1. Прочитать к и выучить тему « Заварные пирожные» (учебник О.В. Шамкуть « Профессия кондитер» ) стр. 231-233, повторить тему «Приготовление заварного теста» с. 117-120, 202-204.)
2. Выполнить задание

***тема* : «Бездрожжевое тесто»**

Задание *1.* Выберите продукты необходимые для приготовления заварного п/ф и впишите их в лепестки цветка.

1. Мука
2. Мед
3. Орехи
4. Меланж
5. Сахар
6. Яйца
7. Соль
8. Масло
9. Вода
10. Белок

Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Задание *2.* Вставьте пропущенные слова:

Тесто для заварного полуфабриката должно быть \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по консистенции.

Мука для приготовления заварного п/ф должна быть \_\_\_\_\_\_\_\_\_ клейковины.

При заварке крахмал муки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Во время выпечки в тестовых заготовках образуется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; за счет испарения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Готовность полуфабриката определяется по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.