**Практична робота 10**

**Оздоблювальні напівфабрикати**

**Мета роботи** – засвоєння технології виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів для кулінарних виробів, забезпечувати якість готової продукції.

**Алгоритм виконання роботи:**

1. Аналіз сучасних принципів та способів оздоблення кулінарних виробів.

2. Виготовлення напівфабрикатів для оздоблення кулінарних виробів.

Приготувати різні види чіпсів: картопляні, сирні, бананові, фруктові чіпси. Оформити таблицю.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид чіпсів | Технологія приготування | Можливості використання в кулінарії |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| 3. |  |  |
| 4….. |  |  |

3. Визначення якості, термінів зберігання та реалізації напівфабрикатів для оздоблення кулінарних виробів. Оформлення таблиці з результатами дослідження.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид оздоблення | Вимоги до якості | Терміни зберігання та реалізації |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| 3….. |  |  |

4. Відповісти на контрольні запитання:

1. Назвіть способи декорування страв за видом сировини.
2. Назвіть способи декорування страв за видом дизайну.
3. Назвіть способи декорування страв за видом теплової обробки сировини.
4. Назвіть способи декорування страв за групою готової продукції.
5. Основні принципи, на яких ґрунтується декорування страв.
6. Технологічні вимоги до декорування страв.
7. Які види карвінгу вам відомі?
8. Основні інструменти для карвінгу.

***Рекомендована література:***

1. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2016. 280 с.

2. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шоповал Н. І., Кущ Л. І., Слимак Н. В., Іванова О.В., Шкарупа В.Г., Дорохіна М.О., Карпенко В. Д., Положишникова О. І. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2008. 280 с.

3. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. Київ : Центр навчальної літератури, 2014. 212 с.

4. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.