**Задание. гр. 17.**

**по МДК 02.01**

**Используя предыдущие конспекты, ответить на вопросы:**

1. Для чего определяют влажность хлеба, что характеризует этот показатель?
2. По какой формуле рассчитывают влажность и в каких единицах измеряют
3. Какое оборудование необходимо для проведения данного анализа?
4. По какой формуле рассчитывают кислотность хлеба, единицы измерения.
5. Какие выводы вы сделаете если кислотность хлеба будет завышена?

**Задание по МДК 02.02.**

**Тема «Технология приготовления бараночных изделий»**

**Пользуясь интернетом ответьте на вопросы (кто не выполнил предыдущее задание)**

1.В чем особенность бараночных изделий?

2.Виды бараночных изделий их характеристика.

3.Последовательность технологических операций приготовления бараночных изделий.

4. Способы приготовления теста.

5. что такое натирка и отлежка теста?

**Всем !!!**

Продолжите описание технологических операций приготовления бараночных изделий. Обратите внимание на технологическое значение каждой операции и технологический режим.

**На следующей неделе выполним самостоятельную работу по бараночным изделиям**