**Учебная практика (производственное обучение) на дистанте**

11.11.2021

**Тема: Жареные блюда из птицы.** Приготовление, оформление и правила подачиблюда **Куры, цыплята жареные.**

**Цель:** Научиться приготовить блюда из различных видов мяса. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.

**Производственное задание:**

Подготовить конспект приготовления блюда:Приготовление, оформление и правила подачиблюда **Куры, цыплята жареные.**  (можно схематически)

Контроль выполнения: отправить на электронную почту [shodorova64@mail.ru](mailto:shodorova64@mail.ru).

Срок до 16ч