21-К

**Технологія приготування борошняних кондитерських виробів.**

Тема:Технологія приготування фаршів з мяса.(М'ясо,м’ясопродукти,птиця,субпродукти: хімічний склад,класифікація,види,значення у харчуванні обробка,використання.) Термін використання фаршів.

Технологія приготування фарша з риби.(Риба, рибні продукти, хімічний склад, харчова цінність, види, значення. Використання.Вимоги до якості.) Термін використання фарша.

О.В. Новікова стор.116-118. (конспект)