

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования города Москвы МОК 1

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Тема: ПМ 01 “ Организация процесса приготовления и приготовления п/ф сложной кулинарной продукции”

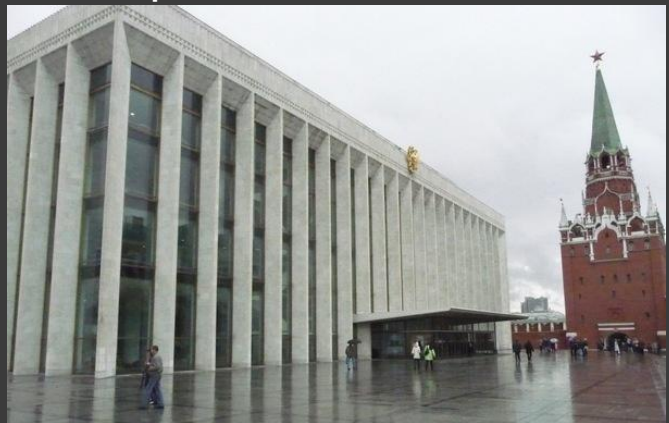
По профессии ПМ 260807.01 “Технолог продукции общественного питания”
Руководитель Симакова И.А.

Разработала
Студентка Серова Анна Владимировна
Группа № 11 Т

Филиалы комбината питания кремлевский



Центральный
избирательный комитет



Кремлевский
дворец съездов



Управление делами
Президента Российской Федерации

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КОМБИНАТ ПИТАНИЯ
“КРЕМЛЁВСКИЙ”



Большой театр



Лобби бар



Магазин - Кулинария



Торговые залы 2 и 3 этажа



раздача



Производство продукции Холодный Цех



Овощной Цех



Мясной Цех



Горячий Цех



Кондитерский цех



Билет - №24

Произвести механическую кулинарную обработку картофеля, нарезать ломтиками и кружочками с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте. Указать размеры и кулинарное использование форм нарезки.

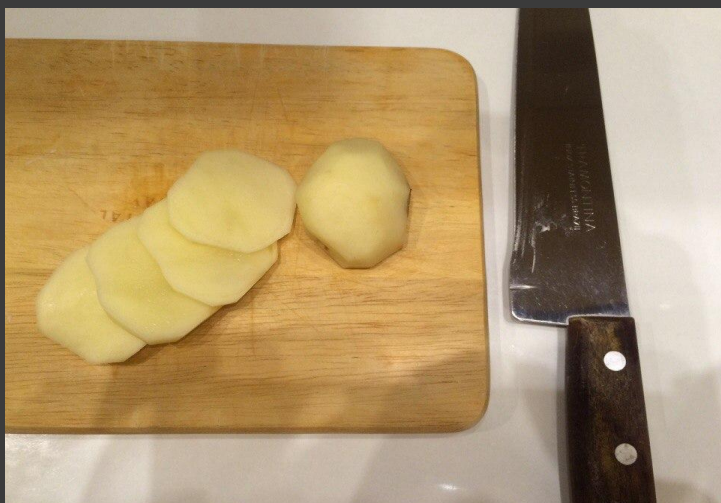




1. Мытый картофель



2. Очищенный картофель



3. Картофель нарезанный
кружочком, размер 0,2-0,3
мм



4. Форма нарезки «ломтик»
Толщина 0,2-0,5 мм

Картофель очень часто используют: для тушения, варки супов, запекания, жарки основным способом, фарширования, фритюр, для холодных блюд, готовят такие блюда как рагу, с формой нарезки – ломтик, суп “Борщ” с формой нарезки – кубик, запекают с формой нарезки-долька, жарят с ф.нарезки-брусочек.



