**Группа 25**

**Задание за 07.03.23**

***Первая и вторая пара***

1. Изучить материал по теме «Приготовление фаршей», учебник стр. 308 - 310

2. Составить последовательность приготовления фарша мясного 1, 2, 3 способы, учебник стр. 310 –309

3. Составить схемы приготовления фаршей, учебник стр. 309 - 310

4.Составить опорный конспект по теме «Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения», учебник стр. 310-311

5.Ответить на вопросы:

А) Какое соотношение муки и жидкости в тесте для блинов?

Б) С какими фаршами приготовляют блинчики?

В) Какое соотношение муки и жидкости в тесте для оладий?