**Тема занятия:** Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Инструкция по выполнению задания:**

1.Изучить теоретический материал , используя интернет- ресурсы

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

3.Выполнить практическое задание

**Тестовые задания по теме: «Тепловая кулинарная обработка»№2**

1. Назовите  положительные  стороны  тепловой обработки продуктов?

2. Назовите отрицательные стороны тепловой обработки продуктов?

3. Все способы тепловой обработки делят на:     …..,      ……  и    …..   .

4. Установите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| а) Варка  б) Тушение  в) Припускание  г) Запекание  д) Жарка  е) Брезирование  ж) Пассерование  з) Бланширование | а) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его  до готовности с образованием поджаристой корочки.  б) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ.  в) обжаривание продуктов при температуре 110-120 °С без образования поджаристой корочки.  г) варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке.  д) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей.  е) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °С или в среде насыщенного водяного пара.  ж) припускание предварительно обжаренного продукта с бульоном или соусом в жарочном шкафу.  з) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут. |

5.  Перечислите способы варки?

а)               в)

б)               г)

6. Перечислите способы жарки?

а)                г)

б)               д)

в)               е)

 7. При какой температуре начинает свертываться белок?

8. Как сохранить цвет при тепловой обработке?