**21- К**

**Предмет:** Технологія приготування борошняних, кондитерських виробів.

**Тема:** Види н/ф в залежності від сировини, технології використання.

Фарші та начинки: види в залежності від сировини, характеристика їх використання.

**Питання:**

1. Які фарші та начинки використовують в виробництві кулінарних виробів? (конспект)
2. Розкажіть про начинки, які ви знаєте? (конспект)