Добрый день, уважаемые студенты! Мы продолжаем заниматься практикой в непривычном формате .Приступаем к изучению раздела «Приготовление изделий из бездрожжевого теста».

Тема урока «Виды бездрожжевого теста, способы его разрыхления».

Тема занятия вам уже известна, на уроках по теории мы её изучали, поэтому предлагаю вам заполнить таблицы по образцу:

Таблица №1 «Виды теста»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название теста | Способ разрыхления | Изделия |
| ПесочноеСлоеноеБисквитноеБлинчатоеЗаварноеВоздушноеПряничноеСдобноеВафельное | Питьевая сода | Кекс»Столичный»,печенье»Нарезное»,печенье «Курабье» ит.д |

Таблица №2 «Способы разрыхления»

|  |  |
| --- | --- |
| Способ разрыхления | Вид разрыхления |
| Питьевая сода | химический |
| Натрий двууглекислый |  |
| Слоеобразование |  |
| Взбивание |  |

 В первой таблице в 3ем столбике должно быть не менее 5 наименований изделий.

Для выполнения задания воспользуйтесь записями в тетради, интернет ресурсами или учебником «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» стр.116-169.

Жду ваших ответов в контакте или на адрес электронной почты nytva@mail.ru до 03.06