

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	27.11.2021
Время	8.10-9.00, 9.10-10.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК07.02.
Ф.И.О. преподавателя	Рукинова Марина Борисовна
Электронная почта	rukinoва.marina@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/kulinaria/1982/index.html
Тема урока 67-68 69-70	Приготовление кулебяки и расстегаев.
Задание	Составить технологические карты, рассчитать энергетическую и пищевую ценность: «Расстегаи с мясом или рыбой массой № 1100, Расстегаи закусочные массой 50 г № 1101, Кулебяки из дрожжевого теста № 1103» для 44 порции.
Контрольный тест	1. Назвать из какого сырья приготавливают расстегаи и кулебяки? 2. Куда направляют тестовые заготовки после разделки теста? 3. При какой температуре выпекаются мелкоштучные изделия из дрожжевого теста? 4. Что происходит с тестовой заготовкой при длительном формовании? 5. Чем отличается расстегай от кулебяки?

Дата 27.11.2021

Подпись Рукинова

Рукинова Марина Борисовна

Ф.И.О. преподавателя