**Группа 26**

**Задание за 01.06.20 Две пары**

Выполняем на двойных листочках в клеточку, которые будут вложены в тетрадь для практических работ.

Практическое занятие № 16

Тема: Тренинг по освоению правил по обработке домашней птицы, приготовлению порционных и мелкокусковых п/ф, п/ф из филе птицы

Цель: Освоить правила по обработке домашней птицы, приготовлению порционных и мелкокусковых п/ф, п/ф из филе птицы.

Задания

1.Правила по обработке домашней птицы

2.Правила по приготовлению полуфабрикатов

3.Техника безопасности при работе в мясном цехе

4. Какие полуфабрикаты приготовляют из птицы и дичи

5. Как приготовить полуфабрикаты из птицы: рагу, плов

6. Указать последовательность приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи

7.Указать последовательность приготовления котлет натуральных

8. Указать последовательность приготовления котлет панированных

9. Составить схему приготовления котлет по-киевски

10. Указать последовательность приготовления шницеля по-столичному