27.03.20

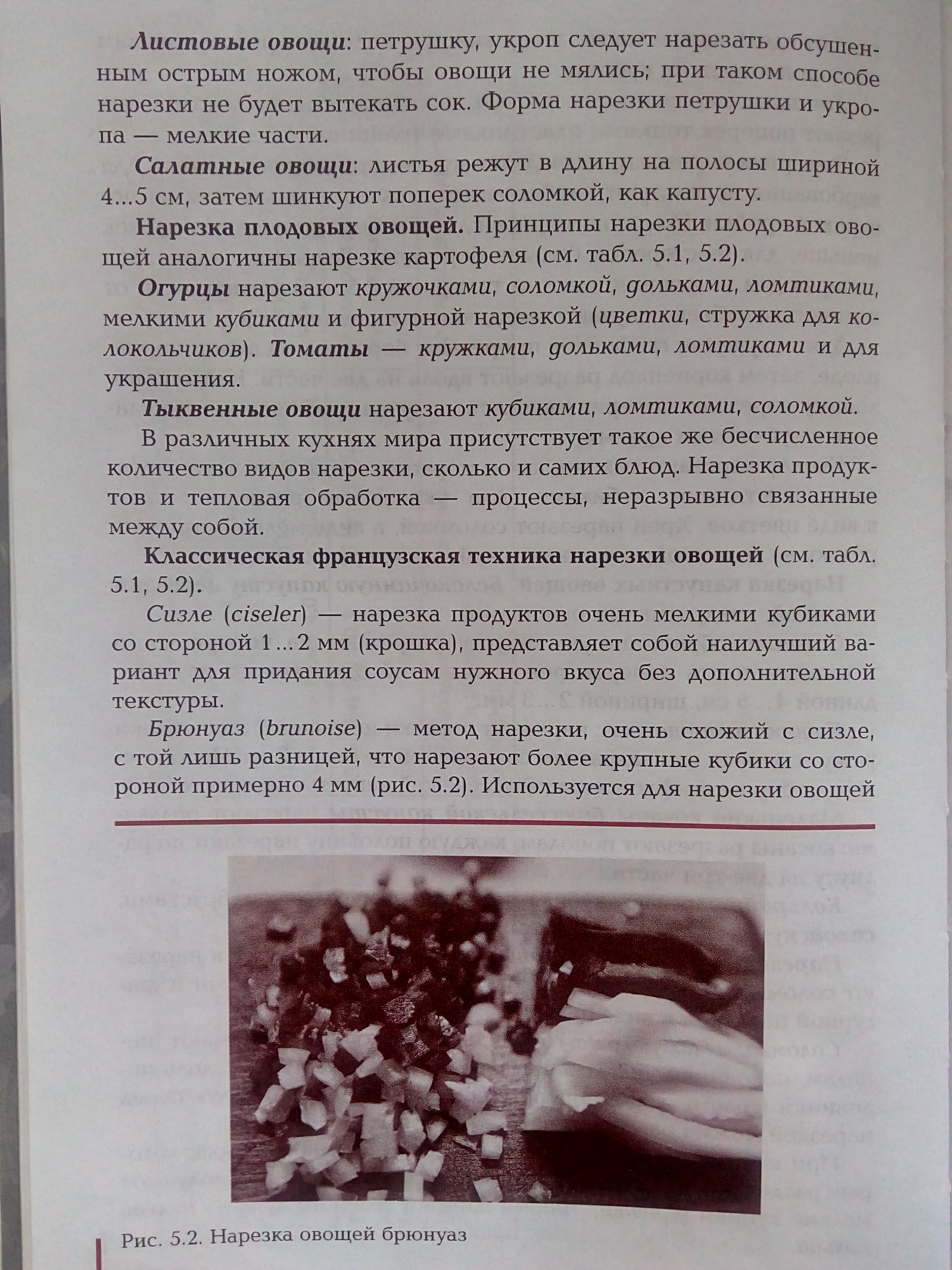
Лекция 5-6 **Тема:** Виды нарезки овощей различных кухонь мира

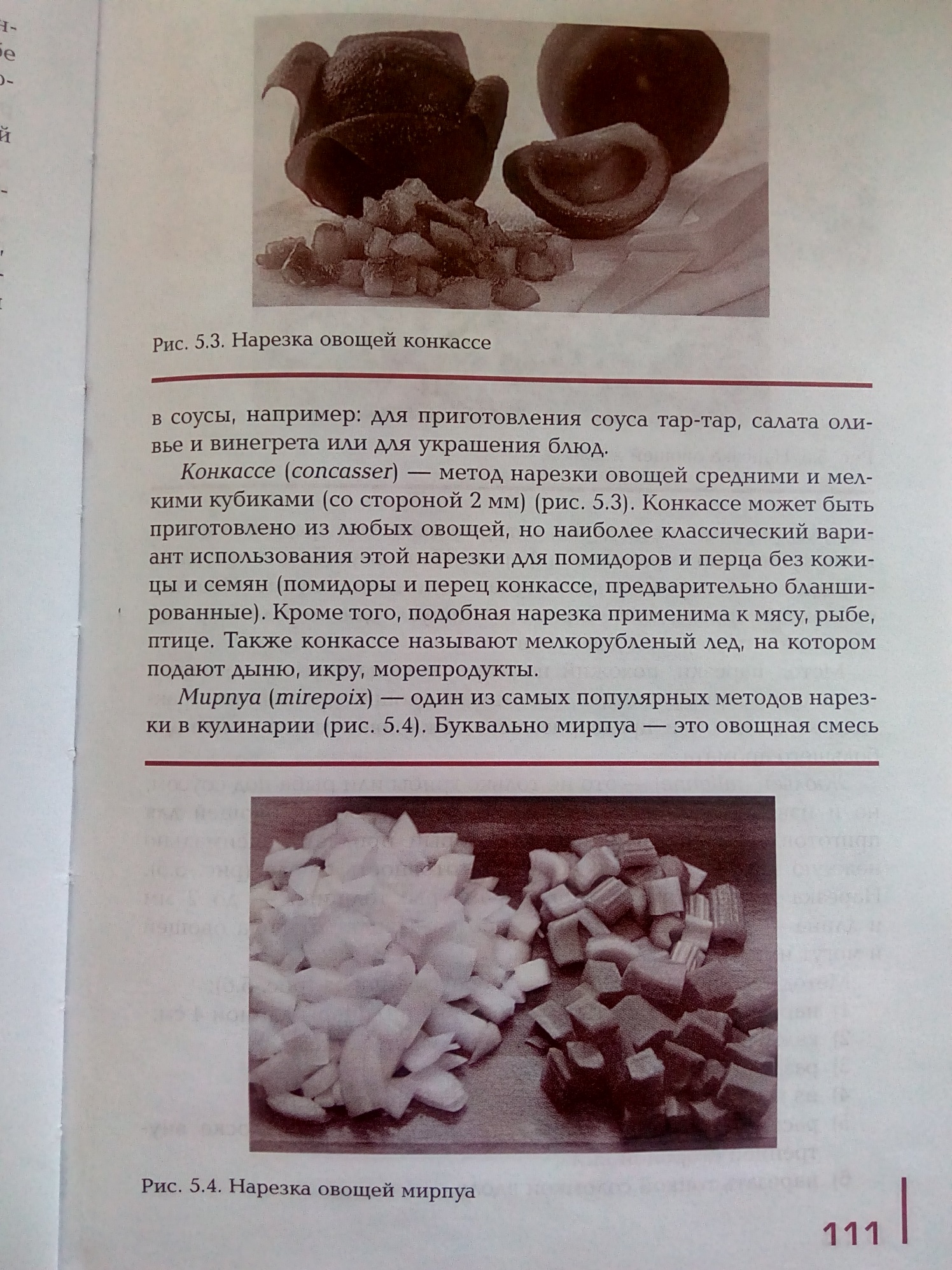
Задание 1. Изучить теоретическими сведениями

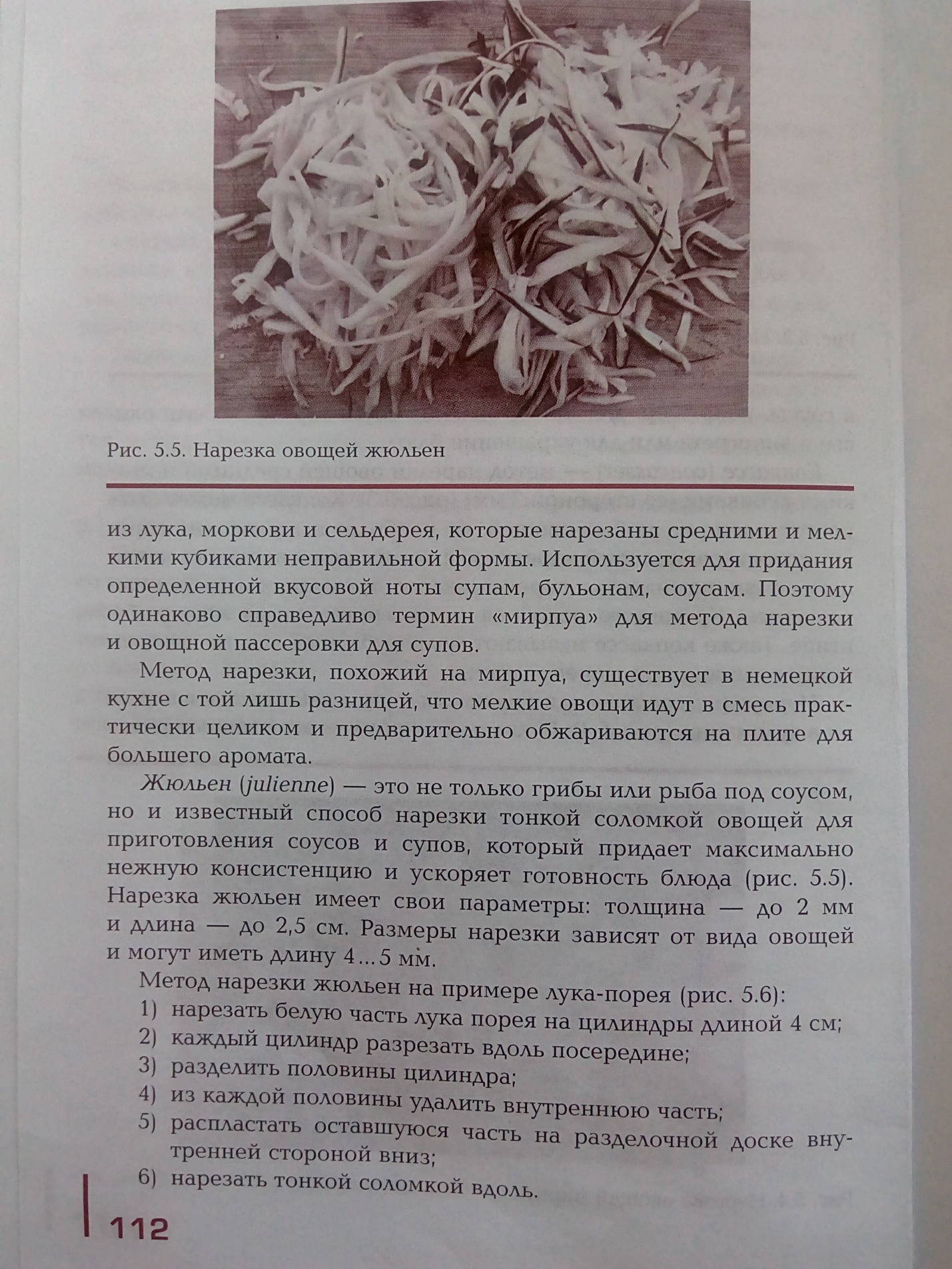
Ссылка на интернет источник:

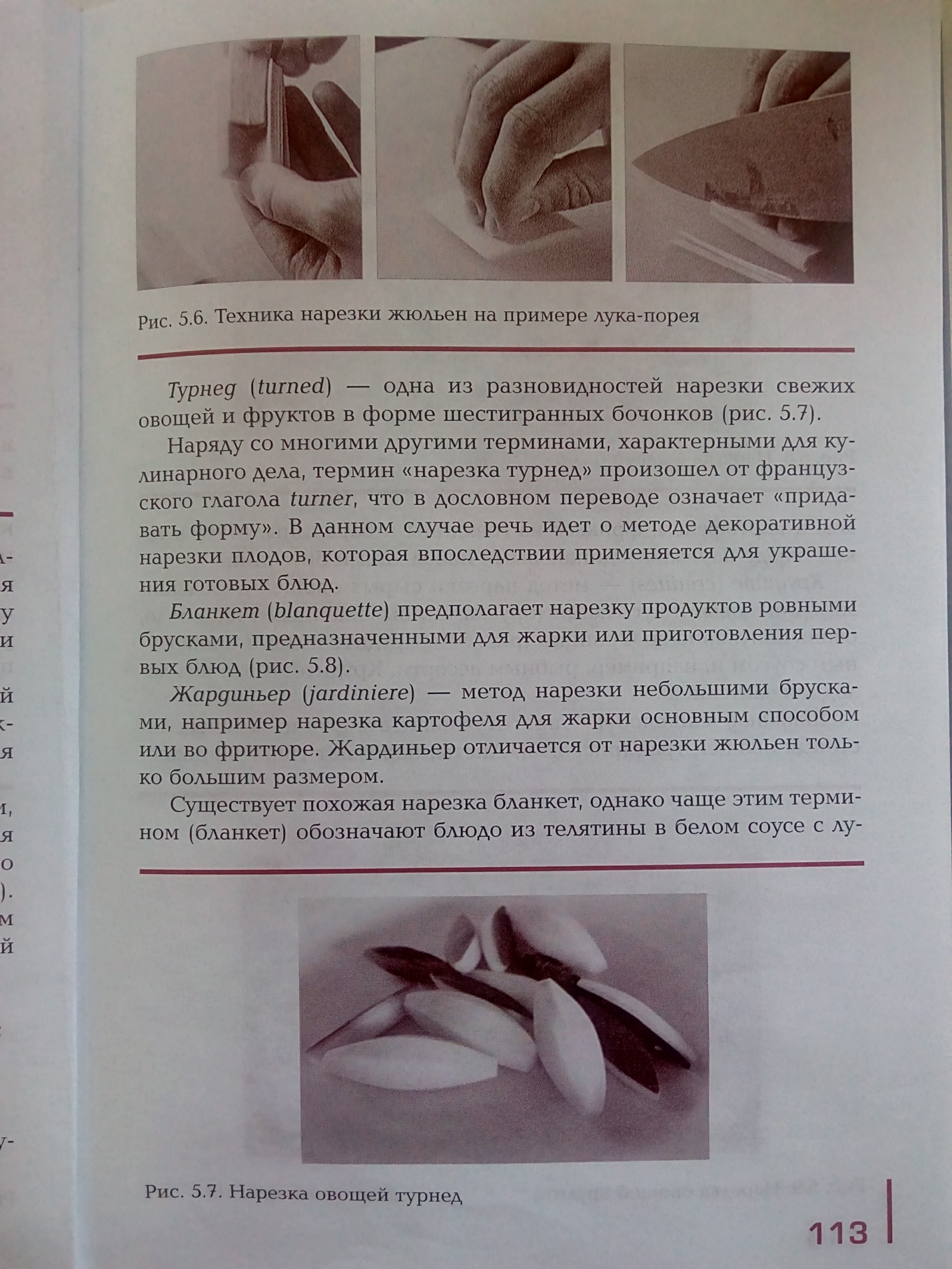
<https://chefs-academy.com/blog/sposoby-narezki-produktov-osnovnye-ponyatiya-terminy-i-tekhniki>

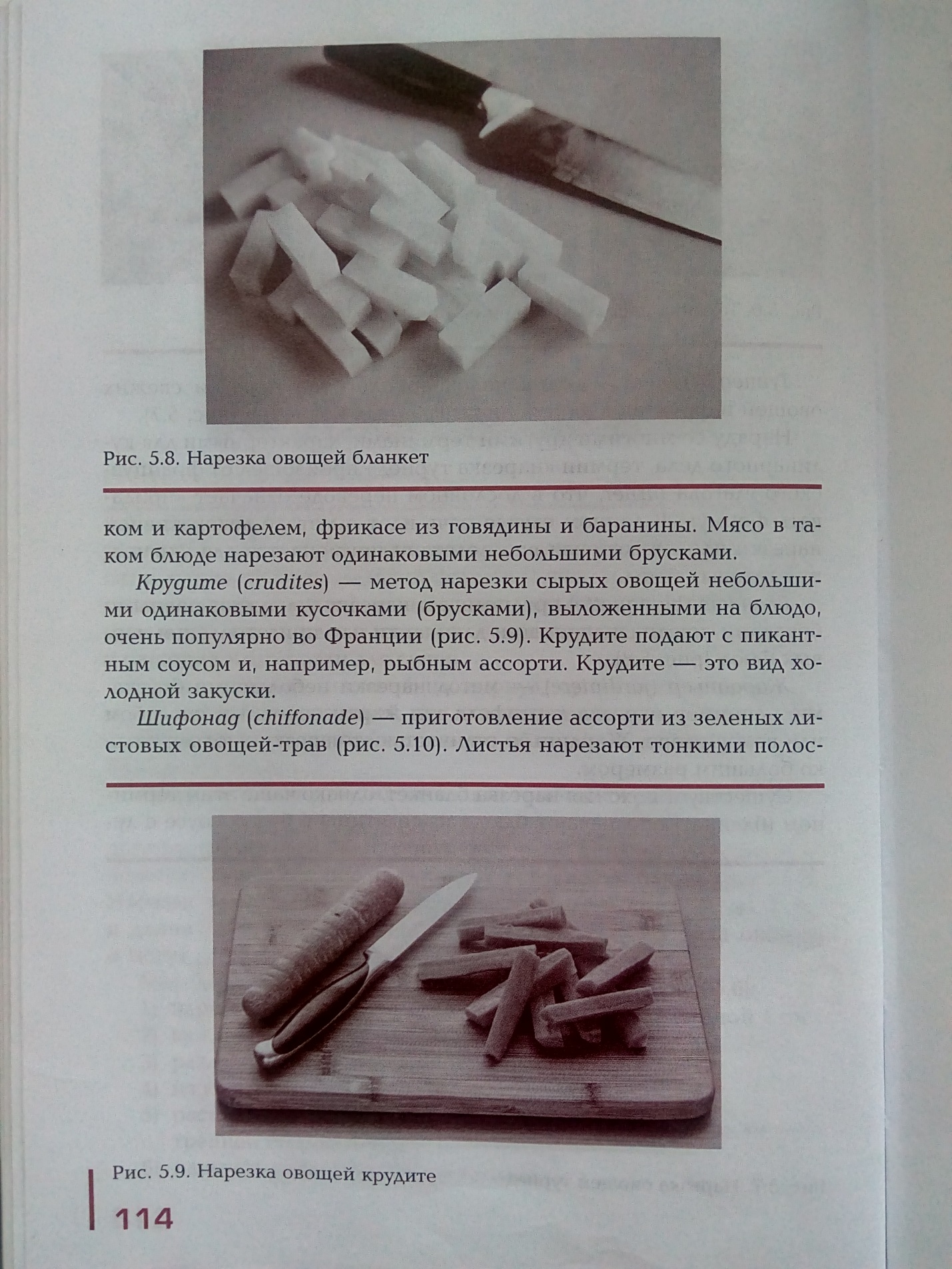
Учебник Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 с110-117

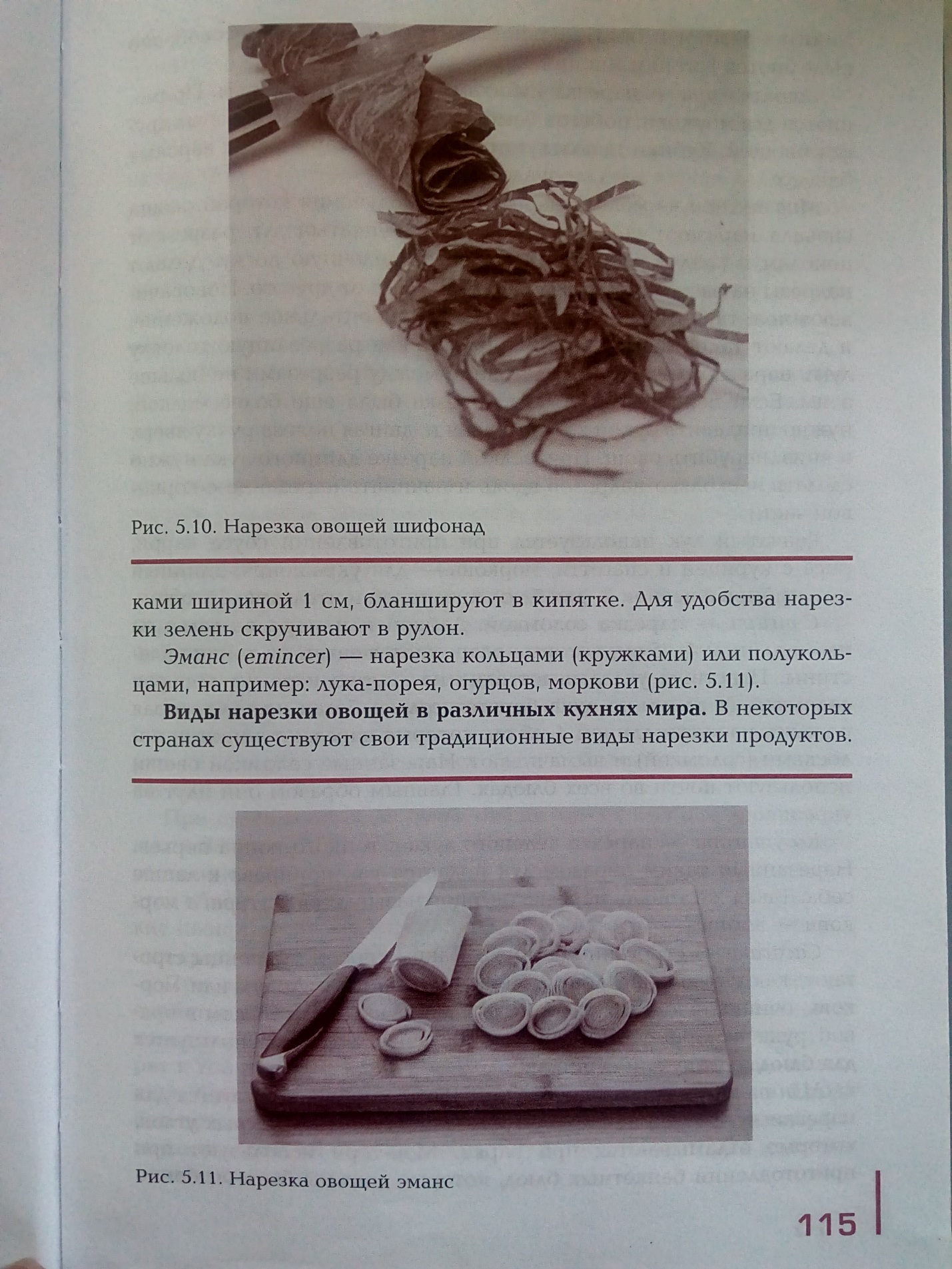


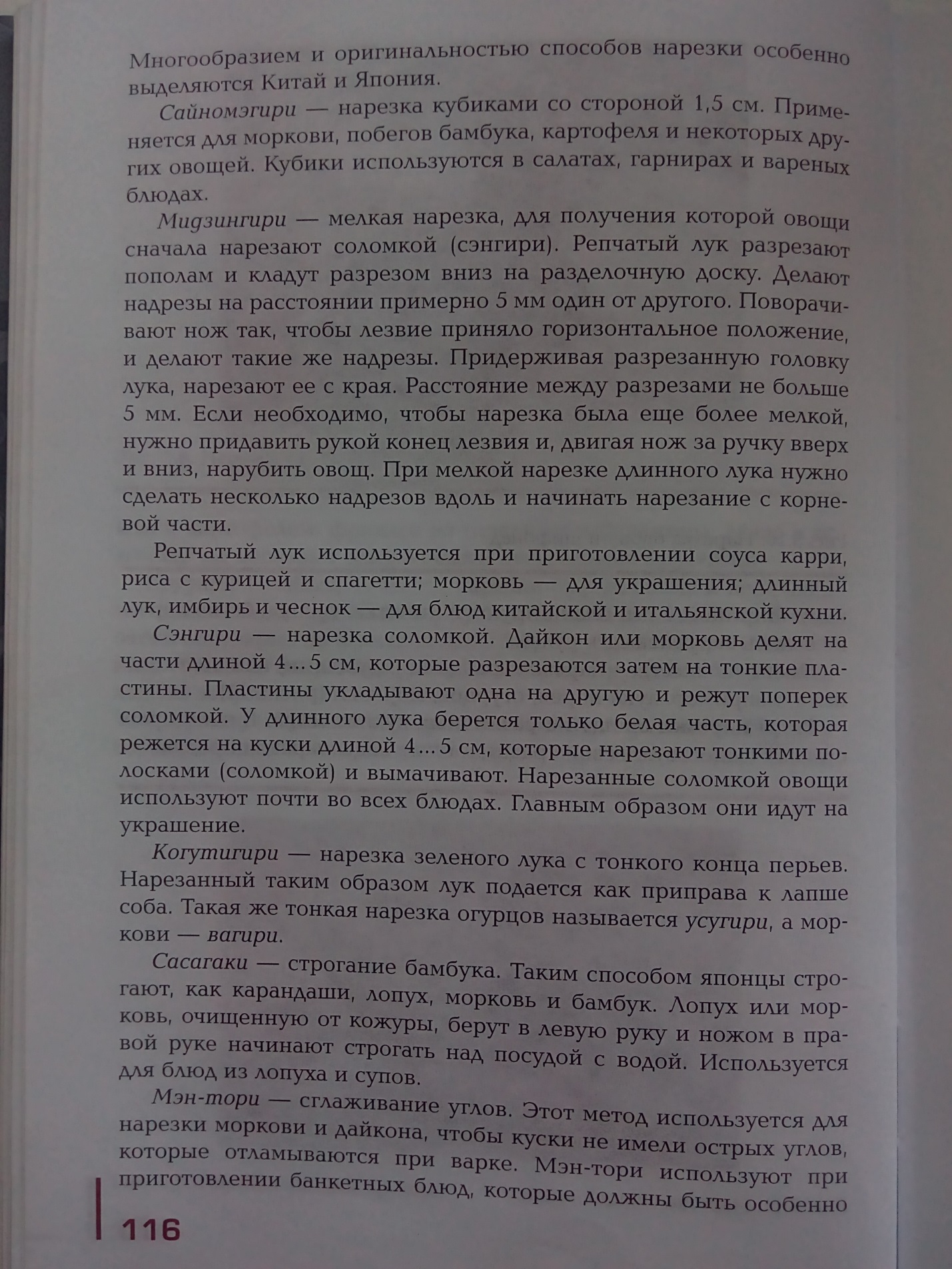


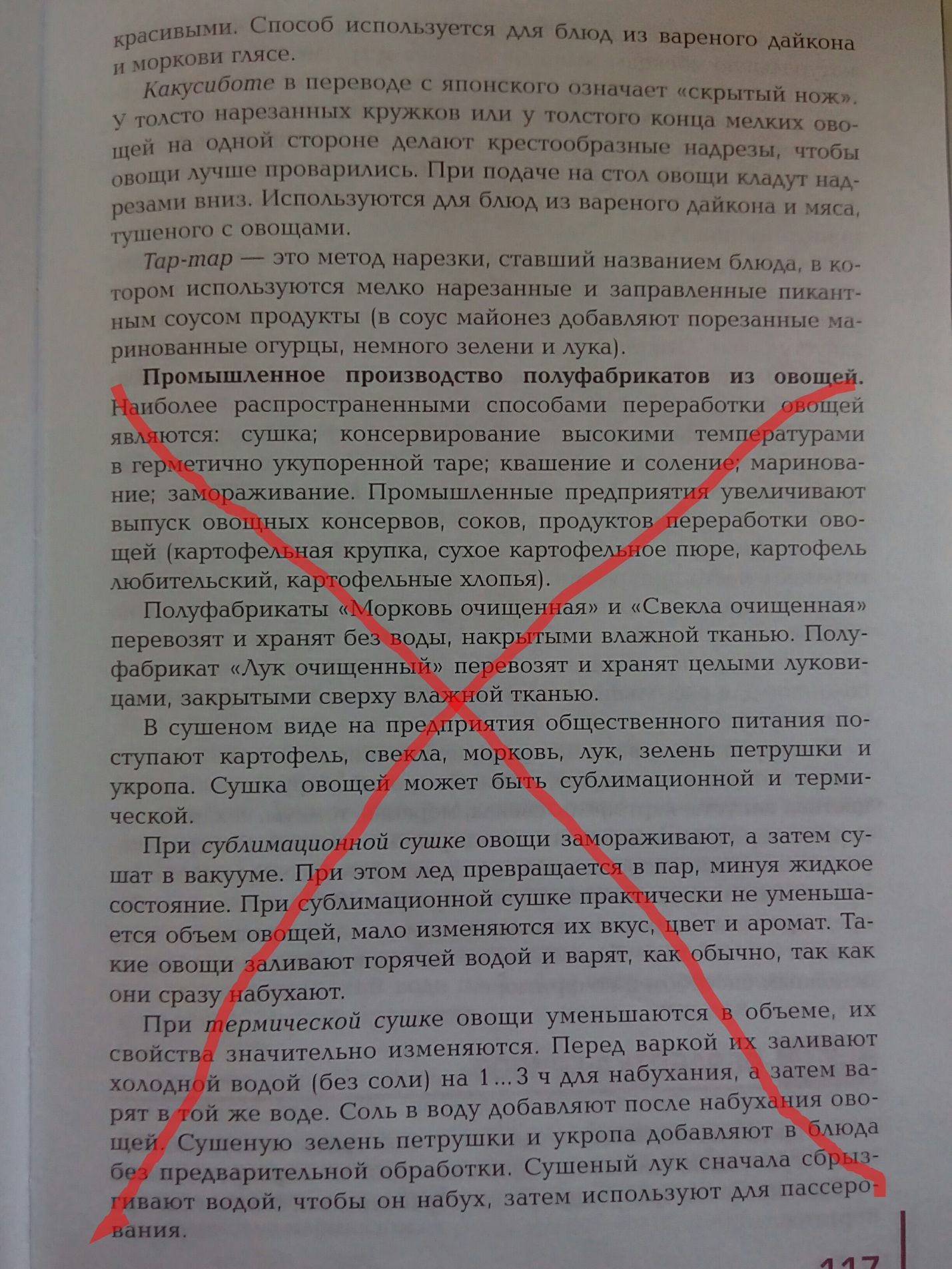












**Задание 2. Записать конспект в виде таблицы**

**Таблица 1.Виды нарезки овощей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид нарезки | Форма, размеры, см | Рекомендации по использованию (назначение) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |