**Задания с 11.-16.05.2020**

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

 **Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**

**Задание№1**  Конспект : Блюда из рыбы. Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр .216-218

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

**Задание 1.**. Приготовление изделий  **из заварного теста:** кольца воздушные, булочка со сливками. Н.Г.Бутейкис учебник « Технология приготовления мучных кондитерских изделий» стр . 197 –198(книга Коричневая)

**Задание 2**. Приготовление **региональных** изделий **песочного теста**  маффины с шоколадной крошкой.(технология будет в группе)

**Задание 3**. Приготовление **региональных** изделий **пряничного теста**: легах. (технология будет в группе)

**Задание 4**. Практическое занятие № 49-54Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного теста

 **Практика** приготовление практическое: 1). картофель отварной в молоке. 2).Морковь припущенная с зеленым горошком в молочном соусе