**Задание по МДК.01**Тема «Обработка с/х дичи и птицы».
1)Общие требования стр. 92
2)Механическая и кулинарная обработка стр. 93
3)Заправка дичи и птицы стр. 95
4)П/ф из дичи и птицы стр. 98
5)Обработка суп-продуктов дичи и птицы стр. 101
6)Требование к качеству и сроки хранения стр. 102
Учебник Н. А Анфимова "Кулинария"
Задание :
1)Составить конспект к каждой теме
2) Составить вопросы(не меньше 5) , схему к каждой теме (как мы обычно делали)
Вопросы :
1)В каком виде и состоянии поступает с/х птица?
2)Отметьте цифрами последовательность обработки птицы :
Вид обработки :заправка, опаливание, потрошение, промывание, размораживание, удаление головы шеи и ножек.
Последовательность обработки : ....
3)В каком виде и состоянии поступает пернатая дичь?
4)Для чего заправляют птицу и дичь?
5)Способы заправки
6)Как снимают филе?
7)Как зачищают филе?
8)Составить схему п/ф котлеты по киевски
9)Как приготовить котлетную массу из птицы?
10)Перечислить п/ф которые приготавливают из котлетной массы
11)Как обрабатывают суп-продукты птицы
12)Какие особенности обработки дичи вы знаете
Берём по 2 вопроса на каждую тему + нужно придумать от себя 5 вопросов и ответить на них.