**Задание 1: Ответьте письменно на вопросы**

1. Правила жарки мяса порцонными и мелкими кусками?
2. Как можно подавать шашлыки?
3. Какие изменения пищевых веществ происходят при жарке мяса?

**Задание 2: Используя интернет – ресурсы законспектируйте 5 способов приготовления маринадов для шашлыков.**

**Задание 3: Составить таблицу по представленному образцу**

**Организация производственного процесса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Производственные цеха** | **Производственные операции** | **Оборудование** | **Правила санитарии и техники безопасности** |
| **Печень по - строгановски**  ***ОБРАЗЕЦ*** | Овощной  Мясной  Горячий | Первичная обработка и нарезка лук репчатого  Первичная обработка печени, нарезка  Приготовление соуса, приготовление блюда | ЭП – 2М – плита электрическая |  |
| **Гуляш** |  |  |  |
| **Голубцы с мясом и рисом** |  |  |  |

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**