**Тема занятия** : Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста

**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. Ответьте на вопросы:

**1.** Способы разрыхления теста

**2.** Алгоритм приготовления дрожжевого теста опарным способом

**3.**Технология приготовления ватрушки с творогом

**4.**Отличие технологии приготовления блинчиков от блинов?

**5.** Упек – это

**6.** Алгоритм приготовления дрожжевого теста безопарным способом

**7.** Отличие технологии приготовления оладий от блинов?

**8.** Опара – это