**Задания с 26.03 по 03.04**

**Группа 5/6**

**МДК 02.01**

**Задание для проведения текущего контроля по теме «Заправочные супы»**

**Задание 1**

**Ответить на вопросы:**

1.Что является жидкой основой для супа?

2. Что такое бульон?

3. Что понимают под термином «заправочные супы»?

4. Перечислить общие правила (8 правил) приготовления заправочных супов?

**Задание 2**

**Заполнить таблицы**

1.Укажите бульон, форму нарезки капусты и особенности приготовления щей:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Щи | Используемый бульон | Форма нарезки капусты | Особенности приготовления щей |
| Из квашеной капусты |  |  |  |
| Из свежей капусты |  |  |  |
| Суточные |  |  |  |
| По-уральски |  |  |  |

2. Укажите бульон, форму нарезки свеклы и особенности приготовления борщей:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| борщ | Используемый бульон | Форма нарезки свеклы | Особенности приготовления борщей |
| Московский |  |  |  |
| Украинский |  |  |  |
| Флотский |  |  |  |
| Сибирский |  |  |  |

3. Укажите бульон, форму нарезки овощей и особенности приготовления рассольника:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Рассольник | Форма нарезки овощей | Используемый бульон | Особенности приготовления |
| Ленинградский (Петербургский) | Картофель\_\_\_\_\_\_\_\_  Соленые огурцы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Морковь, лук\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |
| Домашний | Картофель\_\_\_\_\_\_\_\_  Соленые огурцы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Капуста\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Морковь, лук\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |
| Московский | Картофель\_\_\_\_\_\_\_\_  Соленые огурцы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Белые коренья\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |

4. Укажите форму нарезки овощей для овощных супов по образцу.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Суп | Форма нарезки | | | |
| Картофель | Морковь, корень петрушки | Лук репчатый | Свежая капуста |
| Крестьянский |  |  |  |  |
| Из овощей |  |  |  |  |
| Картофельный |  |  |  |  |
| Картофельный с бобовыми |  |  |  |  |
| Картофельный с вермишелью | Брусочки сечением 0,7 х1 см длиной 3-4 см | Соломка длиной 4-5 см толщиной 0,2 см | Соломка длиной 4-5 см толщиной 0,2 см | \_\_\_\_\_\_ |

**МДК 03.01**

Тема: Приготовление региональных салатов: «Цезарь», «Греческий».

План:

1.Рецептура

2. Технология приготовления.

3. Требование к качеству (органолептическая оценка)

4. Условия и сроки хранения.

сайт tekhnolog.ru салат «Цезарь» (ТТК3131) технологическая карта

сайт tekhnolog.ru салат «Греческий» (ТТК 2173) технологическая карта