**04.07.2020 г.**

**Учебная практика**

**Тема урока:** "Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса птицы"

Пройдите по ссылке и посмотрите как готовиться "Птица по-сталичному (шницель)":

<https://yandex.ru/video/search?text=Птица%2C%20дичь%20по%20столичному%20(шницель)%20технология%20приготовления&from=tabbar>

**Ответьте на вопросы:**

1) Как подготовить птицу для варки и жарки

2) Какие гарни используют для отпуска отварной и жареной птицф?

3) Как приготавливают тушеные блюда из птицы: кур, тушенных в соусах, гуся по-домашнему?