**Задания с 01.06 по 06.06**

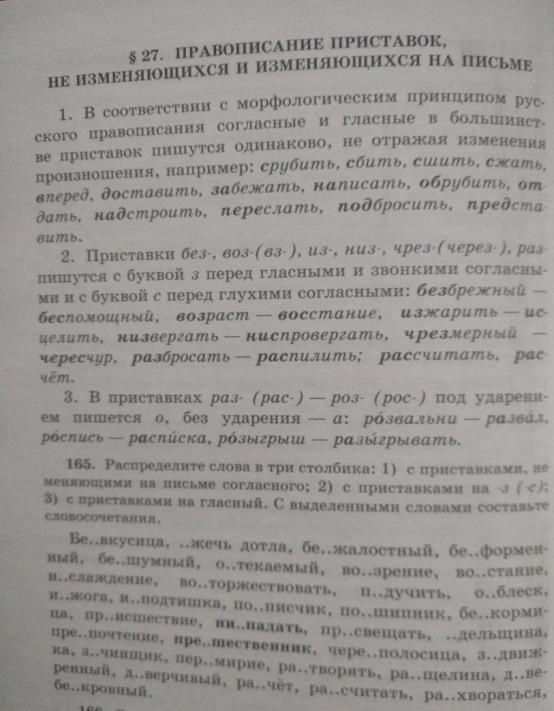
**Группа 9/10**

**Литература**

**Тема:** Биография А.К. Толстого

**Русский язык**

**Тема:** Правописание приставок, не изменяющихся и изменяющихся на письме. Составить конспект. Упр. 165



**Тема:** Правописание приставок ПРЕ и ПРИ. Составить конспект. Упр. 170

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Оленька\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20200528_163643.jpg | C:\Users\Оленька\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20200528_163708.jpg |

**Тема:** Правила переноса слов. Составить конспект. Упр. 191

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Оленька\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20200528_164043.jpg | C:\Users\Оленька\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20200528_164122.jpg |
| C:\Users\Оленька\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20200528_164140.jpg | C:\Users\Оленька\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_20200528_164202.jpg |

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**Тема «Приготовление полуфабрикатов из мяса из рубленной массы: котлеты и биточки».**

**План**

1.Организация рабочего места. Безопасные условия труда.

2. Рецептура котлет, биточков.

3. Технология приготовления (алгоритм приготовления).

4. Требования к качеству.

5. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.

**Заполнить дневник учебной практики.**

**Предоставить фотоотчет приготовленного полуфабриката (в контакте) не позднее 06.06(для приготовления выбрать один полуфабрикат на ваш выбор).**

**466. Котлеты, биточки**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина (котлетное мясо) | 101 | 74 | 76 | 56 | 50 | 37 |
| свинина (котлетное мясо) | 87 | 74 | 66 | 56 | 43 | 37 |
| или телятина (котлетное мясо) | 112 | 74 | 85 | 56 | 56 | 37 |
| или баранина (котлетное мясо) | 103 | 74 | 78 | 56 | 52 | 37 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 | 14 | 14 | 9 | 9 |
| Молоко или вода | 24 | 24 | 17 | 17 | 12 | 12 |
| Сухари | 10 | 10 | 8 | 8 | 5 | 5 |
| **Масса полуфабриката** | — | 123 | — | 93 | — | 62 |
| Жир животный топленый пищевой | 6 | 6 | 5 | 5 | 3 | 3 |
| **Масса жареных котлет, биточков, шницелей** | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| Гарнир №№ [282](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#N282_%D0%9A%D0%B0%D1%88%D0%B0_%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%87%D0%B0%D1%82%D0%B0%D1%8F), [518](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#N518_%D0%91%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5_%D0%BE%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5), [519](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#N519_%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%8F_%D0%BE%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5), [523](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#N523_%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C_%D0%BE%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B9), [525](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#N525_%D0%9F%D1%8E%D1%80%D0%B5_%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B5), [526](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#N526_%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C_%D0%B6%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B8%D0%B7_%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE), [527](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#n527), [530](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#N530_%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8_%D0%BE%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%81_%D0%B6%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%BC), [531](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#N531_%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8_%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%81_%D0%B6%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%BC), [537](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#N537_%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0_%D1%82%D1%83%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B0%D1%8F) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [558](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#N558_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D0%B9), [560](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#N560_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81_%D0%BB%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%BC_%D0%B8_%D0%BE%D0%B3%D1%83%D1%80%D1%86%D0%B0%D0%BC%D0%B8), [561](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#N561_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D0%BB%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D1%81_%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%87%D0%B8%D1%86%D0%B5%D0%B9), [586](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#N586_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9), [587](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#N587_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81_%D1%82%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%BC), [588](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/053.htm#N588_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81_%D0%BB%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%BC) | — | 50 | — | 50 | — | 50 |
| или маргарин столовый, или масло сливочное | 8 | 8 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: с соусом | — | 300 | — | 275 | — | 250 |
| с жиром | — | 258 | — | 230 | — | 205 |

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2,0—2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовлять с добавлением репчатого лука (10, 8 и 5 г нетто) и чеснока (1,0; 0,8; 0,5 г нетто) по I, II и III колонкам соответственно. Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают жиром или соусом.

Котлеты, биточки отпускают по 2 или 1 шт., шницели — по 1 шт. на порцию.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, сложный гарнир.

Соусы — красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, луковый с горчицей, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.