Соревнование по квалификации профессии повара (европейская кухня) на звание ”Мастер шелкового пути - Чемпионат Пекина 2019” среди Пекинских профессиональных учебных заведений и профессиональных учебных заведений стран ”Шелкового пути”

Технологическая карта блюда

Примечание: 1. Сырье заполняется отдельно в соответствии с основными и вспомогательными материалами. 2. В день соревнования данная карта будет учитываться при оценке.

号Номер позиции\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 原料名称Наименование материала | 单位（克）Единица (г) | 规格Спецификация | 数量 Количество | 原料名称 Наименование материала | 单位（克）Единица (г) | 规格Спецификация | 数量Количество |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **菜**  **点**  **制**  **作**  **过**  **程**Процесс приготовления блюда |  | | | | | | |