СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 4

ГЛАВА 1ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ 6

1.1 Ассортиментный перечень данной группы блюд 7

1.2 Характеристика заправочных супов 7

1.3Товароведная характеристика сырья. 9

1.4 Пищевая ценность 10

1.5 Характеристика цехов и организация рабочего места. 10

1.6 Правила охраны труда и противопожарной безопасности. 11

ГЛАВА 2 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 13

2.1Технологический процесс приготовления. 13

2.2 Разработка технологических карт 16

2.3 Разработка технологических схем 16

2.4 Требования к качеству и сроки хранения 16

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 17

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 18

ПРИЛОЖЕНИЯ