**Группа 31**

**Задание за 13.05 две пары**

***Первая пара***

1.Составить опорный конспект по теме « Жарка мяса» учебник стр.211 – 218 согласно плана:

1. Жарка мяса крупными кусками

2. Жарка мяса мелкими кусками

2. Составить технологическую схему приготовления бефстроганов

***Вторая пара***

1.Составить опорный конспект по теме « Жарка мяса» учебник стр.211 – 218 согласно плана:

1. Жарка мяса натуральными порционными кусками

2. Жарка мяса панированными кусками

2. Ответить на вопросы:

1.Чем отличается жарка панированных порционных кусков от жарки натуральными кусками?

2. Каковы потери (в %) при жарке натуральных и панированных мясных блюд?