**Группа 30**

**Задание за 08.05 две пары**

***Первая пара***

1.Изучить материал по теме « Тушеные мясные блюда» учебник стр.218 – 222

2.Указать способы приготовления тушеных мясных блюд

3. Составить технологические схемы приготовления: мясо тушеное, мясо шпигованное, говядина в кисло-сладком соусе, мясо духовое, зразы отбивные, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, рагу из баранины или свинины, плов.

4.Подсчитать необходимое количество сырья массой нетто для приготовления 80 порций мяса тушеного

***Вторая пара***

1.Составить опорный конспект по теме «Запеченные мясные блюда» учебник стр.222 – 224