**Задания с 13.04.-10.04**

**Тема 4.2 Приготовление подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп,бобовых и макаронных изделий**

1. **Схема приготовления каш**: рассыпчатых. Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр182--183

**2.Блюда из вязких каш** :схема приготовления . Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр184—186.

**3. Требование к качеству блюд из круп** . Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр186.

**4.Блюда из бобовых и макаронных изделий.** Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр187-

**5.Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп. бобовых и макаронных изделий.** Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр .191

**МДК05.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий**

**Задание 1** .Схема приготовления песочного теста и его особенности приготовления: Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр.100-103

**Задание 2**.Схема приготовления миндального теста и его особенности приготовления: Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр.116---118. **Задание 3.** Схема приготовления бисквитного теста и его особенности приготовления: Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр .118-122 **Задание 4. .** Схема приготовления заварного теста и его особенности приготовления: Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр .125-127 **Задание 5 .** Схема приготовления заварного теста и его особенности приготовления: Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр .125-127 **Задание 6.** Алгоритм действий приготовления изделий из пряничного теста :коржики сахарные и молочные. Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр .112

**Практика** приготовление практическое: **окрошка овощная ,свекольник холодный.**

**Окрошка овощная:** Квас хлебный-350г;картофель вареный-75г;лук зеленый30;огурцы свежие65г;сметана5г;яйца10 г;сахар 5г;горчица2 г. Выход 500г

**Свекольник холодный:** Квас хлебный-350г; свекла 80г; уксус 3% 8г;морковь -20г;лук зеленый25г ;огурцы свежие30г;сметана5г;яйца10 г; сахар 5г. Выход 500г Все приготовить и прислать фото, оформить дневники.