***9.10.20 Самостоятельная работа***

***Задание 1.***

1.Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источни­ком опасных пищевых отравлений и инфекций?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Как определяется качество яиц?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Способ варки | Условия варки | Кулинарное использование |
| Всмятку |  |  |
| «В мешочек» |  |  |
| Вкрутую |  |  |
| «В мешочек» без скорлупы |  |  |

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеле­новатый налет, как его предупредить?

**Задание 2.**

1.Перечислите виды яичниц.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи:

*разогревают сковороду \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.

*ДефектПричины*

Белые пятна на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

поверхности желтка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вздутие белка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Назовите правила приготовления омлетов.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натураль­ного омлета:

*приготовляют омлетную массу* -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Чем отличается драчена от омлетов?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 3. Тема: «Блюда из творога»**

1.Каково значение в питании блюд из творога?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирочную машину?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

*используют жирный и полужирный творог* —»

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:

*приготовляют творожную массу —*

5. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Готовить сырники можно не только с мукой но и …………..?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

*Блюдо 1 Блюдо 2 Блюдо 3*

Творог Творог Творог

Мука Мука Мука

Сахар Сахар Сахар

Яйца Яйца Яйца

Сметана Сметана Сметана

Масло сливочное — Маргарин

Вода — —

Блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. Заполните таблицу, указав показатели качества блюд из творога.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Блюдо** | **Внешний вид** | **Цвет** | **Вкус** | **Запах** | **Консистенция** |
| Вареники с творожным фаршем |  |  |  |  |  |
| Вареники ленивые |  |  |  |  |  |
| Сырники |  |  |  |  |  |
| Запеканка из творога |  |  |  |  |  |
| Пудинг запеченный |  |  |  |  |  |