РЕЦЕНЗИЯ

на дипломную работу

Студента _____

Курс **4** Группа **401 ТП**

Образовательное учреждение **ГАПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум»**

Специальность **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Тема

Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из картофеля и корнеплодов

Актуальность темы

Овощи составляют важную и незаменимую часть нашего рациона. Они пита-тельны и очень полезны для здоровья. Если говорить о картофеле, то он заво-евал себе прочное и почетное место на кухнях многих ресторанов. Из него го-товят сотни блюд, едят утром, в обед и вечером. Картофель кормит миллио-ны людей и справедливо называется вторым хлебом человечества. Некоторые рестораны предлагают своим посетителям блюда из него, которые полно-правно можно считать деликатесами. Например, из сорта "LaBonnotte", кото-рый стоит в районе 500 евро за килограмм. Произрастает он на острове Нур-муатье, а собирают лакомство, конечно же, вручную. Обладает нежнейшим, мягким вкусом, лимонным ароматом и ореховым привкусом, сладким и соле-ным одновременно. К сожалению, вкусить блюда из этого великолепного кар-тофеля можно только в течение двух недель в году.С любой другой картошки кожуру снимают обычным ножом, а у картофеля LaBonnotte кожица очень нежная, повара ее счищают крупной солью, затем клубни отваривают, после чего коптят на сосновых иголках со свежей рыбой. В результате получаются маленькие картофелинки, но у них уникальный и непередаваемый вкус, что делает это блюдо дорогим и эксклюзивным.

Изученность проблемы

Проблема повсеместно изучается российскими и зарубежными технологами.

Замечания

Недостаточно рассмотрен международный опыт по проблеме исследования

Практическая значимость

Результаты проделанной работы могут быть использованы для разработки рецептур блюд из картофеля и корнеплодов, а так же определения технологических нормативов закладки сырья, что необходимо для здорового, сбалансированного и правильного питания.

Предложения по использованию работы

Результаты проделанной работы могут быть использованы для разработки рецептур блюд из картофеля и корнеплодов, а так же определения тех-нологических нормативов закладки сырья, что необходимо для здорового, сбалансированного и правильного питания.

Оценка работы отлично

Рецензент _____

ФИО

_____

должность руководителя

Дата «_____»_____ 20___ г. Подпись _____