**Литература, видео, ссылки по УП и ПП**

1. В четырех частях. Часть 2 СУПЫ, СОУСЫ, БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, КРУП,

МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ И БОБОВЫХ

Рекомендовано Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» Регистрационный номер рецензии 381 от 04 октября 2010 г. ФГУ «ФИРО» 6 е издание, стереотипное

[https://docviewer.yandex.ru/view/0/?page=3&\*=h4JBRnIuMZrI0psSqlTDAkFZEH57InVybCI6Imh0dHBzOi8vd3d3LmFjYWRlbWlhLW1vc2Nvdy5ydS9mdHBfc2hhcmUvX2Jvb2tzL2ZyYWdtZW50cy9mcmFnbWVudF8yMzI5OC5wZGYiLCJ0aXRsZSI6ImZyYWdtZW50XzIzMjk4LnBkZiIsIm5vaWZyYW1lIjp0cnVlLCJ1aWQiOiIwIiwidHMiOjE1ODcwMTA5NTI3NDEsInl1IjoiOTA2MTAwNTE1ODQ2MDQyMjMiLCJzZXJwUGFyYW1zIjoibGFuZz1ydSZ0bT0xNTg3MDEwMDU3JnRsZD1ydSZuYW1lPWZyYWdtZW50XzIzMjk4LnBkZiZ0ZXh0PWVib29rKzErJUQwJUI0JUQwJUJCJUQxJThGKyVEMCVCRiVEMCVCRSVEMCVCMiVEMCVCMCVEMSU4MCVEMCVCRSVEMCVCMiZ1cmw9aHR0cHMlM0EvL3d3dy5hY2FkZW1pYS1tb3Njb3cucnUvZnRwX3NoYXJlL19ib29rcy9mcmFnbWVudHMvZnJhZ21lbnRfMjMyOTgucGRmJmxyPTE5OCZtaW1lPXBkZiZsMTBuPXJ1JnNpZ249MWFkNTA4ZmMxODE3YzRjMmRmNzY0NDRhMDhmMWU1YzIma2V5bm89MCJ9&lang=ru](https://docviewer.yandex.ru/view/0/?page=3&*=h4JBRnIuMZrI0psSqlTDAkFZEH57InVybCI6Imh0dHBzOi8vd3d3LmFjYWRlbWlhLW1vc2Nvdy5ydS9mdHBfc2hhcmUvX2Jvb2tzL2ZyYWdtZW50cy9mcmFnbWVudF8yMzI5OC5wZGYiLCJ0aXRsZSI6ImZyYWdtZW50XzIzMjk4LnBkZiIsIm5vaWZyYW1lIjp0cnVlLCJ1aWQiOiIwIiwidHMiOjE1ODcwMTA5NTI3NDEsInl1IjoiOTA2MTAwNTE1ODQ2MDQyMjMiLCJzZXJwUGFyYW1zIjoibGFuZz1ydSZ0bT0xNTg3MDEwMDU3JnRsZD1ydSZuYW1lPWZyYWdtZW50XzIzMjk4LnBkZiZ0ZXh0PWVib29rKzErJUQwJUI0JUQwJUJCJUQxJThGKyVEMCVCRiVEMCVCRSVEMCVCMiVEMCVCMCVEMSU4MCVEMCVCRSVEMCVCMiZ1cmw9aHR0cHMlM0EvL3d3dy5hY2FkZW1pYS1tb3Njb3cucnUvZnRwX3NoYXJlL19ib29rcy9mcmFnbWVudHMvZnJhZ21lbnRfMjMyOTgucGRmJmxyPTE5OCZtaW1lPXBkZiZsMTBuPXJ1JnNpZ249MWFkNTA4ZmMxODE3YzRjMmRmNzY0NDRhMDhmMWU1YzIma2V5bm89MCJ9&lang=ru)

2. Васюкова А.Т - Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

3. **Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания**.- М.: ООО «Дом Славянской книги», 2018.- 576с.

4**.Кулинария**: Анфимова Н.А., Татарская Л.Л..

 Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е изд., стереотип. – М.:ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2013. – 336 с.

**Видео**

Курица разделка

<https://www.youtube.com/watch?v=SWvcktNzSRE>

Блюда из 1 курицы

<https://www.youtube.com/watch?v=E4swkLjh6wc>

Для тех, кто на самоизоляции - 5 РЕЦЕПТОВ из самых простых продуктов.

<https://www.youtube.com/watch?v=e2zKBdYxATI>

Конкурс поваров <https://www.youtube.com/watch?v=rVJS1MVO5tk>

«Бизнес без выходных» <https://www.youtube.com/watch?v=dDLwymcbM3w>

Повар. Трудности профессии <https://www.youtube.com/watch?v=_CACp9d8EYc>

+Внутри ресторана. Экскурсия <https://www.youtube.com/watch?v=KPKQrpVEgV4>

Профессиональная кухня. <https://www.youtube.com/watch?v=iBj8EZ0bYhM>

Это интересно. 36 кулинарных лайфхаков <https://www.youtube.com/watch?v=dmtKOm2MW_M>

Как правильно шинковать <https://www.youtube.com/watch?v=YSktV_3XdGA>

+Основы введения в кулинарию. Мастер класс. <https://www.youtube.com/watch?v=m8DqyTNomMU>

+Гигиена и безопасность на кухне <https://www.youtube.com/watch?v=CXP9zMhcm4o>

Соус томатный <https://www.youtube.com/watch?v=8EiKTas_KGA>

Чесночные соусы <https://www.youtube.com/watch?v=w6NL6kRO-Go>