**Группа 30**

**Задание за 21.05 две пары**

***Первая пара***

1.Изучить материал по теме « Блюда из субпродуктов» учебник стр.227 – 229

2.Ответить на вопросы:

А) Какого значение и пищевая ценность блюд из субпродуктов?

Б) Почему при приготовлении блюд из субпродуктов необходимо строго соблюдать правила санитарии и гигиены?

В) Как и какой тепловой обработке подвергают субпродукты?

3.Составить технологические схемы приготовления: язык отварной; почки по-русски; мозги отварные; мозги жареные; мозги фри; печень жареная; печень, тушенная в соусе; печень по-строгановски; рубцы в соусе; сердце или легкое в соусе (гуляш)

***Вторая пара***

1.Изучить материал по теме «Блюда из мяса диких животных» учебник стр.230

2. Составить опорный конспект по теме «Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения» учебник стр.231 - 232