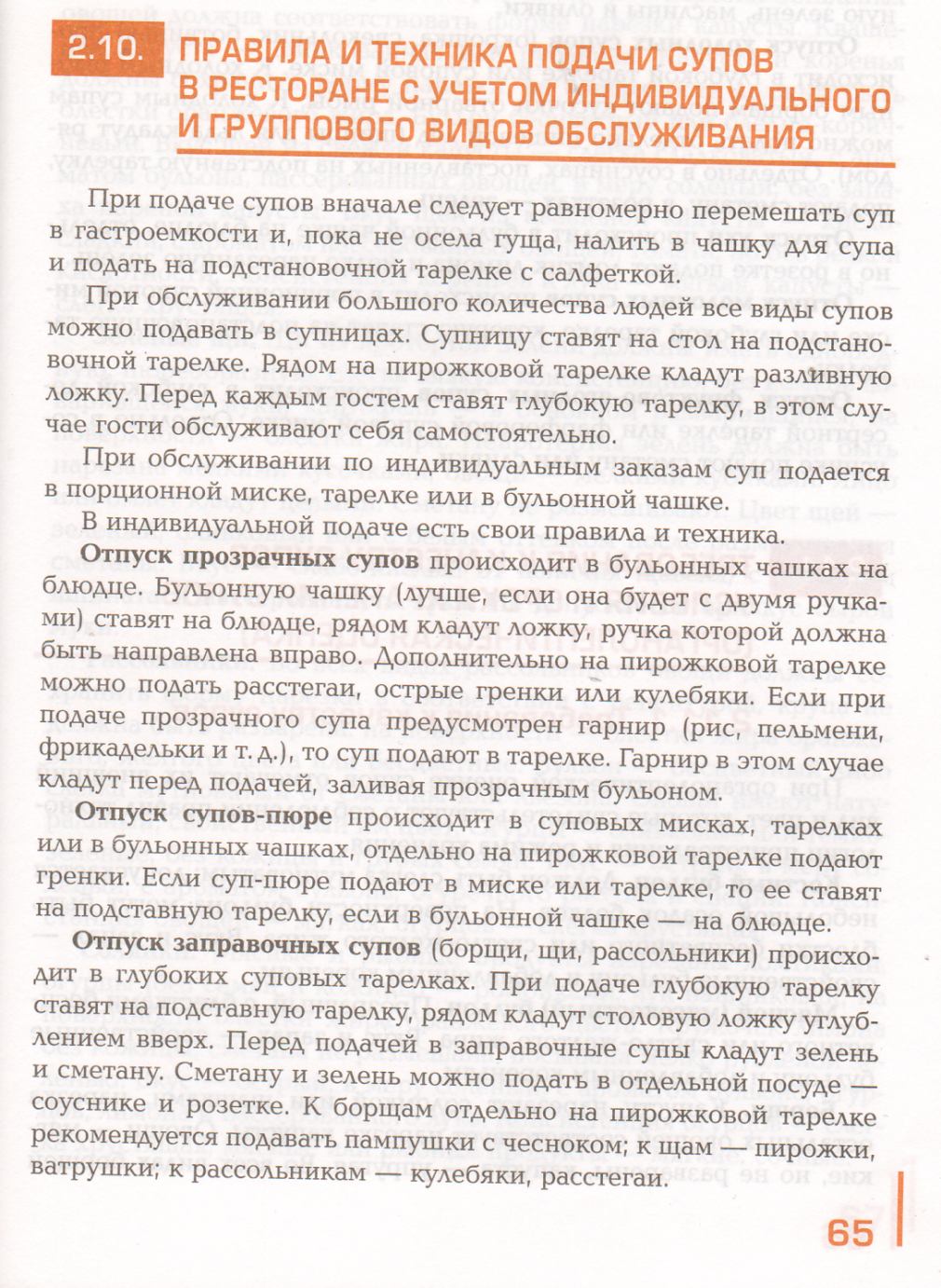
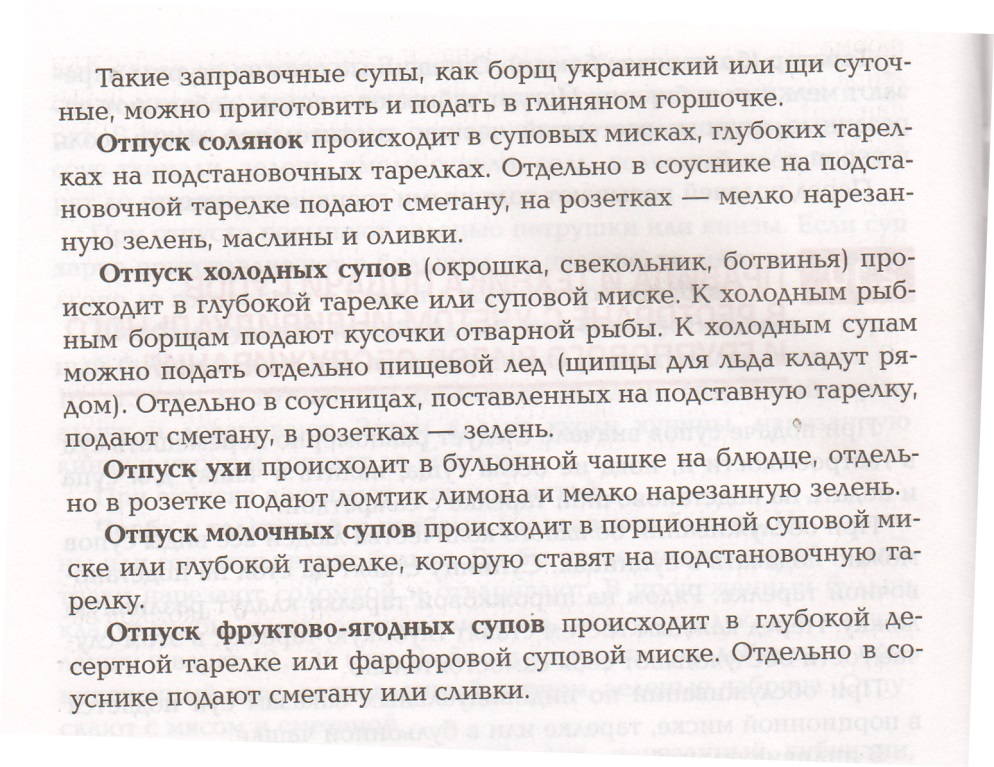
**МДК 02.02 Процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

**Занятие № 19, 20 Правила оформления и отпуска горячих супов.**

Прочитать параграф по учебнику Т.А. Качурина П.2.10 стр. 65-66. Составить конспект и ответить на вопросы.

****

**Задания для оценивания**

Письменно ответить на вопросы, составить конспект.

1. Вставьте пропущенные слова в текст:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - это отвар, полученный при варке в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ мяса, костей, птицы, \_\_\_\_\_.

1. Укажите правильную последовательность действий при варке бульонов:

а) повторное доведение до кипения

б) заливание продуктов холодной водой

в) удаление пены с поверхности бульона

г) удаление жира с поверхности

д) доведение до кипения

е) варка бульона на медленном огне при закрытой крышке

ж) закладывание в бульон подпеченных кореньев

з) процеживание

**3.** Укажите виды бульонов в зависимости от концентрации.

**4.** Хранение бульонов.

**5.** Требования к качеству бульонов.

**Ответы присылать на почту-elizavetadvenadcataya@yandex.ru**