Добрый день, уважаемые студенты группы 28-п. « Пекарь».

Сегодня **17.11.2021 cреда**

Дистанционное обучение по *МДК 02 .« Технологии приготовления теста »*

***Тема урока : «Приготовление опарного и безопарного дрожжевого теста*** 6 часов

***сфотографировать и отправить результаты на почту***

[***tika.71@mail.ru***](mailto:tika.71@mail.ru)

*или в группу в социальной сети КОНТАКТ*

**За задания вы должны получить 1 оценку, если до конца дня ( до 16-00)не будут выполнены все задания, в журнал будут выставлены неудовлетворительные оценки .Преподаватель Щапова С.А.**

телефон 89022654979. Почта [tika.71@mail.ru](mailto:tika.71@mail.ru)



*Задание.*

1.Переписать данный материал в тетрадь.

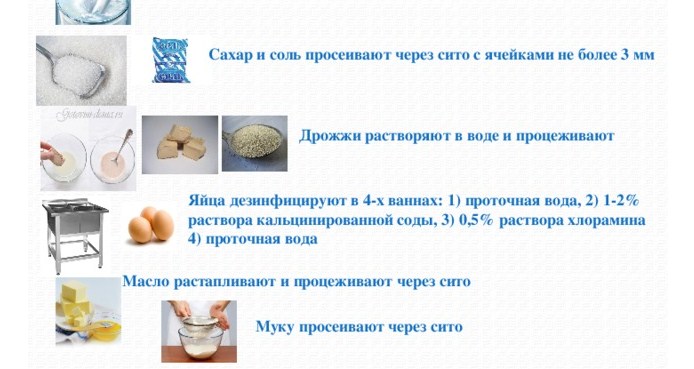
2. Письменно в тетради ответить на вопросы

1. Напишите 10 пословиц или поговорок о хлебе. ( можно найти информацию в интернете)
2. Какие основные способы приготовления дрожжевого теста?
3. Что такое безопарный способ приготовления теста ?
4. Назовите 2 стадии приготовления опарного теста.
5. Какие бывают недостатки у дрожжевого теста ?



















Письменно в тетради ответить на вопросы:

1.Напишите 10 пословиц или поговорок о хлебе. ( можно найти информацию в интернете)

2. Какие основные способы приготовления дрожжевого теста?

3. Что такое безопарный способ приготовления теста ?

4. Назовите 2 стадии приготовления опарного теста.

5. Какие бывают недостатки у дрожжевого теста ?