**Урок №156 это задание за 30 апреля 2020**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из птицы**

1.Технология приготовления холодных блюд из птицы:

- птица в ореховом соусе;

- цыплята с острым томатным соусом - джемом

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров и соусов, заправок.

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

2. Составить технологическую схему холодного блюда: «Птица в ореховом соусе».

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 11, стр 185 - 186

**Урок №157**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из птицы**

1.Технология приготовления холодных блюд из птицы:

- курица фаршированная (галантин) или поросёнок

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров и соусов, заправок.

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

2. Составить технологическую схему холодного блюда: «Птица в ореховом соусе».

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 11, стр 186 - 187

**Урок №158**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из птицы и дичи**

1.Технология приготовления холодных блюд из птицы и дичи:

- филе из кур или дичи фаршированные

- рулет из птицы.

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров и соусов, заправок.

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

2. Составить технологическую схему холодного блюда: «Птица в ореховом соусе».

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 11, стр 187 - 188

**Урок №159**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из птицы и дичи**

1.Технология приготовления холодных блюд из птицы :

- рулет из курицы с омлетом и грибами;

- рулет из утки.

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров и соусов, заправок.

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

2. Составить технологическую схему холодного блюда: «Рулет из утки».

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 11, стр 188