**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ МАТЕРИАЛА (консультация)**

**Задание 1**. Ответьте на вопросы по теме «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

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

**Задание 2**. Укажите гарниры и соусы к разным блюдам из жареного мяса.

**Методические указания по выполнению задания:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Гарнир** | **Соус** |
| Ростбиф |  |  |
| Бифштекс натуральный |  |  |
| Филе |  |  |
| Лангет |  |  |
| Антрекот |  |  |
| Ромштекс |  |  |
| Шашлык по – карски |  |  |
| Бефстроганов |  |  |
| Поджарка |  |  |
| Шашлык по кавказки |  |  |
| Шницель |  |  |

**Литература - КУЛИНАРИЯ: учебник для начального профессионального образования/ Н.А.Анфимова.- стр. 209-224**