**Группа ПК-222**

**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

**Тема 7.3.**

Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика.

Задания:

**Задание 2:**

**1. Лабораторное занятие № 8 Приготовление горячих отварных и тушеных мясных блюд**

* Сделать расчёт нормы расхода сырья на 3 порции блюда, составить технологические карты: Мясо отварное, Гуляш с картофельным пюре, Плов, Азу, Чахохбили, филе куриное паровое, кнели из кур
* Приготовить одно блюдо на выбор с соусом и гарниром, порционировать, оформить в соответствии с современными тенденциями. Опишите органолептические показатели качества приготовленных блюд укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

**2. Лабораторное занятие № 9*:* Приготовление горячих жареных и запечённых мясных блюд**

* Сделать расчёт нормы расхода сырья на 3 порции блюда, составить технологические карты: Слоеные мешочки с сюрпризом, Бифштекс рубленный с луком фри, зразы рубленные, натуральные котлеты на косточке, жульен, лагман
* Приготовить одно блюдо на выбор с соусом и гарниром, порционировать, оформить в соответствии с современными тенденциями. Опишите органолептические показатели качества приготовленных блюд укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.