**Группа №1**

**МДК 05-02 Организация и технология обслуживания в барах**

**Раздел: МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

**Тема: Лабораторная работа по теме: Приготовление холодных блюд и закусок нерыбного сырья(кальмары, крабы,креветки и тд.). Варианты оформления , методы сервировки, подача, хранение, требование к качеству.**

**26.10.2021г (6 часов)**

**Цель:** приобретение навыков приготовления закуски из нерыбного сырья и составление технологической карты.

**Сдача 27.10.2021.**

**Фото блюда можно скинуть на почту: Tanyshe4ka@mail.ru**