**Уважаемые студенты!**

**Письменно выполняем задания, готовим блюдо из полуфабриката птицы.**

*1 задание*: Ответить писменно на вопросы…

1. Что такое экстрактивные вещества и как это понятие связано с мясом?
2. Почему дичь непригодна для варки?
3. Назовите дичь, которая может поступать на предприятия общественного питания?
4. С какой целью птицу подвергают опаливанию?
5. В каком виде поступает дичь на предприятия общественного питания?

*2 задание:* Используя интернет – ресурсы законспектируйте, пожалуйста, тему: «Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи».

*3 задание:* Законспектируйте таблицу по полуфабрикатам из птицы. (таблица ниже).

*4 задание*: Ознакомтесь с полуфабрикатами из птицы (таблица ниже) и приготовьте из крылышек птицы любое блюдо (интернет в помощь). Фото с блюдом мне высылаем.

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

****

****