**Тема занятия** : Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания.

Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов,

вареников для различных типов питания.

Приготовление горячих блюд из сыра.

Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника

порционирования, варианты оформления

**Инструкция по выполнению задания:**

1.Изучить теоретический материал ( глава 9, 10) учебник Анфимовой Н.А

2.Законспектировать материал , отразив вопросы , содержащиеся в теме занятия. Конспект предоставить для проверки.

3.Выполните практические задания:

**Тестовые задания по теме: «Приготовление блюд из яиц» №11**

1. Что представляет собой меланж?

2. По способу кулинарной обработке блюда из яиц делят на …..  , …..  , и …..  .

3. Сколько  берут воды для варки одного яйца?

а) 400 – 500 мл

б) 250 – 300 мл

в) 100 – 200 мл

4. В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции – …..  , …..  , …..  .

5. Сколько требуется времени, что бы сварить яйцо вкрутую?

6. Установите соответствие?

|  |  |
| --- | --- |
| а) Яйца всмяткуб) Яйца сваренные без скорлупыв) Яичница глазуньяг) Омлет натуральный запеченныйд) Яйца, запеченные под молочным соусом | а) Нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом.  б) Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом. в) Отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки. г) Отпускают на порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. д) Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами. |

7. Чем отличаются омлеты от яичниц?

8. По технологии приготовления омлеты делят на: …..  , …..  , …..  .

9. Можно ли хранить блюда из яиц?

10. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: яйца, молоко, сыр, маргарин, масло сливочное.

11. Какие продукты могут выступать в качестве фаршей к фаршированным омлетам?

12. Каковы требования к качеству яичнице глазуньи?

**Тестовые задания по теме: «Приготовление блюд из творога» №14**

1. В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога: …..  , …..   и …..  ?

2. Что необходимо сделать, если творог содержит много влаги?

3. Что добавляют в творог для улучшения аромата?

4. По способу кулинарной обработки все творожные блюда делят на: …..  , …..  , …..

5. Какие продукты входят в состав творожной массы?

6. Установите соответствие

|  |  |
| --- | --- |
| а) Творожная масса сладкая с изюмомб) Вареники с творожным фаршемв) Пудинг из творогаг) Сырники из творога | а) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом.в) Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки.г) жарят перед отпуском и подают горячими |

7. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: творог, крупа манная, сахар, яйца, изюм, маргарин, ванилин, сухари.

8. Вареники с творожным фаршем выпускают двух видов?

а)

б)

9. Какие требования к качеству блюд «сырники из творога» и «запеканка из творога»?

10. Каковы сроки хранения следующих  блюд из творога?

а) Вареников, сырников –

б) Пудингов –

в) Запеканок –

г) творога и творожной массы –