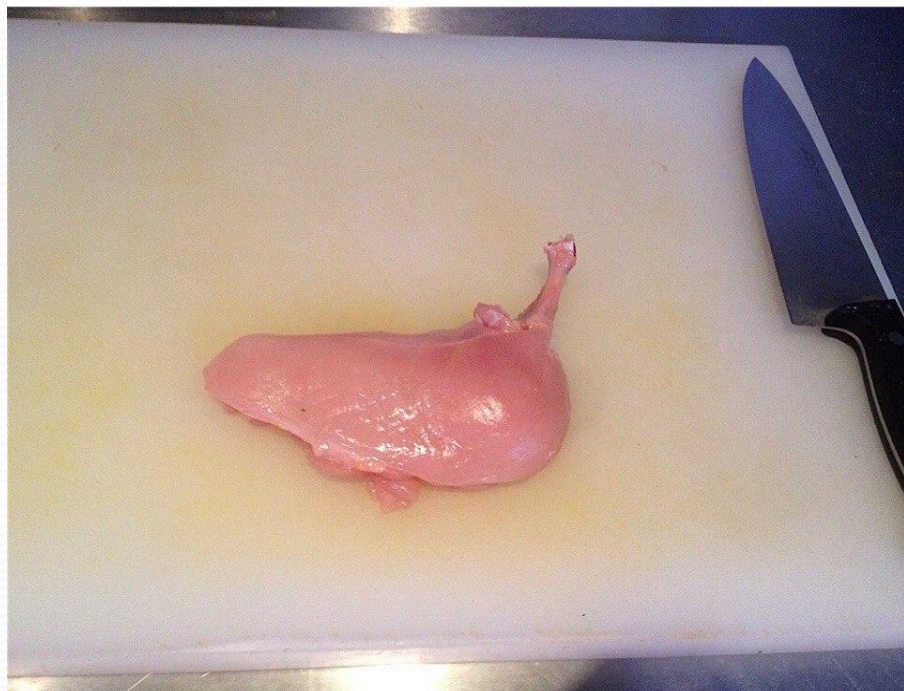
Усанов Дмитрий Александрович

Готовим:

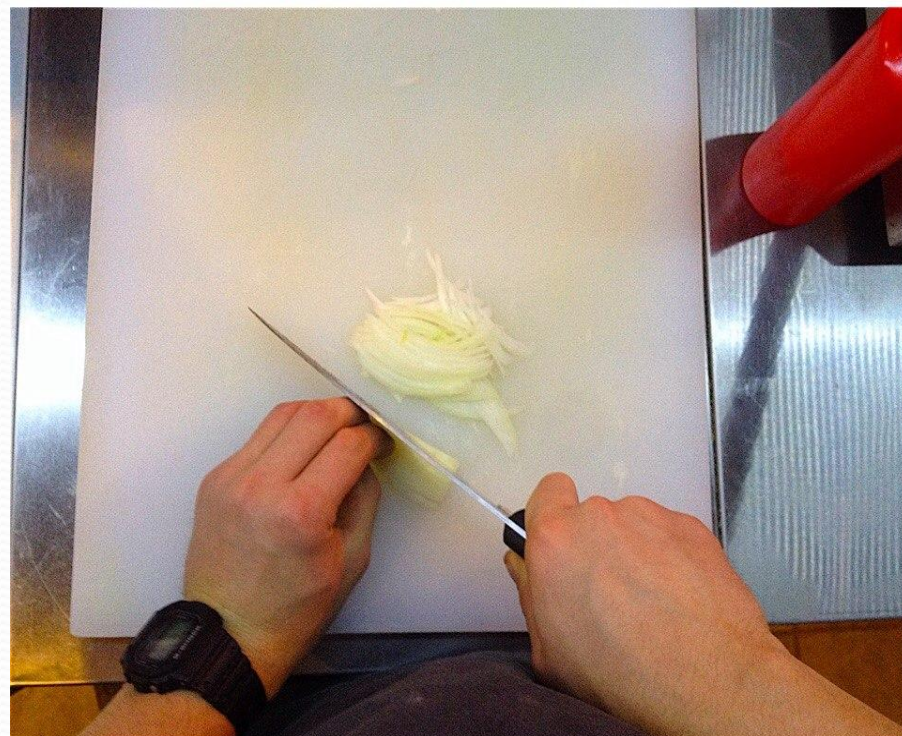
«Котлета натуральная из филе птицы, со сложным гарниром»

Используемое сырье:

**Филе куриное(с косточкой), картофель, лук репчатый,
шампиньоны, брокколи, соус «карри»**



Подготовленное филе курицы(с косточкой), заправить в кармашек.



**Картофель нарезаем дольками;
Лук репчатый – соломкой**



**Шампиньоны нарезаем – дольками;
Брокколи – варим.**



Овощи подготовили. Переходим к приготовлению



Подготовленное филе курицы с косточкой, обжарить на сковороде с двух сторон до румяной корочки.



Картофель вместе с луком обжарить на сковороде, в самый последний момент добавляем соус «Карри»



Шампиньоны обжариваем до готовности



Приятного аппетита!