Отчёт по практической работе и фотографиями с процессом работы

присылать на электронную почту larisa\_nesterova\_758@mail.ru

Практическая работа №2

Тема. Праздничный хлеб

Цель: Сформировать умения и навыки приготовления праздничного хлеба.

Задание: Вам необходимо произвести замес теста, разделку , оформление и выпечку праздничного хлеба

**Вам необходимо оформить отчёт по практической работе:**

**Тема :**

**Цель:**

**Оборудование:**

**Инвентарь, посуда:**

**Ингредиенты:**

**Оформить технологические карты образец**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Расход сырья на 1кг** | | **Расход сырья на 3 кг** | |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

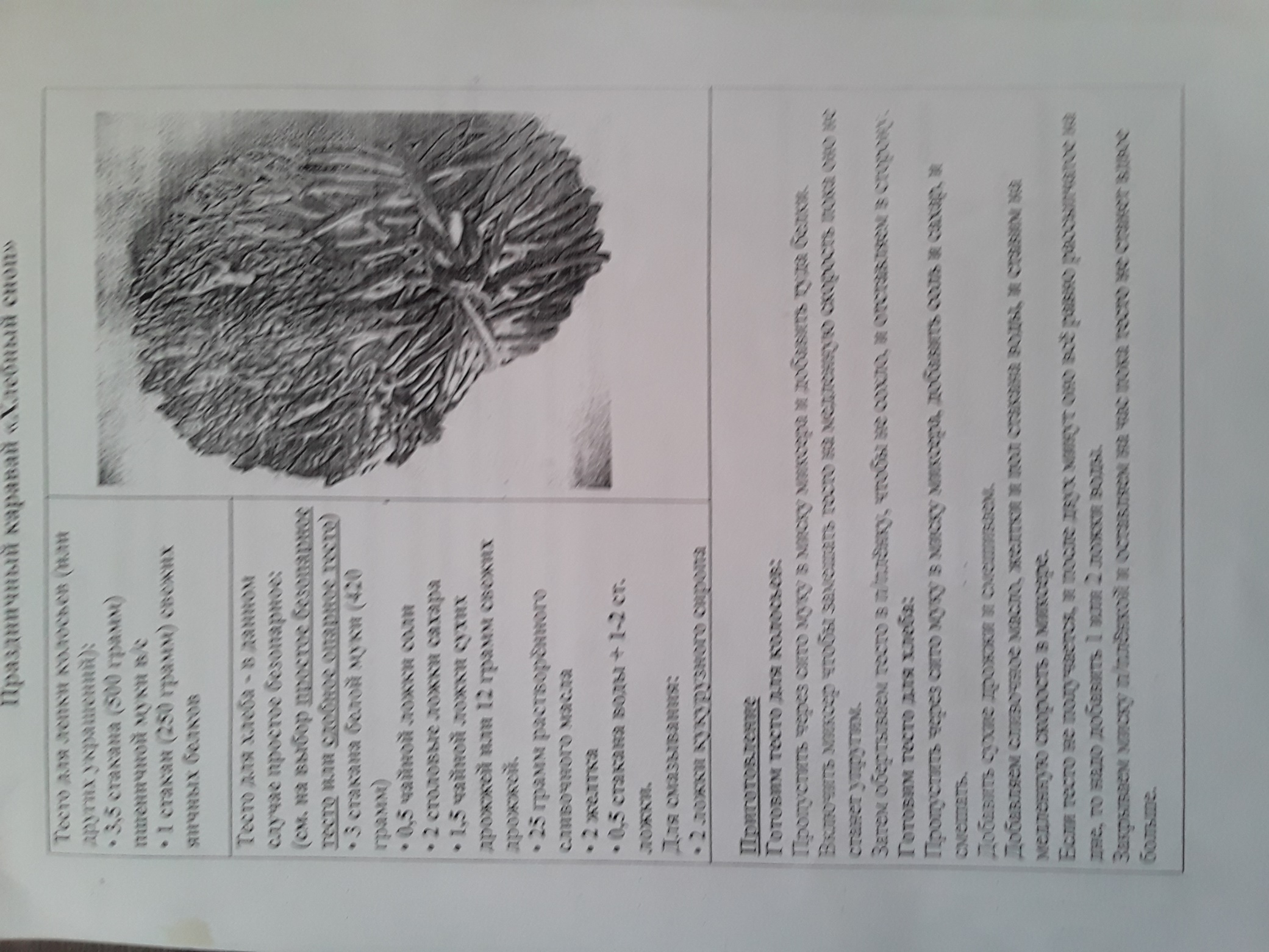
**технологию приготовления блюда по заданию.**

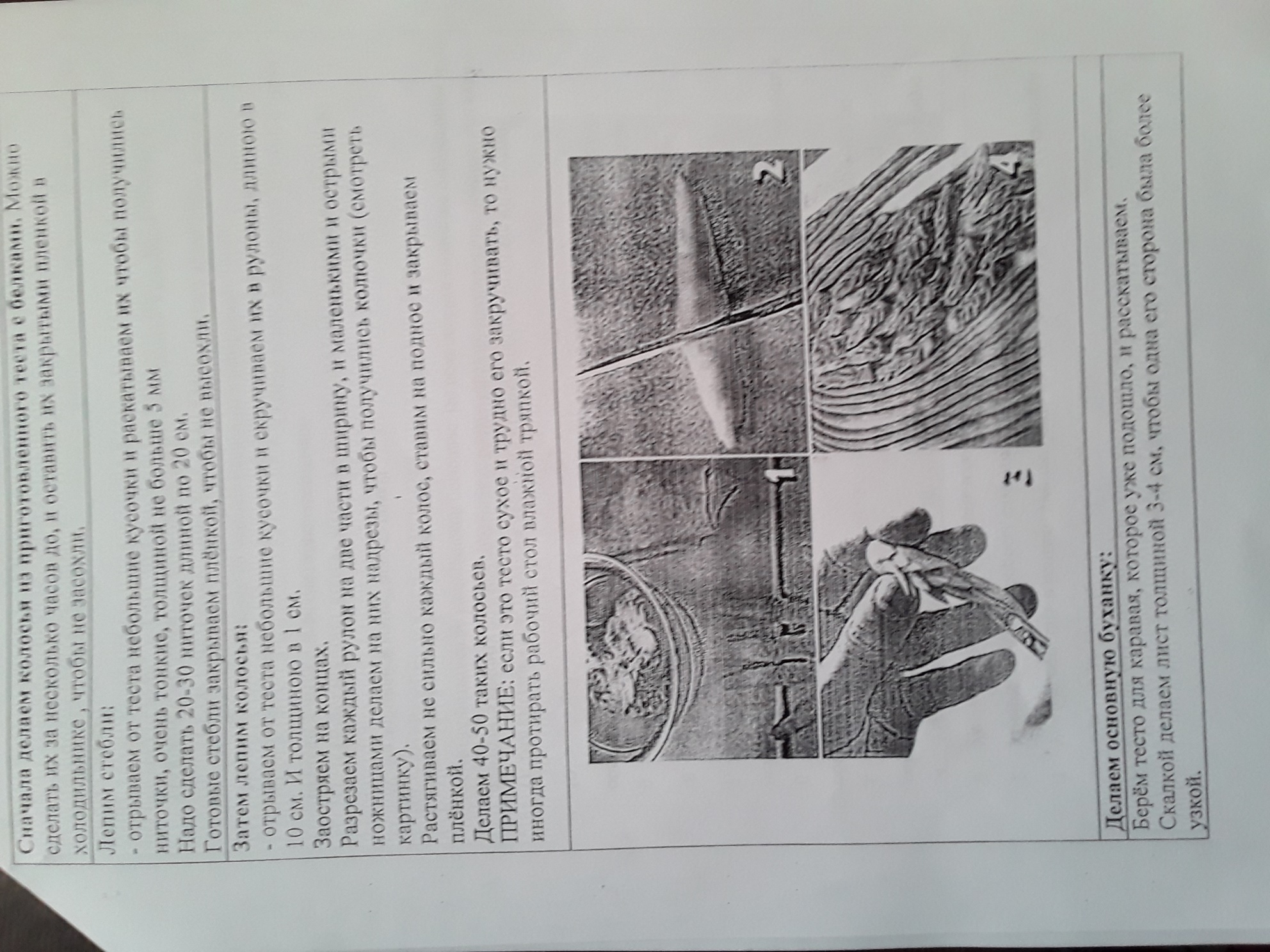
**Рассчитать норму продуктов**

**Проведите органолептическую оценку приготовленных изделий и заполнить таблицу. Образец**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Внешний вид** | **Цвет** | **Вкус и запах** | **Оценка за приготовление** | **Замечание** |
|  |  |  |  |  |

**Произвести необходимые расчёты по определению выхода изделий при соблюдении норм закладки продуктов, пищевой и энергетической ценности. Написать вывод к работе.**

****

****

