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

**Инструкция по выполнению задания:**

1.Изучить теоретический материал по учебнику «Кулинария» автор Качурина Т.А. М.: Издательский центр «Академия», 2014. Стр. 101, 108

и по учебнику «Кулинария» автор Анфимова Н.А. М.: ИЦ Академия, 2018, стр.135-136

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

3.Выполнить практическое задание по теме.

**Тестовые задания по теме « Способы тепловой обработки продуктов»№1**

**1.К основным способам тепловой обработки не относят:**  
а/ варку

б/ жарку

в/пассерование

**2.Варка основным способом производится так:**  
а/ продукт полностью погружается в жидкость, крышка закрыта  
б/ варка осуществляется с небольшим количеством воды  
в/ варка осуществляется с помощью микроволновых печей

**3.Припускание характеризуется:**  
а/ доведением продукта до готовности с помощью пара  
б/ доведение продукта до готовности в небольшом количестве жидкости  
в/ доведение продукта до готовности в жарочном шкафу

**4.Жарка основным способом производится так:**  
а/жарка продукта производится с небольшим количеством жира при 130-150ºС на жарочной поверхности сковороды или противня до образования на поверхности поджаристой румяной корочки со всех сторон  
б/ жарку осуществляют в СВЧ-аппаратах  
в/жарка на поверхности с антипригарным покрытием без жира

**5.Какого способа жарки не существует:**  
а/ основным способом; в жарочном шкафу,  
б/ жарка во фритюре; жарка без жира; на открытом огне  
в/ жарка в калорифере; жарка в парогенераторах

**6.Пассерование- это:**  
а/ обжаривание продуктов при 110-120ºС без образования поджаристой корочки  
б/ припускание предварительно обжаренного продукта  
в/ припускание в бульоне предварительно обжаренных продуктов

**7.Запекание продолжают до:**  
а/образования на поверхности изделия румяной корочки и мягкой консистенции  
б/ слегка сырого хруста  
в/ образования на поверхности характерного рисунка виде зигзагообразных линий