

Практичне завдання 8

**Аналіз технологічного процесу приготування їжі**

**Завдання.** Виберіть одну страву і проаналізуйте процес її приготування, заповнивши таблицю.

<b>Етап технологічного процесу</b>	<b>Вид обробки (механічна/теплова)</b>	<b>Конкретні дії та процеси</b>	<b>Мета обробки</b>
<b>1. Підготовка сировини</b> (наприклад, для борщу)	Механічна	Миття, чищення, нарізання овочів, обробка м'яса.	Санітарна обробка, підготовка до теплової.
<b>2. Основна теплова обробка</b>	Теплова		
<b>3. Допоміжні процеси</b> (наприклад, пасерування)	Теплова		
<b>4. Фіналізація/З'єднання</b>	—		Формування готової страви.