Инструкция по выполнению самостоятельной работы по учебной дисциплине **ПМ.02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**20.02.2021. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**МДК02.02.**

***1)*** **Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента**

***2)* тема: «Блюда из творога»**

***Список литературы:***

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400

2. Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Москва. Издательский центр «Академия», 2018

3. Анфимова Н.А. Кулинария. Москва. Издательский центр «Академия», 2015

 ***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** ***marina.lysova.78@mail.ru*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

**Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента**

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

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

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

1. Как определяется качество яиц?

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

1. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

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

1. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

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

1. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

7.Заполните таблицу

Укажите 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 |  |  |

1. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?
2. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?
3. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной кашки:

а) ингредиенты: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком* *—*»

**Тест тема: «Блюда из творога»**

1. В зависимости от содержания жира творог бывает:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1)......... | 2).......... | 3).......... |
| 18% | 9% | 0-1% |

1. По способу кулинарной обработки блюда из творога делят на:

1) ........ 2).......... 3).........

3.Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Вареники с творогом»:

1) приготовление теста

2) приготовление фарша

3) варка

4) ..........

5) формование

6) отпуск

4.Отметьте продукты, используемые для приготовления блюда «Вареники ленивые»

а) мука д) сахар

б) яйца е) сливочное масло

в)соль ж)творог

г)вода з) сухари

5.Сырники из творога имеют форму:

 а) овально – прямоугольную

 б) округло – приплюснутую

 в) шаровидную

6.Творожные запеченные блюда (запеканка, пудинг) запекают в жарочном шкафу при температуре:

а)250º С

б)160º С

в)120ºС

7.Отметьте продукты, используемые для приготовления запеканки творожной:

а) творог д) яйца

б) сахар е) сметана

в) крупа манная ж) орехи

г) крупа рисовая з) взбитые белки

1. Способы защипывания вареников с творогом:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Время варки вареников ленивых:

а) 10-15 /

б) 4-5 /

в) 20-30 /

1. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении блюда: «Блинчики с творогом»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | ----------2. | 3.----------4 | 5Фарширование |
| 5. | -----------6. Отпуск |  |