**Задания с 18.05 по 23.05**

**Группа 9/10**

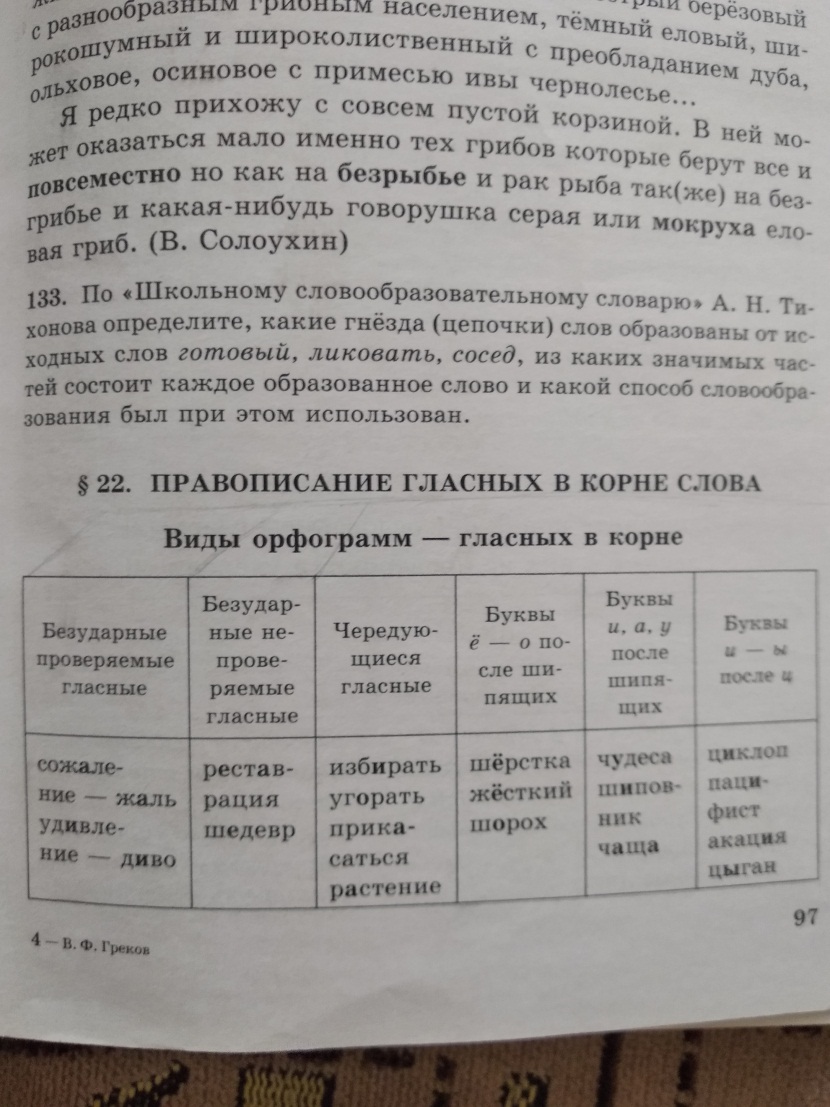
**Литература**

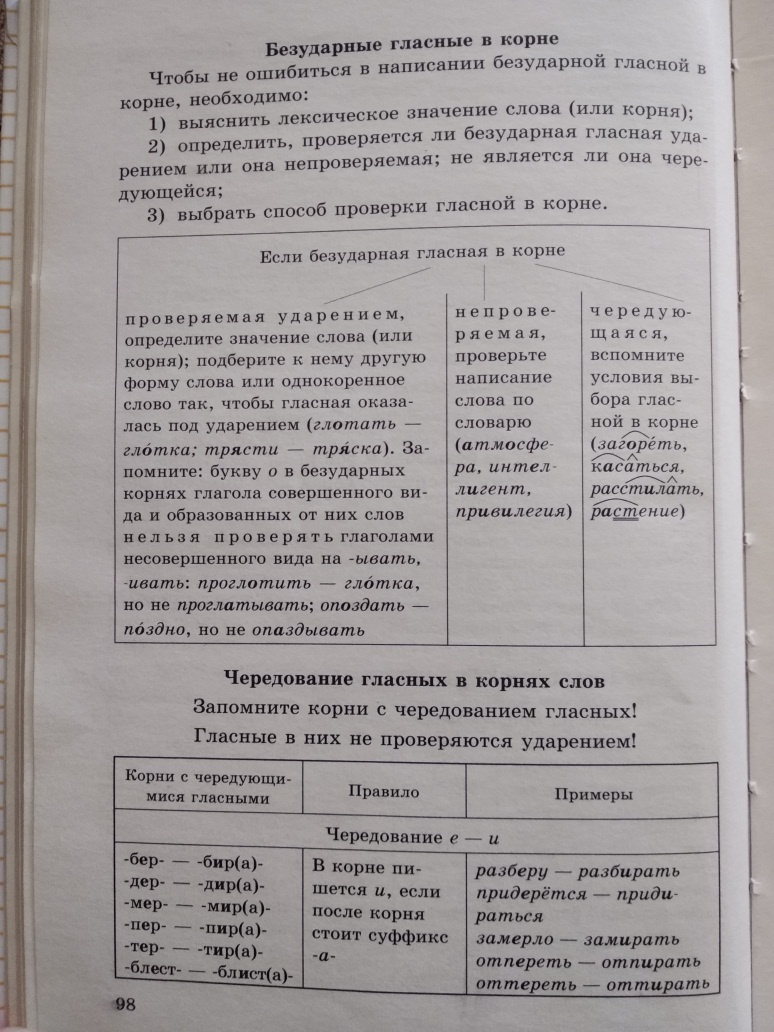
Сочинение по пьесе А.П. Чехова «Вишневый сад».

**Русский язык**

Составить конспект (таблицу переписать) по теме «Правописание гласных в корне слова»

Упр. 137





|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Оленька\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20200515_113942.jpg | C:\Users\Оленька\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20200515_113955.jpg |
| C:\Users\Оленька\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20200515_114158.jpg | C:\Users\Оленька\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20200515_114211.jpg |

**МДК 04.01 Организация и процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента**

**Тема** «Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих десертов: «Штрудель». Составить конспект.

**Тема** «Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих десертов: «Яблоки жареные в тесте». Составить конспект.

**Яблоки в тесте жареные**

|  |  |
| --- | --- |
| яблоки | 100 г |
| сахар | 6 г |
| пшеничная мука, высшего сорта | 20 г |
| яйцо куриное | 24 г |
| молоко | 20 г |
| сметана | 5 г |
| соль поваренная | 0.2 г |
| жир кулинарный | 10 г |
| сахарная пудра | 5 г |
| Соус абрикосовый | 40 г |

**Способ приготовления**

Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Приготовляют тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекладывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки. Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают рафинадной пудрой. Соус абрикосовый или яблочный подают в соуснике.

**Штрудель яблочный**

РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки | 150 | 101 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Сахар - песок | 10 | 10 |
| Корица | 1 | 1 |
| Тесто слоенное | 71 | 71 |
| Яйца куриные | 3 | 3 |
| Масло растит. | 3 | 3 |
| Мята | 1 | 1 |
| Выход 1 порции: | 249 | 200 |

**Технология приготовления и оформления:**

1. Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать кубиком, обжарить на сливочном масле с добавлением сахара до выпаривания жидкости и легкой карамелизации яблок. В конце жарки корицу.

2. Слоеное тесто раскатать, на тесто положить начинку из яблок, свернуть рулетом, защипнуть.

3. Штрудель смазать яйцом, запекать 15 минут (замороженный п/ф - 20 минут) при температуре 180С.

Блюдо «Штрудель яблочный» должно подаваться на большой тарелке. Декорировать мятой, сахарной пудрой.

Температура подачи блюда должна быть не менее +55 о С.

Срок годности при хранении - не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса.

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**Тема «Обработка, подготовка, мяса и мясных продуктов».**

**План**

1. Инструктаж по безопасным условиям труда в мясном цехе.

2. Разделка и обвалка передней и задней четвертины говяжьей туши. Последовательность технологических операций.

3. Разделка и обвалка свиной и бараньей туши. Последовательность технологических операций.

**Заполнить дневник учебной практики.**

1. Инструктаж по безопасным условиям труда в мясном цехе.

При работе в мясном цехе необходимо соблюдать следующие правила:

* - запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца; проталкивать мясо в машину можно только деревянным пестиком;
* - запрещается работать на куттере с неисправным микровыключателем;
* - снимать или присоединять сменные машины к универсальному приводу можно только при полном его выключении;
* - перед работой следует застопорить при помощи винтов тележку универсального привода;
* - для опаливания птицы и субпродуктов необходимо использовать специальные плиты с вытяжным колпаком;
* - запрещается вынимать рыбу из ванн руками; следует использовать для этой цели проволочные черпаки;
* - работники, занимающиеся обвалкой мяса. должны надевать предохранительные кольчужки;
* - на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки;
* - ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;
* - производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы.

Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все машины, разрубочный стул ошпаривать кипятком и засыпать солью.

**Пункт 2 и пункт 3 взять из тетрадей по МДК 01**