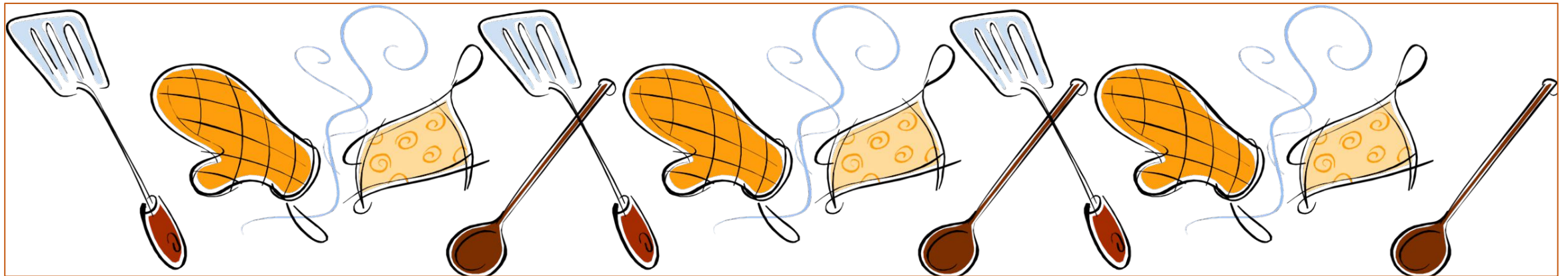


ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ НА ПРОИЗВОДСТВЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАПРАВОЧНЫХ СУПОВ С КРУПАМИ

Москвитина А.С. Преподаватель СПб ГБПОУ ККМ

Студент Хохлов Артем

группа 142



Перечислить производственные цеха, в которых происходит технологический процесс приготовления блюда

Овощной цех, мясной цех, горячий цех

Подобрать технологическое оборудование, необходимое для приготовления блюда

Механическое оборудование: картофелеочистительная машина, протирачная машина., дисковая овощерезка

Немеханическое оборудование:

Ванна моечная - для мойки и промывания сырья

Тепловое оборудование: электроплита

Стол производственный - для проведения технологических операций

Холодильное оборудование: холодильный шкаф

Стеллаж – для хранения продуктов

Весы электронные - для взвешивания продуктов

Вспомогательное оборудование: тепловой мармит

Подобрать инвентарь

Доска разделочная ОС, доска разделочная МВ.

Дуршлаг; Деревянная лопатка; Металлическая лопатка

Подобрать инструменты

Нож для очистки овощей

Нож поварской средний

Подобрать посуду

Кастрюля; Миска; Сковорода; Лоток малый; Контейнер;

ОВОЩНОЙ ЦЕХ



МЯСНОЙ ЦЕХ



ross-biz.ru



ГОРЯЧИЙ ЦЕХ





РАБОЧЕЕ МЕСТО ПОВАРА В ГОРЯЧЕМ ЦЕХУ

СЕРВИРОВКА СТОЛА ПРИ ПОДАЧЕ СУПА

