

*Приготовление мясной котлетной
массы и полуфабрикатов из неё:
котлеты, биточки, шницель,
тефтели, зразы, рулет*

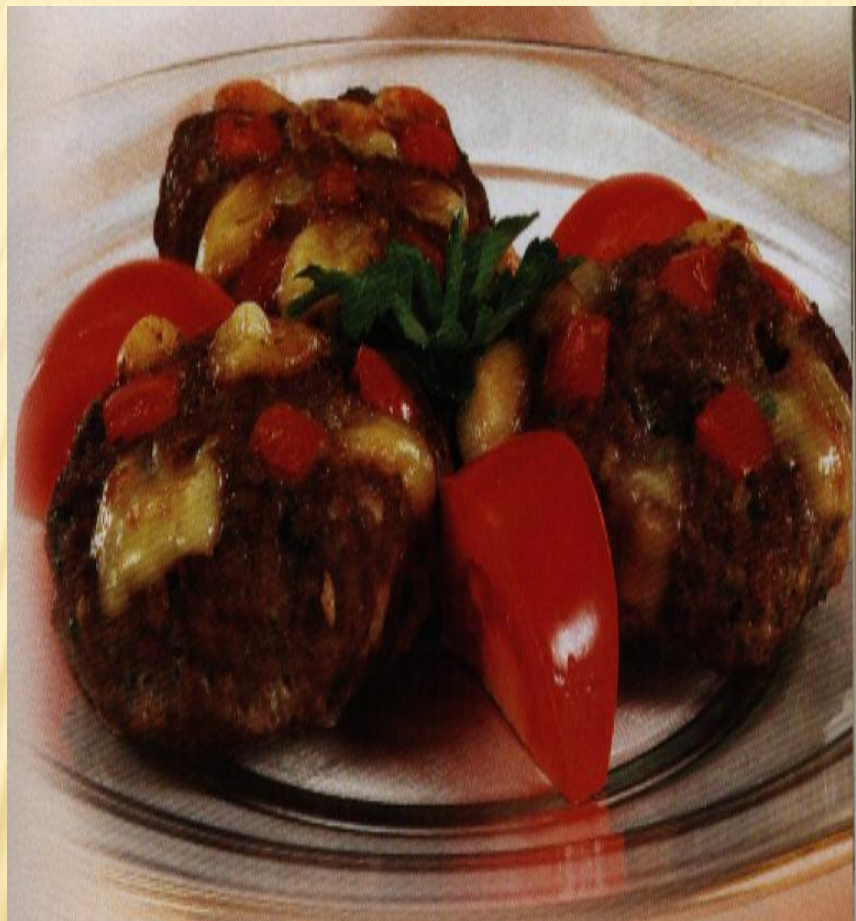
**Разработала: мастер производственного обучения
ГАОУ СПО «Колледж сервиса и туризма»
по профессии «Повар, кондитер»
Корнилова Нина Михайловна.**

-
- Цель урока: «Показать методику применения различных форм работы при проведении вводного инструктажа, формирование умений и навыков по приготовлению мясной котлетной массы и полуфабрикатов из неё».

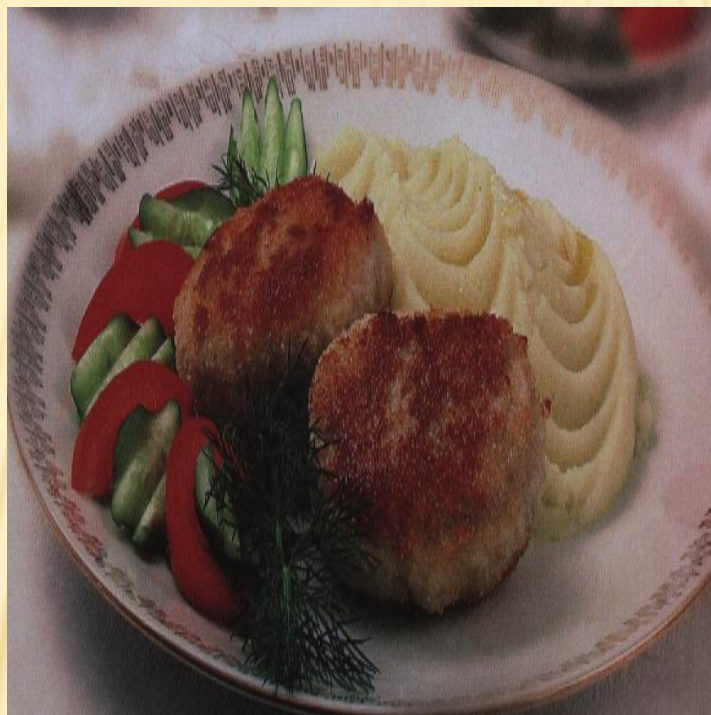
НОРМА ПРОДУКТОВ НА 1 КГ МЯСА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ?

| | |
|--------------------|------|
| Хлеб пшеничный | 250г |
| Вода или молоко | 300г |
| Соль | 20г |
| Перец | 1г |

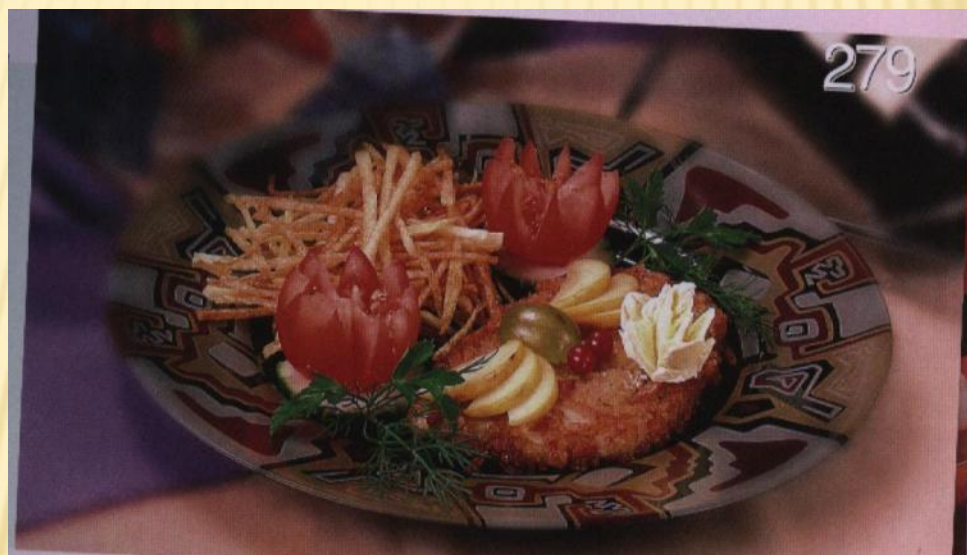
ИЗДЕЛИЯ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ:



БИТОЧКИ С ГАРНИРОМ



ШНИЦЕЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ



ТЕФТЕЛИ С ГАРНИРОМ



ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ С ГАРНИРОМ



РУЛЕТ С ЯЙЦОМ И ЛУКОМ





УЧАЩИЕСЯ ГРУППЫ ПК 11-11 НА УРОКЕ



УЧАЩЕЙСЯ ГРУППЫ
ПК11-11 НА УРОКЕ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
ОБУЧЕНИЯ

