Добрый день, уважаемые студенты! Мы продолжаем заниматься практикой в непривычном формате. Тема занятия «Освоение приемов по приготовлению дрожжевого теста безопарным способом. Приготовление фаршей и начинок для изделий из дрожжевого безопарного теста».

Тема занятия вам уже известна, на уроках по теории мы её изучали, поэтому предлагаю вам выполнить следующие задания:

1)составьте схему приготовления дрожжевого теста безопарным способом;

2)запишите алгоритм (порядок действий) приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста;(замес теста и т д );

3)составьте схемы приготовления 5ти любых фаршей и начинок

При выполнении задания можете воспользоваться записями в тетрадях или учебником «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

Жду ваших ответов до 20.05 на адрес электронной почты nytva@mail.ru или в контакте !

Желаю успехов!