**Группа 30**

**Задание за 18.04 две пары**

***Первая пара***

1.Составить опорный конспект по теме «Жареные и запеченные горячие блюда из творога» учебник стр. 252-253

2.Составить схему приготовления запеканки из творога

***Вторая пара***

Изучить материал на тему «Замороженные полуфабрикаты творожных блюд» учебник стр. 253-254 и ответить на вопросы:

1.Какова роль механизации процессов изготовления полуфабрикатов?

2.Каких видов выпускают вареники с творожным фаршем?

3.Каковы операции приготовления вареников?

4.Какова температура замешанного теста для вареников?

5.Сколько времени выдерживают тесто и для чего?

6.Как формуют вареники?

7.Какова должна быть масса фарша?

8.При какой температуре замораживают сформованные вареники?

9.Каковы сроки хранения замороженных вареников?

10.Как готовят и хранят ленивые вареники на предприятиях?