**Группа 26**

**Задание за 02.12.20 Задание выполнять на двойном листочке, сфотографировать и выслать. Листок с заданием принести на урок.**

***Первая пара***

Ответить на контрольные вопросы по теме «Супы»

1.Каково значение супов в питании?

2.Как классифицируют супы?

3.Составить схему приготовления бульона мясного

4.Составить схему приготовления бульона рыбного

5.Каковы общие правила приготовления заправочных супов?

6.Какие супы входят в группу заправочных супов?

7.Составить схему приготовления щей из свежей капусты?

8.Указать виды рассольников и особенности их приготовления

9.Составить схему приготовления супа картофельного с крупой

10.Какова особенность приготовления супов-пюре?

11.Чем отличается борщ холодный от свекольника?

12.Какие гарниры используют к сладким супам?

13.Какая температура подачи горячих и холодных супов?

14.С какими гарнирами отпускают прозрачные бульоны?

15.Из каких стадий складывается процесс приготовления окрошек?

16.Как производится осветление прозрачного бульона?

17.Указать виды борщей и особенности их приготовления

18.Составить схему приготовления супа молочного с крупой

19.Составить схему приготовления супа с домашней лапшой

20.Указать требования к качеству солянки сборной мясной