

**СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ
ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ
ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ НА
ПРИМЕРЕ ПРЕДПРИЯТИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Студент группы ТП -75
Микрюков К.В.

ресторан «Арлекино»



Сырье





Острые баклажаны с вешенками и кокосовым молоком, Баклажаны с помидорами и сыром в духовке



Морковно-апельсиновый рулет с миндалем, Запеченные овощи с чесночным соусом



Фаршированные грибами перцы и яблоки, Пряные стейки из цветной капусты на гриле



Глазированные молодые овощи со сливочным соусом, Брюссельская капуста с белым соусом с сыром



Запеченные овощи по-гречески









фирменного блюда «ОВОЩНОЙ ВЗРЫВ»





Доклад окончен

