

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Электронные учебно-методические комплексы

Демо-версия

Структура курса

Информация для пользователей

Сведения об электронном издании	Демо-версия
- Об электронном учебно-методическом комплексе	✓

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Предисловие	Демо-версия
- Предисловие	✓

Глава 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демо-версия
--	-------------

- Введение в главу	✓
- 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	✓
- 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	✓

Упражнения. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демо-версия
---	-------------

- Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Упражнение 1	✓
- Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Упражнение 2	✓
- Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Упражнение 3	✓
- Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Упражнение 4	✓
- Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Упражнение 5	✓

Задания. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демо-версия
--	-------------

- Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание 1	✓

- Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание 2	✓
- Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание 3	✓
- Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание 4	✓
- Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание 5	✓
- Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание 6	✓
- Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание 7	✓
- Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание 8	✓
- Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание 9	✓

Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Глава 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

- Введение в главу
- 2.1. Классификация и ассортимент супов. Пищевая ценность и значение супов в питании
- 2.2. Приготовление бульонов, отваров и гарниров для супов
- 2.3. Приготовление заправочных супов
- 2.4. Приготовление молочных супов
- 2.5. Приготовление пюреобразных супов
- 2.6. Приготовление прозрачных супов
- 2.7. Приготовление холодных супов
- 2.8. Приготовление сладких супов
- 2.9. Приготовление супов региональной кухни
- 2.10. Правила и техника подачи супов в ресторане с учетом индивидуального и группового видов обслуживания
- 2.11. Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения супов (органолептическая оценка)

Упражнения. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

- Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента. Расчетные задачи 2
- Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента. Расчетные задачи 3

Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Задания. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Задание 1
- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Задание 2
- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Задание 3
- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Задание 4
- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Задание 5
- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Задание 6
- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Задание 7
- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Задание 8
- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Задание 9
- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Задание 10
- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Задание 11
- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Расчетные задачи

Глава 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

- Введение в главу
- 3.1. Классификация, ассортимент горячих соусов, их значение в питании
- 3.2. Приготовление и подготовка к реализации соусов на муке
- 3.3. Приготовление и подготовка к реализации яично-масляных соусов
- 3.4. Приготовление и подготовка к реализации сладких (десертных) соусов
- 3.5. Новые направления в технологии соусов
- 3.6. Современное применение соусов. Дизайн, подача, декор соусов
- 3.7. Соусы промышленного производства
- 3.8. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения соусов

Упражнения. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Упражнение 1
- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Упражнение 2

- Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Задание 3
- Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Задание 4
- Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Задание 5
- Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Задание 6
- Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Задание 7
- Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Расчетная задача
- Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Задание 1
- Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Задание 2
- Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Задание 3
- Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Задание 4
- Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Задание 5
- Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Задание 6
- Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Задание 7
- Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Расчетная задача

Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Глава 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

- Введение в главу
- 5.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц
- 5.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога
- 5.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из сыра
- 5.4. Требования к качеству блюд из яиц, творога и сыра. Условия и сроки хранения таких блюд
- 5.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из муки

Упражнения. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Упражнение 1
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Упражнение 2
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Упражнение 3
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Упражнение 4
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Расчетная задача
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Упражнение 1

- Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Упражнение 2
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Упражнение 3
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Упражнение 4
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Упражнение 5
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Расчетная задача

Задания. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Задание 1
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Задание 2
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Задание 3
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Задание 4
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Задание 5
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Задание 6
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Задание 7
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Задание 8
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Задание 9
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыр. Расчетные задачи
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Задание 1
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Задание 2
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Задание 3
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Задание 4
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Задание 5
- Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Расчетные задачи

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Глава 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Демонстрация

- Введение в главу ✓
- 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы. Пищевая ценность сырья ✓
- 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы ✓
- 6.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья ✓
- 6.4. Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. ✓
- Условия и сроки хранения таких блюд ✓

Упражнения. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Демонстрация

- Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- Упражнение 1 ✓
- Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- Упражнение 2 ✓

- Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
Задание 8	✓
- Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
Задание 9	✓
- Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
Задание 10	✓
- Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
Расчетная задача	✓

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

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

- Введение в главу
- 7.1. Классификация и ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Пищевая ценность сырья
- 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов
- 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

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

- Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
- Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.
Упражнение 1
- Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.
Упражнение 2
- Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.
Упражнение 3
- Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.
Упражнение 4
- Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.
Упражнение 5
- Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.
Упражнение 1
- Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.
Упражнение 2
- Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.
Упражнение 3

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

- Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

- Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.

Задание 1

- Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.

Задание 2

- Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.

Задание 3

- Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.

Задание 4

- Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.

Задание 5

- Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.

Задание 6

- Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.

Расчетная задача

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

Задание 1

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

Задание 2

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

Задание 3

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

Задание 4

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

Задание 5

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

Задание 6

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

Задание 7

Список литературы

Демо-версия

- Список литературы

