**Группа 31**

**Задание за 12.05 две пары**

***Первая пара***

1.Изучить материал по теме « Блюда из мяса и мясных продуктов» учебник стр.208-209

2. Ответить на вопросы:

1.Какого значение мяса и мясных продуктов?

2. Какова пищевая ценность мяса?

3. С какой целью мясные блюда подают с гарнирами из овощей, круп и макаронных изделий?

4. Назовите классификацию мясных блюд в зависимости от видов тепловой обработки

5. Какие изменения происходят в мясе в процессе тепловой обработки?

6. Какие части мяса используют для жарки?

7. Почему при тепловой обработке масса мяса уменьшается?

8. В каком цехе готовят мясные блюда?

9. Назовите оборудование, инструмент и инвентарь при приготовлении мясных блюд

10. Подача готовых мясных блюд

***Вторая пара***

Составить опорный конспект по теме «Варка мясных продуктов» учебник стр. 209 - 211