**Группа 25**

**Задание за 06.04.23**

***Первая и вторая пара***

1. Изучить материал по теме «Жарка мяса», учебник стр. 214-218
2. Указать последовательность приготовления блюд. Учебник стр.214-215:

- бифштекс

- бифштекс с яйцом

- бифштекс с луком

- филе

- лангет

- антрекот

- котлеты натуральные из баранины, свинины или телятины

- эскалоп из свинины или телятины

- шашлык по-карски

1. Составить опорный конспект по приготовлению блюд, учебник стр. 215-216

– жарка мяса мелкими кусками:

- бефстроганов

- поджарка

-шашлык из говядины

- шашлык по-кавказски

1. Составить схемы приготовления блюд, учебник стр.217-218:

- жарка мяса панированными кусками

- ромштекс

- шницель

- котлеты отбивные из баранины, свинины или телятины

- грудинка баранья фри