

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



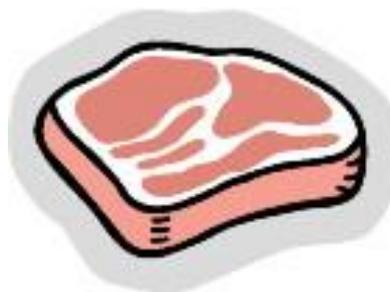
Основы безопасного труда

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?

