**Задания с 27.04.-30.04**

**МДК 02.01…Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента**

**Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента**

**Задание№1 Схема приготовления жареных блюда из яиц:** яичница-глазунья (натуральная,) яичница с гарниром, яичница-глазунья с мясными продуктами, омлетов натуральных, фаршированных; запеченных блюда из яиц : омлет натуральный, с жаренным картофелем, драчена; Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр .273-280

**Задание№2 Приготовлени**е **диетических** **блюда из яиц:** омлет из яичных белков с мясом паровой (диета№5) Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр .357

**Задание№3** Приготовление горячих блюд из творога **:**отварные – вареников с творогом, вареники ленивые, пудинг из творога (вареный на пару)**,**жаренные- сырники из творога, запеченные **-** запеканка из творога, пудинг из творога(запеченный) ; Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр .281-285

**Задание№4** кнели из говядины с творогом(диета№1.5) для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр .358

**Задание№5 Приготовление диетических** **блюд из сыра:** сырное суфле(В интернете найдите)

**Задание№ 6 *Практическое занятие №59-60*** Приготовление , оформление и отпуск горячих блюд из творога и расчет количества сырья с учетом взаимозаменяемости продуктов: сырники из творога, запеканка из творога

**Задание№ 7 *Практическое занятие №61-62*** Приготовление , оформление и отпуск горячих блюд из яиц и расчет количества сырья с учетом взаимозаменяемости продуктов: драчена, омлет фаршированный

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

**Задание 1.** Приготовление **изделий из миндального теста:** печенье «Миндальное Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр . 118

**Задание 2** .Приготовление изделий  **из бисквитного теста:** бисквит основной (с подогревом), бисквиткруглый (буше); бисквит «Прага»; бисквит с какао порошком, с орехами, со сливочным маслом, со сметаной, с маслом и орехами.

 Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр .118-124

. **Практика** приготовление практическое: соус красный основной, белый основной, и их производные по одному ; молочный ,сметанный , грибной.

**)**