**Задания с 04.-09.05.2020**

**МДК 02.01…Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента**

**Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента**

**Задание№1** Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников,блинчиков: рецептуры, методы приготовленияУчебник Н.А. Анфимова Кулинария стр .342-343

**Задание№2** Приготовление горячих блюд из муки:, манты, хинкали, ????

**Задание№3 Контрольная работа по разделу №5** : « Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента»

**Задание№4 *Практическое занятие № 63-64*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки и расчет количества сырья: , манты, хинкали,

**МДК05.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий**

**Задание 1.** Приготовление изделий  **из бисквитного теста:** рулет фруктовый. Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр . 124

**Задание 2** Приготовление изделий  **из бисквитного теста:** печенье «Ленинградское», , пирог бисквитный с повидлом.

Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр .123-124

. **Практика** приготовление практическое: соус польский; соус голландский.

**)**