**Группа 28**

**Задание за 16.05.20**

**1.Проработать материал по теме «Овощи, фрукты и крупы» учебник стр. 15-18**

Ответить на вопросы:

1. Какова роль овощей в питании человека?

2. Перечислите овощи, используемые для приготовления фаршей?

3. В таблице укажите порядок использования в кондитерском производстве различных овощей, плодов и ягод

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Овощи, плоды и ягоды | В каком виде поступают | Обработка перед использованием | Использование |
| Капуста белокочанная |  |  |  |
| Лук |  |  |  |
| Ревень овощной |  |  |  |
| Зелень (укроп, петрушка) |  |  |  |
| Грибы сушеные |  |  |  |
| Абрикосы |  |  |  |
| Ананасы |  |  |  |
| Апельсины, мандарины, лимоны |  |  |  |
| Виноград |  |  |  |
| Груши, яблоки |  |  |  |
| Киви |  |  |  |
| Изюм |  |  |  |
| Клюква, крыжовник, смородина |  |  |  |
| Слива |  |  |  |

4. Какие плоды относятся к экзотическим?

5. Дайте определение следующим терминам:

А) Глазированные фрукты

Б) Цукаты

В) Фруктово-ягодное пюре

6.Перечислите виды круп, используемых в кондитерском производстве для изготовления фаршей

7. Укажите последовательность технологических операций подготовки крупы для кондитерских целей

А) Манная крупа

Б) Рисовая, пшенная и другие крупы

2. **Изучить материал по теме «Мясные и рыбные продукты» учебник стр. 18**