

**Учебная дисциплина: МДК.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Группа: 13ПК**

**Дата проведения урока: 22.06.2020 г.**

**Практическая работа: Механическая обработка морепродуктов и приготовление полуфабрикатов.**

Двустворчатые моллюски (устрицы, мидии, морские гребешки);  
речные раки, креветки, лангусты и омары;  
трепанг, морской еж и кукумария;  
морская капуста.

**Задание:**

1. Запишите тему урока.

**2. Подготовьте и запишите в тетрадь сообщение на тему по выбору обработка морепродуктов и приготовление полуфабрикатов из:**

- двустворчатых моллюсков (устрицы, мидии, морские гребешки);
- речных раков, креветок, лангустов и омаров;
- трепангов, морского ежа;
- морской капусты.

Выполненное задание высылайте на электронную почту преподавателя Мочаловой О.Л. [olya.mochalova.63@mail.ru](mailto:olya.mochalova.63@mail.ru)