**Группа 31**

**Задание за 23.04 две пары**

***Первая пара***

Практическую работу выполняем на листочках, потом их вложим в тетрадь для практических работ.

*Практическое занятие № 10*

*Тема:* Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.

*Цель*: Закрепить практические умения по расчету количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.

1.Произвести расчет сырья для яичницы глазуньи с жареным картофелем рец. № 462 по 2 колонке на 10, 25, 30 и 50 порций

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1 порция | | 10 порций | | 25порций | | 30 порций | | 50 порций | |
| бр | нет | бр | нет | бр | нет | бр | нет | бр | нет |
| Яйца | 2шт | 80 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Картофель | 147 | 110 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Маргарин | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход |  | 140 |  |  |  |  |  |  |  |  |

2.Произвести расчет сырья для запеканки из творога рец. № 499 по 1 колонке на 10,15, 30, 50 порций

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1 порция | | 10 порций | | 15порций | | 30 порций | | 50 порций | |
| бр | нет | бр | нет | бр | нет | бр | нет | бр | нет |
| Творог | 136 | 135 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Крупа манная или мука | 10  12 | 10  12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сахар | 15 | 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Яйца | 1/10  шт | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Маргарин | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сухари | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сметана | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соус или сметана |  | 75  30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход с соусом |  | 225 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход со сметаной |  | 180 |  |  |  |  |  |  |  |  |

3. Произвести расчет сырья для омлета натурального рец. № 467 по 1 колонке на 10,25, 30, 50 порций

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1 порция | | 10 порций | | 25порций | | 30 порций | | 50 порций | |
| бр | нет | бр | нет | бр | нет | бр | нет | бр | нет |
| Яйца или меланж | 3шт  120 | 120  120 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко или вода | 45 | 45 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масса омлетной смеси |  | 165 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Маргарин | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масса готового омлета |  | 160 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Маргарин или масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход |  | 165 |  |  |  |  |  |  |  |  |

4. В чем отличие яйца первой категории (С1) от яйца отборного (С0)? Аргументируйте свой ответ.

5.Дать определение меланжа. В каком соотношении можно заменить яйцо на меланж в блюде?

***Вторая пара***

Изучить материал по теме «Изделия из теста» учебник стр.296-297 и ответить на вопросы:

1.Каково значение изделий из теста?

2.Что имеет большое значение для усвоения изделий из теста?

3.Назовите способы разрыхления теста

4.С какой целью применяют разные способы разрыхления?

5. Дать характеристику биологического способа разрыхления теста

6. Дать характеристику химического способа разрыхления теста

7. Дать характеристику механического способа разрыхления теста

8.Указать классификацию теста в зависимости от способа разрыхления теста

9.На какие группы делят изделия из теста? Какие изделия к ним относят?

10.Указать оборудование, посуда и инвентарь необходимые для приготовления изделий из теста