**Группа 31**

**Задание за 06.04 за две пары**

*Первая пара*

1.Составить опорный конспект по теме: «Блюда из полуфабрикатов» учебник стр. 187-188

*Вторая пара*

1. Используя материал учебника стр. 165- 188 тема « Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов» ответить на следующие вопросы:

1. Каково значение овощных блюд в питании?

2. Какие процессы происходят при тепловой обработке овощей?

3. Как сохранить витамин С?

4. Как пожарить картофель во фритюре?

5.Какие блюда приготовляют из картофельной массы?

6. Какие соусы подают к блюдам из картофеля?

7. Как припускают овощи?

8. В каком случае картофельное пюре получится клейким и тягучим?