**Группа 27**

**Задание за 29.05.20. Две пары**

***Первая пара***

Составить опорный конспект по теме « Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи» учебник стр. 88

***Вторая пара***

Повторить материал глава 4 «Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи» учебник стр.80 – 88 и ответить на вопросы:

1. В каком виде и состоянии поступает сельскохозяйственная птица и пернатая дичь?

2. Составить схему обработки птицы

3. Для чего заправляют птицу и дичь?

4. Какие существуют способы заправки птицы и дичи?

5. Как снимают филе?

6. Как зачищают филе?

7. Какие полуфабрикаты приготовляют из филе птицы?

8. Как приготовить котлетную массу из птицы?

9. Какие полуфабрикаты приготовляют из котлетной массы?

10. Какие отходы из птицы используют? Их обработка.