**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: 2 ч**

**Задание:**

* **Написать конспект на тему:** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки

**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>