**Уважаемые студенты!**

1. Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикаты из рубленой массы** | **Внешний вид** | **Вид панировки** | **Вид тепловой обработки** | **Вид мяса** | **Количество на порцию** |
| Бифштекс рубленый |  |  |  |  |  |
| Котлета натуральная рубленая |  |  |  |  |  |
| Котлеты полтавские |  |  |  |  |  |
| Шницель натуральный рубленый |  |  |  |  |  |
| Фрикадельки |  |  |  |  |  |
| Люля – кебаб |  |  |  |  |  |

2**.** Продолжите технологическую последовательность приготовления **азу**.

Мясо

Томатное пюре

Картофель

Лук репчатый

Соленые огурцы

Мука

Бульон

Нарезают

Чеснок

1. Ответьте письменно на вопросы:
2. Перечислите части туши говядины, используют для варки?
3. Каким образом следует хранить мясо в течении 3 часов и более после его варки?
4. Почему не все части мяса можно жарить?
5. Почему при жарении бифштекса потери массы составляют 37%, а ромштекса 27%?
6. В каких случаях применяют тушение?
7. Укажите достоинства и недостатки тушения мяса с гарниром?

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