

В колледже №10 «Сельдь под шубой» подали по-новому

11.11.2015



В колледже сферы услуг №10 прошло практическое занятие в рамках МДК на тему «Введение нового блюда в меню ресторана I класса». Блюдо для контрольной проработки «Сельдь «под шубой»- Новогодняя свеча» представляла студентка Величина Елена.

Заранее была разработана инструкционно-технологическая карта. Кулинарный Совет оценивал оформление и качество приготовленного блюда.

Были предложены другие варианты оформления и подачи блюда, внесены поправки, в том числе для банкета-фуршета. Рассчитана стоимость блюда: себестоимость, отпускная цена с учетом наценки согласно категории предприятия питания, прибыль.

Кулинарный Совет одобрил представленное блюдо и принял решение ввести его в меню ресторана, а также в новогоднее банкетное меню.

Преподаватель Екатерина Викторовна соответственно оценила работу студентов, которая вызвала повышенный интерес. Это действительно интересно и не скучно в изучении профессии по углубленной программе.

Адрес страницы: <http://sokol.mos.ru/presscenter/news/detail/2293525.html>
