



Технологическая карта приготовления блюда

Разработала
учитель трудового обучения
Харцызской общеобразовательной школы №5
Донецкой Народной Республики
Жовтобрюх Светлана Ивановна



Инвентарь и посуда:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.



Норма продуктов

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Первичная обработка продуктов

сортировка

- 1.
- 2.
- 3.

очистка

- 1.
- 2.
- 3.

мойка

- 1.
- 2.
- 3.

нарезка

- 1.
- 2.
- 3.

Тепловая обработка продуктов

варка	+	-
жаренье	+	-
запекание	+	-
тушение	+	-
припускание	+	-
пассерование	+	-
бланширование	+	-
копчение	+	-



Последовательность приготовления блюда

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

Оформление готового блюда



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5



Подача готового блюда



Картинки

- https://i.kinja-img.com/gawker-media/image/upload/s---BAY9Zn6--/c_fill,fl_progressive,g_center,h_900,q_80,w_1600/v3dzjvwrsk9xiblu9pws.jpg
- http://proffline.net/uploads/images/produkti_s_vitaminami.jpg
- <http://ekldata.com/qcT8aF5xLxp1JanrYLUBs5gfdIw.jpg>
- <https://img.day.az/lady/07/8/32ll.jpg>
- <http://diysolarpanelsv.com/images/chef-clipart-png-7.jpg>
- <http://www.chinadaily.com.cn/food/img/attachement/jpg/site1/20161011/b083fe955ec01966914e0c.jpg>