7 апреля 2020г. Гр.№3

по предмету ПМ 02

Практическая работа № 13-14 (2 часа)

Тема: **Правила подачи супов. Бракераж готовой пищи и супов в виде таблицы ( с названиями некоторых супов на английском языке 10-15**). Зачёт.

Лекция Тема: **Значение и классификация соусов. Виды оборудования , требования и оснащение рабочего места в соусном отделении горячего цеха**.

Домашнее задание: **ответить на вопросы письменно**

1.Выделить( пунктами) значение соусов для блюд.

2.Перечислить тепловое оборудование для рабочего места в соусном отделении.

3. Назвать посуду, инвентарь, инструменты, необходимые при приготовлении соусов.

4.Записать классификацию соусов в виде схемы с учётом всех признаков классификации.