## Приготовление, подготовка к реализации холодных супов



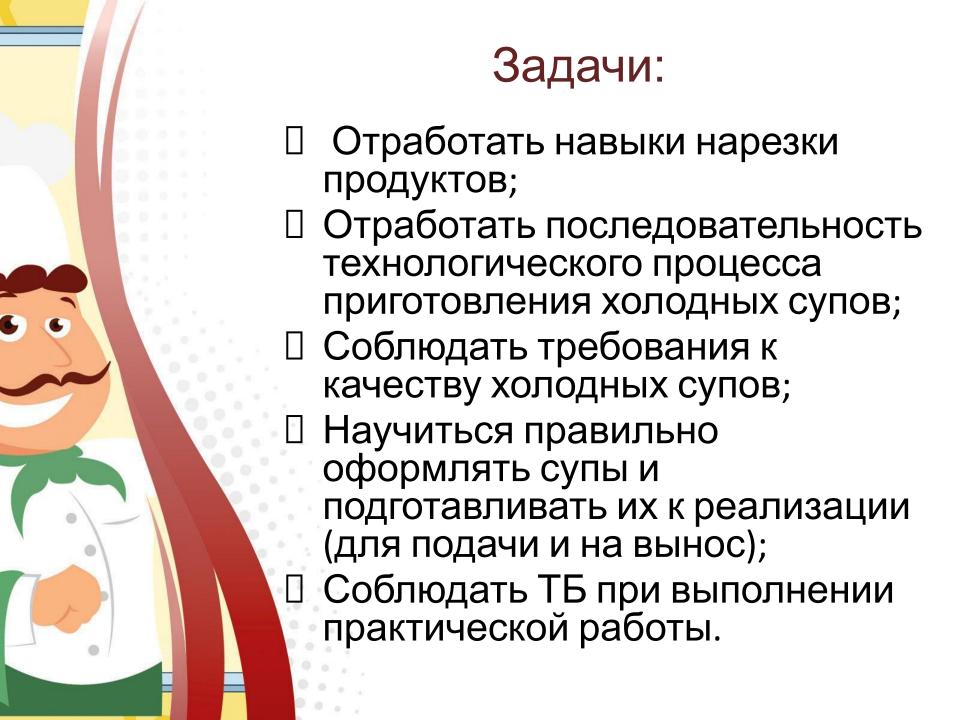
Разработала: Хлебова Юлия Борисовна, мастер производственного обучения

## Цель занятия:

Отработать навыки и умения по приготовлению и подготовке к реализации холодных супов;

Научиться готовить и оформлять холодные супы для реализации.









## Требования к качеству холодных супов:

- □ Внешний вид овощи нарезаны кубиком или соломкой, желтки яиц растерты со сметаной или горчицей, сверху мелко рубленая зелень;
- □ Цвет в зависимости от жидкой основы;
  - Консистенция соблюдено соотношение жидкой и густой основы;
    - Вкус и запах слегка острый от горчицы, в меру соленый, соответствуют овощам и другим продуктам, с привкусом сметаны.

Холодные супы хранят в холодильнике. Отпускают при температуре не выше 14°C.

## Цель занятия:

Отработать навыки и умения по приготовлению и подготовке к реализации холодных супов;

Научиться готовить и оформлять холодные супы для реализации.



