|  |  |
| --- | --- |
| Дата | **28.04.2020 г.** |
| Ф.и.о обучающегося |  |
| Учебная дисциплина  | МДК.03.01Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд |
| Профессия | 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| Преподаватель | Мировова Елена Леоновна |
| Раздел 4. | Приготовление блюд из рыбы |
|  |  |
| *C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\s1200.jpg*Тема урока  | **Контрольная работа** |

**1 задание Пищевая ценность нерыбных продуктов моря.**

**2 задание Перечислите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Полуфабрикаты** | **Панировка** | **Форма полуфабриката** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**3 задание**

**Способы тепловой обработки рыбы**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** |  |
| **2.** |  |
| **3.** |  |
| **4.** |  |
| **5.** |  |

**4 задание. Требования к качеству припущенной рыбы.**

**5 задание. Условия и сроки хранения жареной рыбы.**

**6 .Задание дать определение процессу запекания (ГОСТ)**

**7.Технологическая схема рыбы жареной основным способом (в хронологическом порядке).**

 1.Полуфабрикат

8.Преимущества запекания перед жарением.