**Тема занятия** «Приготовление салатов из мяса и птицы с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи»

Выполните задание:

1.Опишите технологический процесс приготовления 3-х салатов из птицы с рецептурой

на 1 порцию