



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева


ОП.11 НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

Методическое пособие по выполнению практических занятий
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело


МО–43 02 15-ОП.10.ПЗ

РАЗРАБОТЧИК	А.В.Червяковская
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А.Судьбина
ГОД РАЗРАБОТКИ	2021
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2022

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.2/15

Содержание


ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
Введение	4
1 СТАРИННАЯ И СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ	6
1.3 Особенности приготовления сладких и постных блюд, напитков, мучных изделий.....	6
Практическое занятие № 1. Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд.....	6
2.ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ.....	8
2.2.Характеристика национальных кухонь и особенности приготовления блюд народов Закавказья и Средней Азии.....	8
Практическое занятие №2. Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд.....	8
3 ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ.....	9
3.2 Особенности приготовления блюд народов Америки	9
Практическое занятие № 3. Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд.....	9
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	12
Приложение 1.....	14
Приложение 2.....	15

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГУ»	
	МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

С.3/15

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование тем и разделов	Количество часов при очной форме обучения		
	всего	в том числе	
		ЛЗ	ПЗ
Введение	2	-	-
Раздел 1 Старинная и современная русская кухня	14	6	2
Тема 1.1 Исторический этап развития русской кухни и особенности приготовления холодных блюд и закусок	2	-	-
Тема 1.2.Технология приготовления первых, вторых блюд русской национальной кухни	2	-	-
Тема 1.3.Особенности приготовления блюд постных, сладких, напитков, мучных изделий	10	6	2
Раздел 2 Особенности приготовления блюд национальных кухонь ближнего зарубежья	22	12	2
Тема 2.1 Характерные особенности национальных кухонь	10	6	-
Тема 2.2.Характеристика национальных кухонь и особенности приготовления блюд народов Закавказья и Средней Азии	12	6	2
Раздел 3. Особенности приготовления блюд зарубежной кухни	30	6	2
Тема 3.1.Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь	16	-	-
Тема 3.2.Особенности приготовления блюд народов Америки	14	6	2
Консультации			
Всего по дисциплине	68	24	6

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.4/15

Введение

Методические рекомендации к практическим занятиям составлены в соответствии с рабочей программой дисциплины ОП.11 «Национальная и зарубежная кухня».

Рабочей программой дисциплины «Национальная и зарубежная кухня» предусмотрено 6 академических часов на проведение 3 практических занятия.

Целью проведения практических занятий является:

-закрепление теоретических навыков;

-приобретение необходимых практических умений и навыков: производить расчеты норм сырья на заданное количество порций, замену сырья по кондиции и другим параметрам;

-вести технологический процесс от приготовления полуфабрикатов до оформления и подачи готового кулинарного изделия (блюда), соблюдая все правила и нормы.


Наряду с формированием умений и навыков в процессе практического занятия обобщаются, систематизируются, конкретизируются и углубляются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность применять полученные знания и умения в практической деятельности специалиста общественного питания. Развиваются интеллектуальные, творческие способности студента, ответственность, коллективизм, любовь к избранной профессии.

Перед выполнением практического занятия теоретически прорабатывается материал темы, повторяется степень усвоения, готовность студента к выполнению задания.

Выполнение практических занятий способствует формированию у обучающихся:

умений:

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;
- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;
- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.5/15

- подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухни;
- оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

знаний:

- исторические этапы развития русской кухни;
- основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии, Америки;
- основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;
- основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования;
- ассортимент традиционных блюд;
- современное кулинарное искусство в национальных традициях;
- особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.

профессиональных компетенций:


ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

После проведения занятия подводится обобщение, вывод, анализ ошибок (в расчетах, схемах, технологическом процессе, оформлении) выставляется на «зачет» (или оценка).

При выполнении заданий пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь России (находящегося в реестре ПОП), а также разработанными технико-технологическими картами (ТТК) на блюда зарубежной и национальной кухни.

Текст выполняемых работ студенты должны выполнять четко, грамотно, чернилами фиолетового, черного или синего цвета. Таблицы, схемы, эскизы выполнять карандашом с помощью чертежных принадлежностей. Обязательно наличие калькулятора.

Примечание:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.6/15

В пособии не указаны номера рецептур, таблиц и страниц, т.к. сборники рецептур разных годов выпуска имеют различия, поэтому следует привить навыки работы с учебной и нормативной технологической документацией по определению местонахождения нужного материала (оглавлению, содержанию).

1 СТАРИННАЯ И СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ

1.3 Особенности приготовления сладких и постных блюд, напитков, мучных изделий

Практическое занятие № 1 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд

Цель занятия:

1.Формировать умения и навыки выполнения расчетов норм сырья, составлять таблицы по ассортименту блюд, схемы технологического процесса, составления ТК и ТТК.

2.Развивать интерес к блюдам старинной и современной русской кухни, творческий подход к подбору сырья, совместимости компонентов.

3.Воспитать аккуратность, ответственность.

4.Формирование компетенций: ПК 6.1,

Исходные материалы и данные:

Сборник рецептур, технологические и технико-технологические карты, задания, учебные пособия, канцелярские принадлежности, калькуляторы, задания ПЗ.

Содержание и порядок выполнения задания:

Используя знания методики расчетов норм сырья и составления таблиц по изученным ранее ПМ, МДК и дисциплинам, Вам необходимо решить задачи (ситуации).

Содержание отчета:

Номер,название работы

Цель практического занятия

Номер варианта


Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на вопросы для самопроверки

Список используемых источников

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.7/15

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Ситуация №1

Русский обычай проводить «Масленицу» на природе с множеством развлечений и угощениями вошли в нашу жизнь. Директор кафе «Солянка» решил принять участие в данном празднике. Технологи и заведующему производством дано указание подготовить данное мероприятие.

Место выездной торговли — зоопарк, время с 10 до 18 часов.

Необходимо:

1. Предложить ассортимент изделий для выездной торговли.
2. Дайте рекомендации по подготовке сырья, приготовлению, подаче блинов, блинчиков, оладий.
3. Подобрать необходимый инвентарь, оборудование, посуду, материальное обеспечение для выездной торговли.
4. Оформить необходимую документацию.
5. Составить технологические карты (3 шт.) по вашему желанию.
6. Продумать и предложить рекламу данного мероприятия.

Задача № 1.

Определить закладку сырья для приготовления 75 порций блюда «Шницель из капусты» в кафе общедоступного типа с соусом молочным с учетом сезона приготовления.


Произвести замену молока коровьего пастеризованного цельного на молоко коровье цельное сухое. Оформить ТК.

Контрольные вопросы:

1. На что вы обратите внимание при оформлении рекламы и «Масленицы»?
2. Приготовление блинного теста.
3. Виды начинок.
4. Какая посуда используется для данного мероприятия?
5. Хранение теста блинного.

Домашнее задание:

1. Повторить особенности старинной русской кухни..
2. Составить меню скоромное (по Вашему усмотрению).

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.8/15

2 ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ

2.2 Характеристика национальных кухонь и особенности приготовления блюд народов Закавказья и Средней Азии

Практическое занятие №2 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд

Цель занятия:

1. Формировать умения и навыки выполнения расчетов норм сырья, составлять таблицы по ассортименту блюд, схемы технологического процесса, составления ТК и ТТК.

2. Развивать интерес к блюдам национальных кухонь ближнего зарубежья, творческий подход к подбору сырья, совместимости компонентов.

3. Воспитать аккуратность, ответственность.

4. Формирование компетенций: ПК 6.1

Исходные материалы и данные:

Сборник рецептов, технологические и технико-технологические карты, задания, учебные пособия, канцелярские принадлежности, калькуляторы, задания ПЗ.

Содержание и порядок выполнения задания:

Используя знания методики расчетов норм сырья и составления таблиц по изученным ранее ПМ, МДК и дисциплинам, Вам необходимо решить задачи (ситуации).

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание


Ответы на вопросы для самопроверки

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Ситуация №1

Ресторан «Русь» обслуживает туристов из Закавказья в количестве 60 человек.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.9/15

Технологу дано задание разработать меню комплексных обедов на 2 дня с использованием блюд закавказской кухни.

- 1.Предложите два варианта плана-меню комплексного обеда.
- 2.Рассчитайте необходимое количество сырья (сырьевая ведомость).
- 3.Оформите заявку на склад на получение необходимых для работы продуктов.
- 4.Оформите технологическую карту на одно блюдо на 60 порций.
- 5.Требования к оформлению плана-меню.

Контрольные вопросы:

- 1.Особенности питания туристов из Средней Азии.
- 2.Особенности грузинской кухни.
- 3.Виды национальных изделий из муки?.
- 4.Что такое план-меню?
- 5.Кем подписывается сырьевая ведомость?

Задача № 1.

Определить закладку сырья для приготовления 115 порций блюда «*Купаты (колбаски)*» в ресторане категории люкс с учетом сезона приготовления.

На производстве имеется свинина мясная. Оформить ТК.

Домашнее задание:

- 1.Отличие национальных особенностей блюд народов Северного Кавказа от Закавказья.
- 2.Составить схему приготовления блюда "Плов".


3 ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ

3.2 Особенности приготовления блюд народов Америки

Практическое занятие № 3 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд

Цель занятия:

- 1.Формировать умения и навыки выполнения расчетов норм сырья, составлять таблицы по ассортименту блюд, схемы технологического процесса, составления ТК и ТТК.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.10/15

2. Развивать интерес к блюдам зарубежной кухни, творческий подход к подбору сырья, совместимости компонентов.

3. Воспитать аккуратность, ответственность.

4. Формирование компетенций: ПК 6.1

Исходные материалы и данные:

Сборник рецептур, технологические и технико-технологические карты, задания, учебные пособия, канцелярские принадлежности, калькуляторы, задания ПЗ.

Содержание и порядок выполнения задания:

Используя знания методики расчетов норм сырья и составления таблиц по изученным ранее ПМ, МДК и дисциплинам, Вам необходимо решить задачи (ситуации).

Содержание отчета:

Номер, название работы

Цель практического занятия

Номер варианта

Исходные данные

Выполненное задание

Ответы на вопросы для самопроверки

Список используемых источников

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Ситуация 1:

На производство поступила заявка на питание 50 человек (группы туристов из Германии). Питание 2 дня: завтрак, обед и ужин. Молодежь 18 - 20 лет. Сезон - осень. Технологию необходимо:


- составить комплексное меню на 2 дня (с учетом страны, сезона, физических потребностей);

- оформить ТК на блюда;

- составить сводную ведомость и дать заявки на склад;

- провести инструктаж с поварами по технологии приготовления, оформления и подачи блюд.

Задача № 1:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.ПЗ	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.11/15

Определить закладку сырья для приготовления 50 порций блюда «Картопляники с грибами и рисом». Соус сметанный с луком 1/50.

Пересчет закладки на март месяц. Замена яиц на яичный порошок оформить ТК.

С целью углубления знаний по дисциплине выполнить следующее задание:
-выписать ассортимент и краткую характеристику блюд Англии, Франции.

Контрольные вопросы:

1. В чем отличие кухонь Англии от Франции?
2. Чем следует руководствоваться при замене сырья на другую кондицию?
3. Как готовится рис в китайской кухне?
4. Как нарезаются продукты для блюд китайской кухни?
5. Какие приправы порекомендуете для блюд индийской кухни?
6. Что не следует включать в меню мусульман- индийцев?

Домашнее задание:

1. Отличие тепловой обработки арабов от тепловой обработки китайцев
2. Перечислите основное сырье блюд японской кухни.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с-VOOK.ru.
	2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021
	3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практическое пособие / ред. А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва: Дашков и К°, 2020. - 208 on-line
Дополнительные	4. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - М. : Дашков и К°, 2017.
	5.Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Беспалова. - Мурманск: Мурманский государственный технический университет, 2017. - 96 on-line
	6.Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова , Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова . - М. : Дашков и К°, 2017
	7.Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. – М.: ДеЛи принт, 2006
	8.Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания. – СПб.: ПРОФИКС, 2007
	9.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	10.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	11.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	12.Сборник технических нормативов. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть / Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2001. – 798 с.
	13.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни /под ред.проф. А.Т.Васюковой. -М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. - 816 с.

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	14.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	15.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	16.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	17.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	18.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	19.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	20.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
	21.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	22.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
	23.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	24.Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
Электронные образовательные ресурсы	25.Интернет сайты: http://base.garant.ru/ , http://www.consultant.ru https://rg.ru , http://docs.cntd.ru/ , http://ohranatruda.ru/ http://st.vstu.by/ http://www.internet-law.ru/
	26.ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	27. ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	28.ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	29.Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	Э30.электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	31.Журнал «Ресторанные ведомости»;
	32. Журнал «Стандарты и качество».

Приложение 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда *Картопляники с грибами и рисом*Рецептура № *14.20*

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию		Расчет: количество порций								
			100		50		30		10		
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	
<i>картофель</i>	241	181									
<i>яйца</i>	1/10 <i>шт</i>	4									
<i>маргарин</i>	5	5									
<i>масса картофельная</i>	-	185									
<i>крупа рисовая</i>	5	14									
<i>грибы белые сушеные</i>	10	20									
<i>лук репчатый</i>	17	14									
<i>маргарин столовый</i>	3	3									
<i>масса пассированного лука</i>	-	7									
<i>масса фарша</i>	-	40									
<i>мука пшеничная</i>	5	5									
<i>масса п/ф</i>	-	225									
<i>масло растительное</i>	10	10									
<i>масса жареного картофеля</i>	-	200									
<i>масло сливочное</i>	10	10									
<i>сметана</i>	30	30									
<i>соус</i>	-	50									
<i>Выход:</i>	-										
<i>с жиром</i>	-	210									
<i>со сметаной</i>	-	230									
<i>с соусом</i>	-	250									

Технология приготовления

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают. В протертый картофель, охлажденный до 40 - 50 °С добавляют яйца, растопленный маргарин, массу перемешивают и формируют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют края так, чтобы фарш был внутри изделия. Изделие панируют в муке, придавая овальную форму с округлыми краями и жарят их с обеих сторон. Для фарша: вареный рассыпчатый рис смешивают с вареными и слегка обжаренными мелко рубленными грибами, мелко нарезанным репчатым луком, добавляют соль, перец, перемешивают.

Приложение 2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда Купаты (колбаски)Рецептура № 4.40

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию		Расчет: количество порций								
			100		50		30		10		
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	
свинина (котлетное мясо)	259	221									
лук репчатый	25	21									
чеснок	2,6	2,0									
гранат (зерна)	1,5	9									
хмели-сунели (сушеная зелень)	0,4	0,4									
корица	0,01	0,01									
гвоздика	5	0,01									
кишки свиные сушеные	-	5									
м. п/ф	3	250									
жир животный топленый	-	3									
м. жареных купат	48	190									
лук репчатый	7	40									
петрушка (зелень)	-	5									
соус ткемали	-	30									
Выход:	-	265									

Технология приготовления

Свинину измельчают на мясорубке, добавляют мелко нарезанный лук, толченый чеснок, зерна граната, хмели-сунели, корицу, гвоздику, перец черный молотый и перемешивают. Полученным фаршем наполняют, предварительно замоченные кишки, концы которых завязывают, придают им форму подковы и жарят на сковороде с добавлением жира. Купаты можно жарить и над углями, в этом случае жир из рецептуры исключается.

Оценка качества

При отпуске гарнируют репчатым луком-кольцами, зеленью. Соус ткемали подают отдельно в соуснике.

Директор _____

Зав. производством _____

Технолог _____

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж