

Факультет Ресторанного
Бизнеса,
Мурманский проезд, Дом 12.



Развожевская Ольга

Михайловна.

Студентки, группы 2-21,

Мастер производственного

обучения: Кузьмичёва Ольга

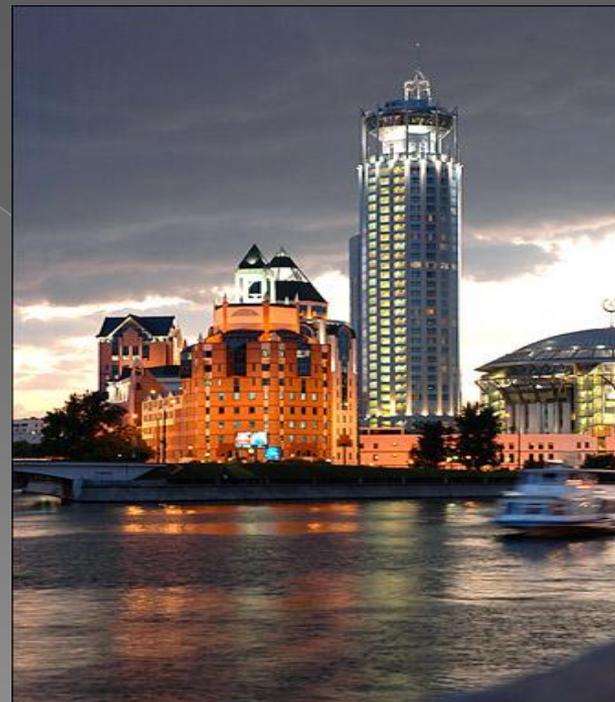
Викторовна.

Преподаватель кулинарии:

Проворнова Людмила

Николаевна

Г. Москва.
Ст. метро Павелецкая
Космодамианская
набережная, 52.
Телефон +7(800)555 66 77.



Лайт Бар



Кафе Свисс



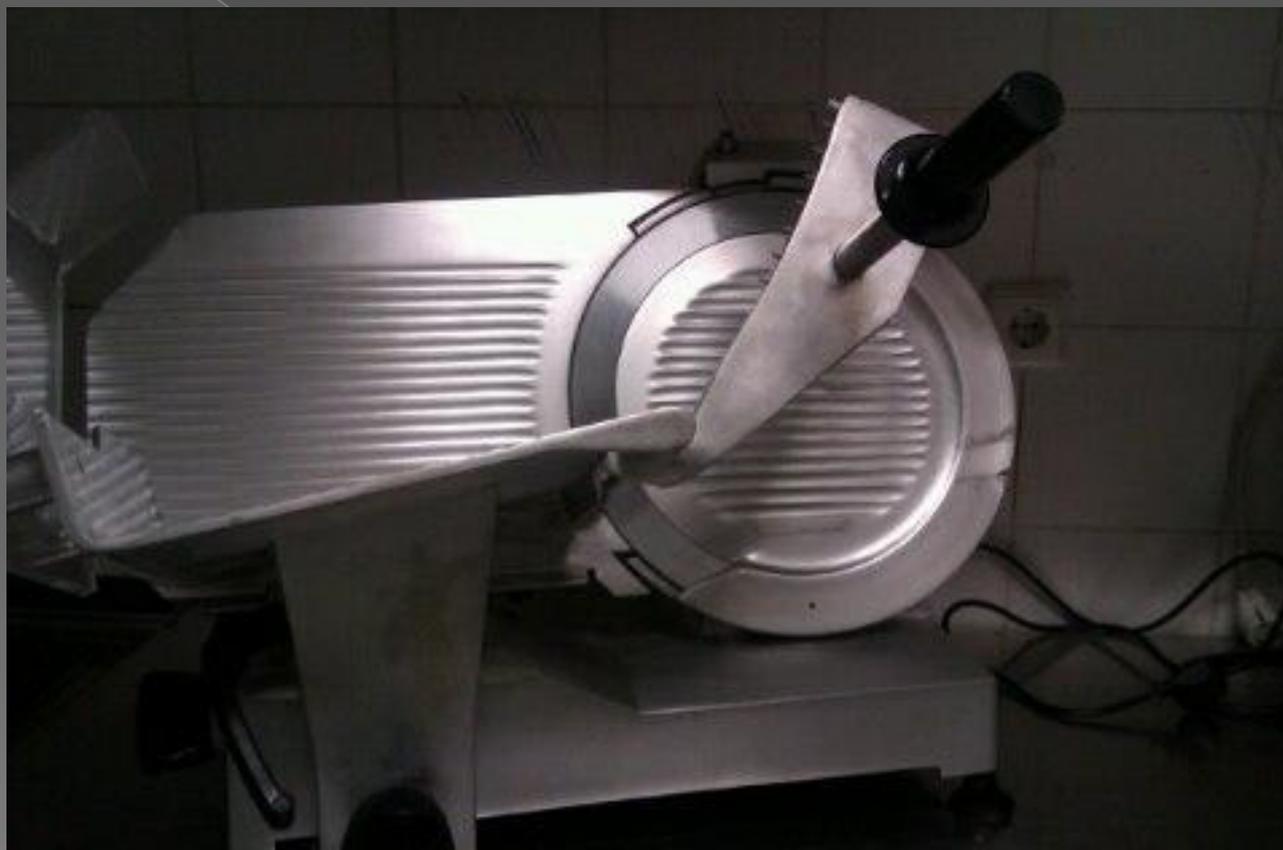
Сити Спейс



Кондитерский цех



Слайсер



Шоколадный цех



Банкет (Горячий цех)



Банкет (холодный цех)



Жарочный шкаф



Тирамису и Чизкейк



Тирами
су



Чизкей
к

Отпуск банкетного цеха (ХОЛОДНОГО)



Сырная тарелка

Фруктовая тарелка



Отпуск Банкет (горячий цех)

Молочный суп
пюре



Запечённая
курица
с сыром чедр.



Суп пюре с
тыквой и
картофелем

Алгоритм приготовления блюда

- Тирамису: 1). 4 яйца, 2). 100 г. Сахара
3). 500 г. Маскарпоне. 4). 250 г.
Бисквита. 5). 350 мл. кофе. 6). какао 1 ст.
л. 7). 250 мл. рома.
- Чизкейк: 1). 350г. Молотого печенья. 2).
125 г. Сливочного масла. 3). 3г.
Корицы. 4). 450 г. Крим-чиза. 5). 450г.
Густой сметаны. 6). 250г. Сахара. 7). 3
яйца. 8) 4г. Ванилина.

- **Молочный суп пюре:** 1) 450г. Молока. 2) 4 яйца. 3). Репчатый лук 50г. 4). сливочное масло 10г. 5). Сливки 150г. 6). Соль перец по кусу.
- **Суп пюре с тыквой и картофелем:** 1). 600г. Очищенной тыквы. 2). 100г. Картофеля. 3). 150 воды. 4). 200мл молока. 5) 30г. Сливочного масла.

Проверочная работа за второе полугодие.

- 1). Щи со свежей капустой, картофелем, мясом и сметаной.
- 2). Свинина запечённая с помидорами и сыром.

Технология приготовления Щей.



Капуста свежая	350	280	350	280
Репка	40	30	-	-
Морковь	50	40	50	40
Петрушка	13	10	13	10
Лук репчатый	24	20	26	20
Помидоры свежие	106	90	-	-
Сливочное масло	20	20	20	20
Сметана	20	20	20	20
Выход	-	1000	-	100

Технология приготовления

- Заливают говядину водой, ставят вариться, доводят до кипения. В кипящую воду закладывают подготовленную капусту, репу, нарезают дольками, дают закипеть и продолжают варку.
- Пассированные морковь и лук, нарезают дольками, кладут за 10-15 мин. До готовности щей.
- Щи можно заправить пассированной мукой, разведённой бульоном или овощным отваром.



Свинина запечённая с помидорами и сыром.



- 1). Свинина 500г.
- 2). Лук репчатый 100г.
- 3). Помидоры 100г
- 4). Сыр 150г.
- 5). майонез 30г.
- 6). зелень соль перец по вкусу.



Резюме студента

- Это моя вторая практика, я проходила её в гостинице «Красные холмы». Мне там понравилось, конечно и минусы там тоже были, например меня не устраивал график. Коллектив там очень хороший, больше всего мне понравилось работать в Банкетном цеху. Я там многому научилась, и не против там ещё раз поработать.