03.05.2021

Здравствуйте ребята, сегодня у вас самостоятельная работа по теме

**Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента»**

Ответы можно присылать мне на почту [khvat-olga@yandex.ru](mailto:khvat-olga@yandex.ru) либо показать после праздников

***Задание 1.***

1. Перечислите, что относят к бобовым? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?

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

3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:

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

4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

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

5. Объясните: Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15оС во время замачивания? Какие требования нужно выполнять, чтобы избежать этого?

6. Заполните таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Время варки | Особенности приготовления | Подача блюда |
| Бобовые с жиром и луком |  |  |  |
| Фасоль в соусе |  |  |  |

***Задание 2.***

1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.

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

3. Заполните таблицу указав величину показателей разных способов при­готовления макаронных изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатель | Способ приготовления | |
| Сливной | Несливной |
| Масса макаронных изделий, кг |  |  |
| Объём жидкости, л |  |  |
| Масса соли, г |  |  |
| Использование |  |  |

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

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

5. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления лапшевника:

А) ингредиенты:

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

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают-

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

6. Заполнить таблицу показателей качества блюд из макаронных изделий.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Макаронные**  **изделия** | **Внешний вид** | **Консистенция** | **Вкус** | **Запах** | **Цвет** |
| Отварные |  |  |  |  |  |
| Запеченные |  |  |  |  |  |