**Задания с 20.04.-25.04**

**МДК03.02**

**Задание 1** .Схема приготовлениявоздушного теста и его особенности приготовления: Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр.114-115

**Задание 2**.Схема приготовления воздушно-орехового теста и его особенности приготовления: Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр.115---116

**Задание 3**. Приготовления изделий из песочного теста :. **:** печенье масляное ,нарезное.,песочное:кекс « Столичный», кекс « Столичный» весовой, кекс «Чайный » , кекс «Ореховый», кекс «Творожный». Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр .103-106

**Задание 4**. Приготовления изделий из песочного теста : Листики», «Звездочка», «Ромашка. рожок песочный с маком, куравье «Бакинское;. шакер –чурек, крендель с корицей; .В.Ермилова учебник .Приготовление и . оформление .х/б ,мучных .и.кондитерских .изделий .стр 220-221;227**???**

**МДК01.01**

**Задание:** Составить тестовые задания по теме «Мука»