**Группа 31**

**Задание за 20.05 две пары**

***Первая пара***

1.Изучить материал по теме «Жареная птица и дичь» учебник стр.236 - 237

2.Составить технологические схемы приготовления: котлеты натуральные из филе кур или дичи; котлеты из филе птицы или дичи панированные жареные; котлеты по-киевски; птица, дичь по - столичному (шницель); котлеты рубленные из птицы или дичи

3. Произвести расчет сырья для приготовления 20 порций птицы по - столичному

***Вторая пара***

Составить опорный конспект по теме «Тушеные блюда из птицы» учебник стр.237 - 238