06.04.20 Ананьина Е.В. Технология группа №20. Срок сдачи работ 08.04.2020

Выполненные задания отправить на почту aev@apt29.ru

1 пара, 2 пара, 3 пара - Составить опорный конспект учебник страницы 177-195. Тема: «Компоты и фрукты в сиропе», Составить технологическую схему приготовления и произвести расчеты на 30 порций “Компот из свежих плодов”, “Компот из смеси сухофруктов”, “Компот из консервированных персиков, яблок”, «Груша медовая”

Ответить на вопросы в тетрадях для конспектов:

1. Почему при варке компота из сухофруктов сухофрукты закладывают в определенной последовательности?
2. Что добавляют в компоты для улучшения вкуса и аромата?
3. Почему при варке компотов сахар рекомендуется закладывать в начале варки?
4. Температура подачи компотов?
5. Требования к качеству компотов.