Добрый день, уважаемые студенты ! Мы с вами продолжаем занятия по производственной практике в режиме дистанционного обучения! Всю неделю мы с вами повторяли и изучали процесс производства различных хлебобулочных изделий и хлеба. На сегодня у вас будет следующее задание: запишите приготовление белого пшеничного хлеба в соответствии с основными этапами производства(в виде таблицы)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название этапа | Что делают ?(действие) | Используемое,оборудование |
| Подготовка продуктов | Мука-просевают, вода-подогревают и т.д | Мукопросеиватель,плита и т.д |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Жду ваших ответов в контакте или на адрес электронной [почтыnytva@mail.ru](mailto:почтыnytva@mail.ru) до 08.06