**Уважаемые студенты!**

Внимательно прочитайте задания и выполните письменно.

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

**1.Укажите соответствие блюд форме полуфабриката, гарниру и соусу**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Блюдо** | **Форма полуфабриката и часть мяса, количество** | **гарнир** | **соус** |
| Рагу | 1. кубики массой 15-20г, 6-8 шт.; | а) рис, морковь, лук, томат; | А) Зелень петрушки; |
| Плов | 2. котлетная масса; | б) отварной рис; | Б) сметанный; |
| Говядина, запеченная в луковом соусе | 3. кусочки массой 30-40 г вместе с косточкой; | в) картофель, морковь, петрушка, обжаренные дольками или кубиками, зелень; | В) красный основной;  луковый |
| Биточки, запеченные «по-казацки» | 4. боковая наружная часть задней ноги, лопатка, 1-2 куска на 1 порцию | г) картофель вареный, нарезанный кружочками (часть ломтиками) или картофельное пюре |  |

1. **Укажите соответствие блюд используемой части мяса, гарниру и соусу**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **блюдо** | **Гарнир** | **соус** |
| 1. Бифштекс | а) картофель жареный, или сложный | А. красный, мадера, томатный |
| 2. Филе | б) картофель фри или сложный, яичница глазунья | Б. мясной сок |
| 3. Лангет | в) картофель жареный, рассыпчатые каши; | В. красный с луком и корнишонами, сметанный с луком; |
| 4. Антрекот | г). картофель фри, припущенная морковь, зеленый горошек; | Г. Сливочное масло разогретое; |
| 5. Ромштекс | д). картофель фри, картофель в молоке или 3-4 вида овощей, строганый хрен, зелень | Д. Сливочное масло разогретое, сверху кусочки зеленого масла |

1. **Вопросы и задания для закрепления**

1.Как подготовить птицу для варки и жарки?

2.Как варят птицу? Общие правила?

3.Как жарят птицу? Общие правила?

4. Какие гарниры и соусы используют для отпуска отварной и жареной птицы?

5.Какие приготовляют тушеные блюда из птицы?

6.Назовите ассортимент блюд из рубленной птицы?

7.Срок хранения блюд из птицы.

1. **Произвести органолептическую оценку качества блюд из натурального мяса.**

Оценка качества блюд

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Филе** | **Бефстроганов** | **Шницель отбивной** | **Фрикадельки** |
| Внешний вид |  |  |  |  |
| Цвет |  |  |  |  |
| Консистенция |  |  |  |  |
| Запах |  |  |  |  |
| Вкус |  |  |  |  |