

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Колледж Технологии И Сервиса»

Экзамен по производственной практике:  
ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента»  
**Салат из свежей**  
**капусты**

Работу выполнил:  
Веремьев Роман  
Александрович  
Группа: 141

Руководители работы:  
Вертопрахова И. М.

Владивосток  
2021г.



1.  
Капусту  
нашинковать и  
перетереть с солью



2.  
Морковь  
нашинковать



3.  
Сладкий перец  
нашинковать



4.  
Добавить пару  
зубчиков чеснока



5.  
Залить маринадом  
(Вскипятить воду с раст.  
маслом, сахаром и солью,  
вливать уксус и кипятить 2-3  
мин.)



6.  
Перемешать и  
поместить под гнет  
на 12 часов

Результ  
ат

