

# Мясо и мясные продукты

Закрепительный урок-игра

Выполнила Александрова-Сусанина В.Ю

# *1 часть: Основы безопасного труда*



# *Основы безопасного труда*

Перечислить правила работы с режущими, колющими предметами



# *Основы безопасного труда*

**Перечислить правила соблюдения санитарно-гигиенических требований, предъявляемых для кулинарных работ**



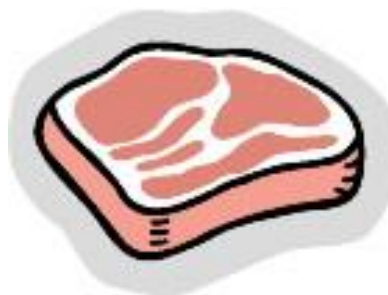
# *Основы безопасного труда*

Перечислить правила работы на электроплите



## *Определение качества продукта*

Перечислить признаки доброкачественности мяса



# *Определение качества продукта*

Как определяется готовность мяса?



# *Терминология*

Что такое жарение?





# *Терминология*

В чем отличие «припускания» от «варки»?



# *Технология обработки*

Почему бульон может получиться мутным?

