**Группа 15**

**Задание за 20.04.22 Две пары**

***Первая и вторая пары***

1.Изучить материал по теме «Тушеные мясные блюда», учебник стр. 218 – 222

2.Составить опорный конспект, согласно плана:

- Характеристика тушеных мясных блюд

- Способы приготовления тушеных мясных блюд

3. Составить схемы приготовления следующих блюд:

- мясо тешенное

- мясо шпигованное

- говядина в кисло-сладком соусе ( первый и второй способ)

4.Указать последовательность приготовления следующих блюд

- мясо духовое

- зразы отбивные

- жаркое по-домашнему

- гуляш

- азу

- рагу из баранины и свинины

- плов