**Группа 20**

**Задание за 21.10.20 Четыре пары**

***Первая пара***

Составить опорный конспект по теме « Разделка и выпечка теста» учебник стр.79 -83, согласно плана:

1.Разделка теста

2.Расстойка сформованных изделий

3.Отделка сформованных изделий

4.Охлаждение изделий и их отделка

***Вторая пара***

1.Изучить материал по теме «Изделия из дрожжевого теста» учебник стр.89- 102

2.Составить схемы приготовления кондитерских изделий: булочка ванильная, булочка с орехами, булочка дорожная, ватрушка, пирожки печенные с различными фаршами, пицца, кулебяки, растягаи, пирог «Московский», кулич пасхальный, кекс ромовый, ромовая баба.

***Третья пара***

Составить опорный конспект по теме «Дрожжевое слоеное тесто», учебник стр.105 – 107

***Четвертая пара***

1.Изучить материал по теме «Изделия из слоеного дрожжевого теста», учебник стр.107-109

2.Составить схемы приготовления кондитерских изделий: слойка с повидлом, булочка слоеная, слойка с марципаном