

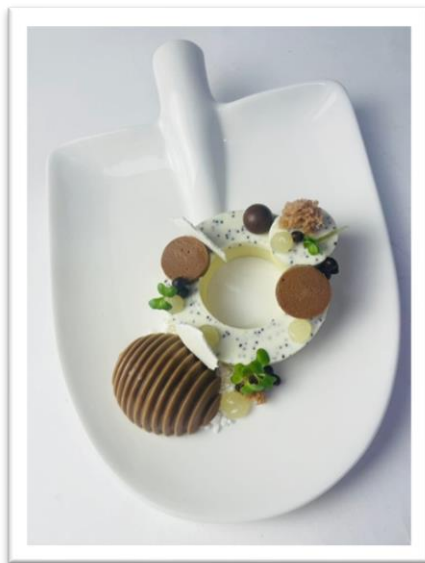
28, 29 сентября 2021 года прошла лабораторная работа по приготовлению и оформлению салатов в авторском исполнении студентов 3-го курса группа Т9-2 по специальности Технология продукции общественного питания. Основной целью лабораторных работ является приобретение обучающимися практического опыта приготовления рекомендуемых изделий, согласно рабочей программы модуля. На лабораторных работах обучающиеся:

- организуют рабочее место для приготовления холодных блюд и закусок;
- соблюдают безопасные приёмы труда при работе с оборудованием горячего и холодного цехов;
- подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые при изготовлении и подаче холодных блюд и закусок, определяют нормы закладки продуктов и выход готовых блюд;
- выполняют технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, порционируют и оформляют холодные блюда и закуски;
- соблюдают санитарно-гигиенические требования при изготовлении холодных блюд и закусок

Лабораторная работа проводилась в специально оборудованной мастерской «Поварское дело» и выполнялась в течение 6 академических часов. По итогам работы каждый обучающийся составил отчет. По окончании лабораторной работы преподаватель подвёл итоги, отметил полученные результаты и ошибки, допущенные в процессе проведения работы.



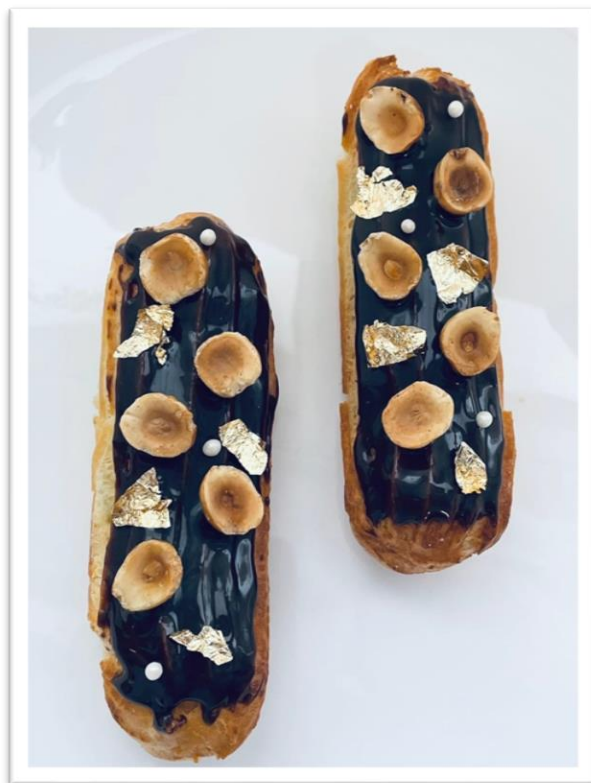
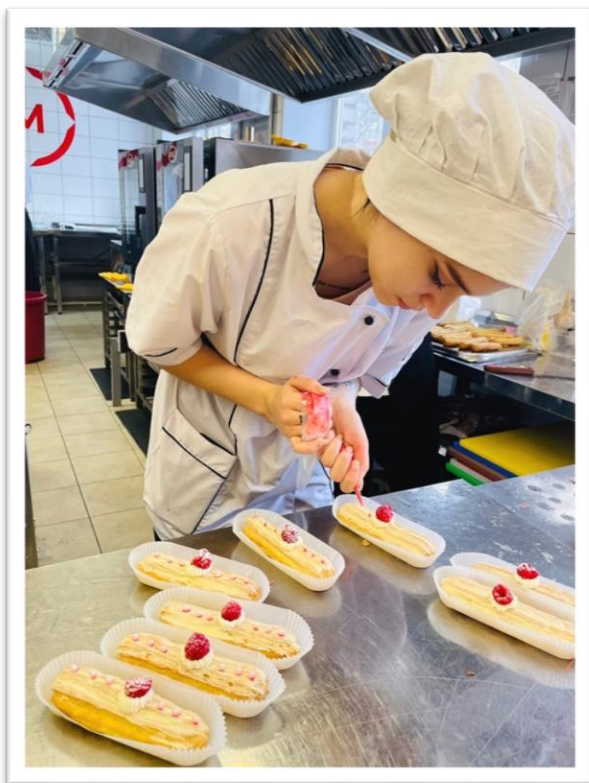
Студенты по профессии Повар, кондитер познают тайны кулинарного мастерства! **ЛПЗ по приготовлению желе** - блюдо универсальное, поскольку не имеет собственного вкуса. Его разнообразие зависит лишь от фантазии и мастерства студента



Студенты 4 группы 3 курса нашего техникума питания и торговли по профессии «Повар, кондитер» 🍪 как всегда удивляли своими творениями! **ЛПЗ по приготовлению тарта**. Вы заметили, как стремительно тарты захватили любовь сладкоежек по всей планете. Сегодня тарт — это нечто большее, чем лимонный крем и шапка меренги сверху. Песочное тесто — целый новый мир, в котором миксуют все кондитерские дисциплины: муссы, шоколад и ганаши, заварные кремы от эклеров и прочее. Поэтому, чтобы не прыгать в последний вагон, мы от теории переходим к практике. И даже если кому - то все еще кажется, что пироги и тарты — это не про них, отпуская страхи и позволяйте проверенным практическим наработкам вести вас в этом кулинарном (ля дома поэтому умеем, практикуем)) Их подача как всегда удивляет и восхищает, невозможно было отвести глаз от яркой и креативной подачи.



Была проведена лабораторная работа по МДК 04.02. Студенты учились готовить заварное тесто — эклеры. Кажется все просто, но именно в этом его гениальность... Эклеры- универсальны, можно сделать десертные и закусочные. Все на ваше усмотрение. Главной, отличительной чертой заварного теста перед другими, является то, что во время выпекания оно поднимается и образует внутри пустоту, которая после, заполняется кремом или любой другой начинкой. Болванка очень важна для эклеров, она как фундамент



"Amuse bouche (Амюз буш) - дословно переводится с французского как «веселящее рот, развлечение для рта», «блюдо» очень маленького размера, буквально «на один укус». Однако, не стоит его причислять к закускам, потому что в отличие от традиционных закусок, amuse- bouche не входит в меню ресторана, а подается как «комплимент от шефа». ! Итак, объявляем начало голосования за самый красивый комплимент от студента группы Т9-2 по проведенной лабораторной работы

