Практична робота на тему: Страви з сільськогосподарської птиці,
пернатої дичини та кроликів

Завдання 1. Відвідувач замовив птицю відварену з гар­ніром та соусом і звернувся з проханням підібрати гарнір та соус до страви. Офіціант запропонував картоплю смажену, соус ци­булевий.

Проаналізуйте підбір гарніру та соусу до даної страви.

**Завдання 2.** У ресторані відвідувачі замовили курчата в сметані. Офіціант подав курчата зі сметаною та з комбінованим гарніром. Поблизу кісточок курчат відвідувачі помітили роже­вий колір, а м’ясо було жорстке. Відвідувачі звернулися до офі­ціанта з проханням замінити страву на іншу.

Проаналізуйте дану ситуацію.

Завдання 3. У ресторані відвідувачі замовили курчата з яблуками у сметані. У поданій страві яблука розварилися (яблу­ка зі шкірочкою та насіннєвим гніздом). На гарнір подано картоплю-фрі, огірки солоні.

Проаналізуйте дану ситуацію.

Завдання 4. Для бенкету в ресторані відвідувачі замови­ли гуску фаршировану.

Укажіть, яким гарніром краще зафарширувати гуску. Як доречніше подати страву для бенкету?

Завдання 5. Для бенкету відвідувачі замовили страву - курчата-табака.

Підберіть гарнір та соус до даної страви. Укажіть правила подавання страви.

Завдання 6. Кухар отримав замовлення - приготувати такі страви:

* шніцель столичний;
* птиця, тушкована в соусі з овочами;
* чахохбілі.

Укажіть, із яких частин тушки курки слід приготувати дані страви.

Завдання 7. Відвідувач ресторану замовив котлети з філе птиці смажені.

Підберіть гарнір та посуд для відпускання даної страви.

**Завдання 8. Скласти технологічну карту на фірмову страву з птиці.**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення ситуаційних завдань слід повторити та систематизувати теоретичний матеріал з даної теми.

Потрібно ознайомитися з рецептурою, технологією при­готування та правилами подавання страв, виробів із сільсько­господарської птиці, кроликів, використовуючи матеріали таких джерел:

* Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - С. 268 - 273;
* підручник “Кулінарія”. - С. 275 - 280;
* підручник “Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів”.-С. 305-310.