**МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы**

**Объем задания: 4ч**

**Дата сдачи-16.11.2021**

**Задание:**

* **Написать конспект на тему:** Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок
* **Перечислить основные** Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок

**Источники:**

<https://infourok.ru/prezentaciya-po-mdk-prigotovlenie-holodnih-blyud-i-zakusok-3339806.html>

<https://studwood.ru/1622970/tovarovedenie/organizatsiya_prigotovlenie_slozhnyh_holodnyh_blyud_ryby_myasa_selskohozyaystvennoy_domashney_ptitsy>