**Группа 30**

**Задание за 10.04 две пары**

*Первая пара*

Составить опорный конспект по теме «Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения» учебник стр. 246-247

*Вторая пара*

Повторить тему « Блюда из яиц», ответить на вопросы и выполнить следующие задания:

1. Как обрабатывают яйца?

2. Чем отличаются способы варки яиц?

3. Как используют вареные яйца?

4. Как приготовить яичницу с колбасой, с черным хлебом, с зеленым луком?

5. Чем омлет отличается от яичницы?

6. Как делят омлеты по способу приготовления?

7.Составить технологическую схему приготовления омлета, фаршированного овощами

8. С какими гарнирами приготавливают запеченные омлеты?

9. Как приготавливают и подают драчену?

10. Чем драчена отличается от омлета?

11. Составить технологическую схему приготовления яиц, запеченных под молочным соусом

12. Где используют яичницу-глазунью?

13. Как используют яйца, сваренные без скорлупы?

14. Каковы требования к качеству яиц?

15. Можно ли хранить готовые блюда из яиц?