**Задания с 13.04 по 18.04**

**Группа 13/14**

**МДК 02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, кулинарных изделий**

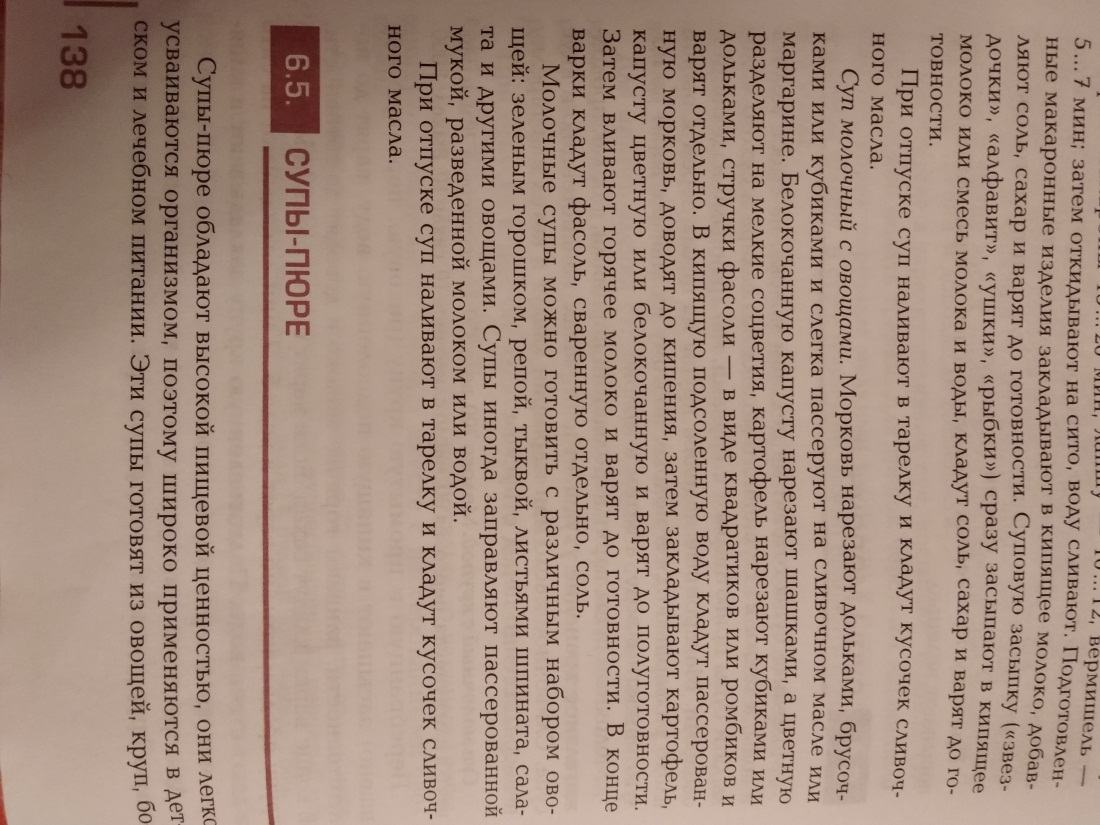
**Тема:** Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента.

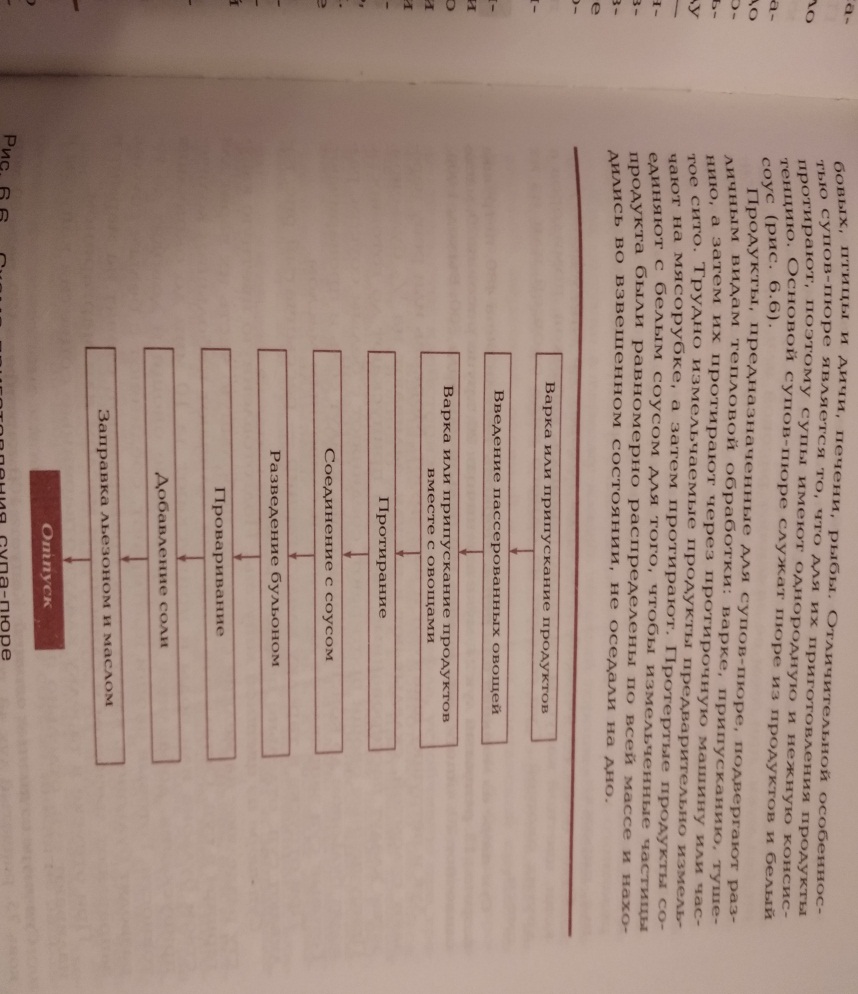
**Тема урока:** Особенности приготовления супов-пюре нормы закладки продуктов, правила и режимы варки

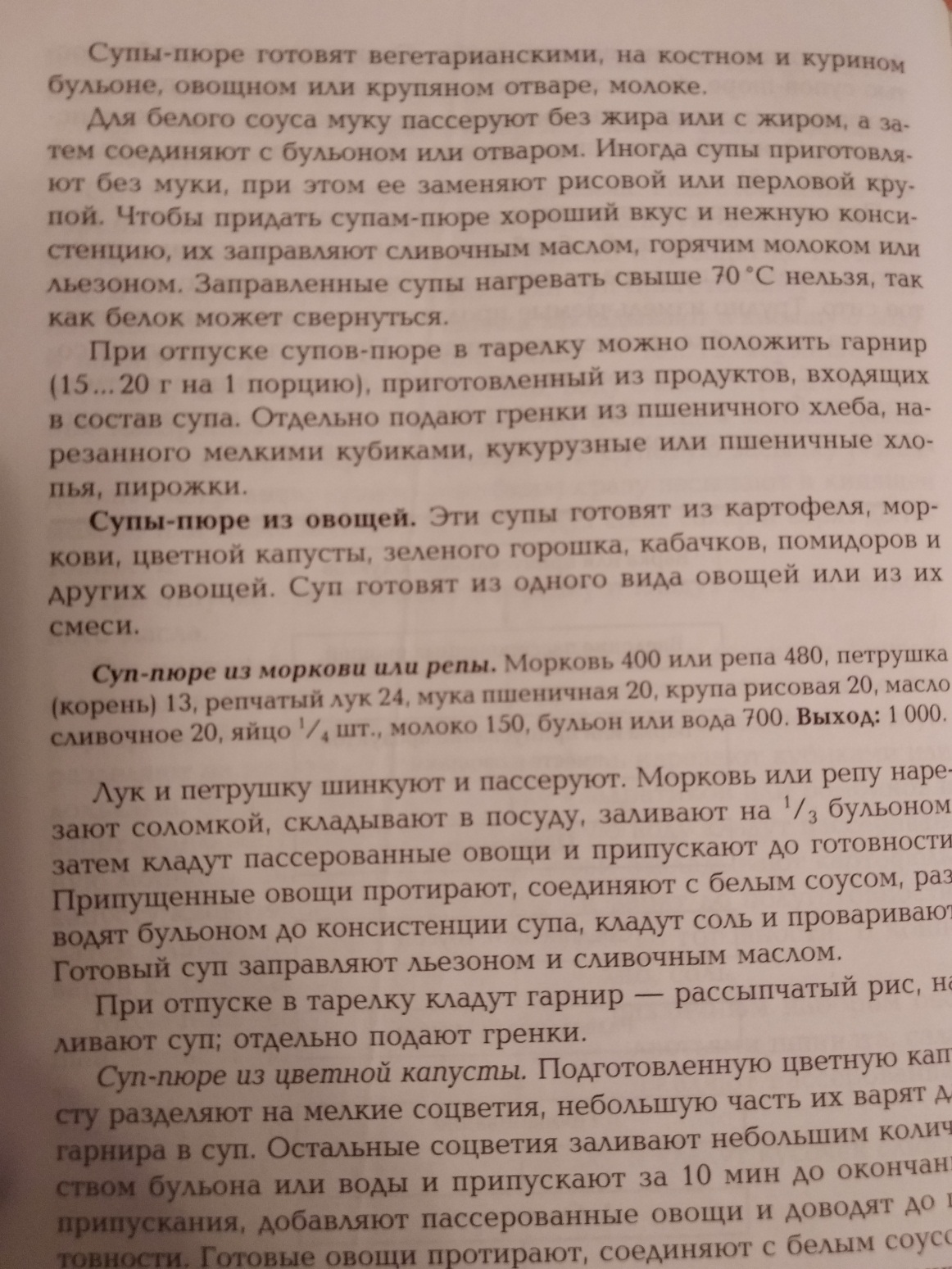
**Задание:**

1.Составить конспект

2. Составить общую схему приготовления супов пюре.







**Письменно ответить на вопросы:**

1.Что служит основой для супов-пюре?

2. Что делают с продуктами, чтобы получить суп-пюре однородной нежной консистенции?

3.С какой целью супы-пюре в процессе приготовления заправляют белым соусом?

3. Чем заправляют супы-пюре (не доводя до кипения) перед отпуском для улучшения вкуса и повышения пищевой ценности?

4. При какой температуре отпускают супы-пюре? Почему?

5. Можно ли при отпуске супов-пюре в тарелку добавить небольшое количество отварных основных или дополнительных продуктов?