**Задания с 18.-23.05.2020**

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

 **Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**

**Задание№1**  конспект : а)Варка рыбы порционными кусками,б)целыми тушками в)схема приготовления \*рыба отварная Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр .218-220

**Задание№2** схема приготовления **:** рыба припущенная по-русски**.** Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр .223

 **Задание№3** Схема приготовление блюд из жареной рыбы: рыба жареная, рыба жареная по-ленинградски. рыба жаренная во фритюре, рыба жареная в тесте « кляр» Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр .224-228

**Задание№4** Схемаприготовления блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная с картофелем , по-русски; рыба , запеченная под молочным соусом.;рыба запеченная в сметанном соусе; Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр .228-229

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

**Задание 1**. Практическое занятие № 55-60 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста

 **Практика** приготовление практическое: 1). Котлеты морковные 2.зразы картофельные