**Задание по МДК.01**Тема «Обработка с/х дичи и птицы».  
1)Общие требования стр. 92  
2)Механическая и кулинарная обработка стр. 93  
3)Заправка дичи и птицы стр. 95  
4)П/ф из дичи и птицы стр. 98  
5)Обработка суп-продуктов дичи и птицы стр. 101  
6)Требование к качеству и сроки хранения стр. 102  
Учебник Н. А Анфимова "Кулинария"  
Задание :  
1)Составить конспект к каждой теме  
2) Составить вопросы(не меньше 5) , схему к каждой теме (как мы обычно делали)  
Вопросы :  
1)В каком виде и состоянии поступает с/х птица?  
2)Отметьте цифрами последовательность обработки птицы :  
Вид обработки :заправка, опаливание, потрошение, промывание, размораживание, удаление головы шеи и ножек.  
Последовательность обработки : ....  
3)В каком виде и состоянии поступает пернатая дичь?  
4)Для чего заправляют птицу и дичь?  
5)Способы заправки  
6)Как снимают филе?  
7)Как зачищают филе?  
8)Составить схему п/ф котлеты по киевски  
9)Как приготовить котлетную массу из птицы?  
10)Перечислить п/ф которые приготавливают из котлетной массы  
11)Как обрабатывают суп-продукты птицы  
12)Какие особенности обработки дичи вы знаете  
Берём по 2 вопроса на каждую тему + нужно придумать от себя 5 вопросов и ответить на них.