Модуль Б

Конкурсант:

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Процесс производства рубленного полуфабриката**

**«Котлета деревенская»**

|  |  |
| --- | --- |
| Технологическая операция | Параметры |
| *Приемка сырья* |  |
| *Туалет сырья* |  |
| *Разделка (обвалка , жиловка )* |  |
| *Взвешивание требуемого количества основного мясного сырья* |  |
| *Подготовка и взвешивание требуемого количества немясного сырья , соли , специй , пряностей* |  |
| *Измельчение сырья ( по видам )* |  |
| *Приготовление фарша* |  |
| *Формование изделий* |  |
| *Панировка* |  |
| *Замораживание* |  |
| *Контроль качества готовых полуфабрикатов* |  |
| *Упаковка* |  |
| *Хранение* |  |



Модуль Б

Конкурсант :

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Процесс производства рубленного полуфабриката**

**«Котлета деревенская»**