**Урок учебной практики 28.10.20г ПК18**

 **Тема « Приготовление супа горохового»**





Замоченный горох

промыть, поставить

вариться.

Когда горох будет

почти готов,

добавить

картофель.

Тем временем

поджарить лук,

морковь, добавить

порезанный чеснок.

Добавить томатный

соус, все

перемешать,

посолить.



Добавить овощи в

суп, помешать, суп

посолить, варить

еще 10 минут.



**Дома готовить суп гороховый и фотографировать по операциям чтобы было видно ваши руки и лицо и выложить пошагово в вайбер для оценивания**

**Таблица показателей качества (для примера)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Внешний вид** | **Цвет** | **Консистенция**  | **Запах** | **Вкус** |
| **В жидкой части супа- картофель, коренья и лук кубиками, горох в виде половинок или целых неразваренных семян**  | **Светло – желтый****( горчичный)**  | **Картофель и горох мягкие** | **Гороха, пассерованных кореньев** | **Умеренно соленый , свойственный гороху** |
| **Подписи**Мама…..Папа……. Бабушка….Брат…Сестра |

**Такую же заполняете вы по каждому супу и тоже отправляете в вайбер с подписями своих родственников, которые вместе с вами проводили бракераж.**

**Суп картофельный рисом и мясными фрикадельками**

