**Группа 20**

**Задание за 23.10.20 Две пары**

***Первая пара***

Составить опорный конспект по теме «Приготовление пряничного теста» учебник стр.131 - 136, согласно плана:

1.Характеристика пряничного теста

2. Выполнить схему приготовления пряничного теста сырцовым способом

3.Выполнить схему приготовления пряничного теста заварным способом

4.Формование теста

5. Выпечка изделий

6.Заполнить таблицу «Недостатки, возникающие при изготовлении пряников»

|  |  |
| --- | --- |
| Недостатки | Причины возникновения |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

7.Требования к качеству теста

***Вторая пара***

1.Изучить материал по теме «Изделия из пряничного теста» учебник стр.136- 138

2.Составить схемы приготовления кондитерских изделий: пряники глазированные, коржики сахарные, коржики молочные, пряники «Тульские», коврижка медовая, коврижка южная, коврижка медовая с начинкой, козули северные