Добрый день, уважаемые студенты! Мы продолжаем заниматься практикой в непривычном формате. Тема занятия «Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста».

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

1)Запишите, пожайлуста, какие изменения происходят в тесте при выпечке(градусник)

2)Зарисуйте схемы приготовления булочки домашней, пирога с капустой и мясом, ромовой бабы

При выполнении задания можете воспользоваться записями в тетрадях, интернетресурсами или учебником «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» стр.73,83-102

Жду ваших ответов до 25.05 на адрес электронной почты nytva@mail.ru или в контакте !

Желаю успехов!