**Уважаемые студенты!**

**Письменно выполняем задания, 10 июня заканчивается учебная практика, поэтому жду все ваши работы до 14 июня и выставляю итоговые оценки.**

**Задание 1**.

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикат** | **Внешний вид** | **Вид панировки** | **Вид тепловой обработки** | **Наличие** | |
| **Фарша** | **Косточки** |
| Котлета натуральная |  |  |  |  |  |
| Котлета панированная |  |  |  |  |  |
| Птица или дичь по столичному (шницель столичный) |  |  |  |  |  |
| Котлета по– киевски |  |  |  |  |  |

**Задание 2**. Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикат** | **Внешний вид (форма)** | **Вид панировки** | **Вид тепловой обработки** |
| Котлеты |  |  |  |
| Биточки |  |  |  |
| Котлеты пожарские |  |  |  |
| Биточки фаршированные |  |  |  |

**Задание 3.** Используя учебную литературу и электронные ресурсы, законспектируйте любое блюдо из филе птицы.

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