

05

1.

15

2.

картофель
Суп, запеканка, гарнижи

15

3.

Ответ: А



05

4.

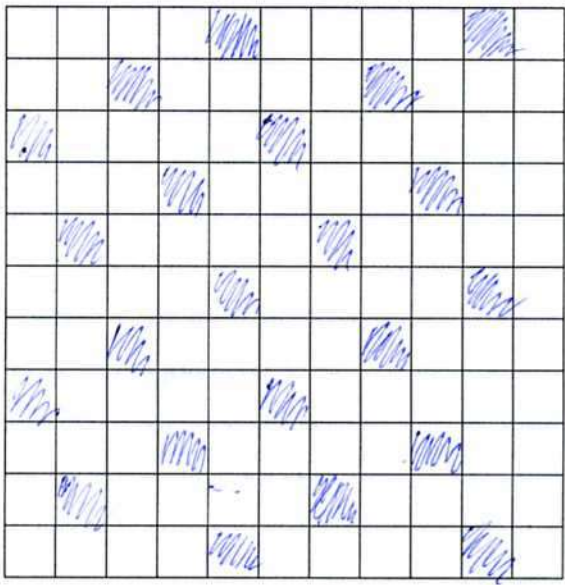
15

5.	Решение:
	$(СБ + ПБ) - (СТ + ПТ) = 57,0 - 43,0 = 14,0$
	Ответ: 14.0

05

6.	Решение:
	Ответ:

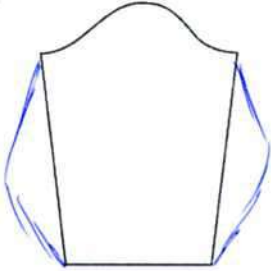
15

7.	
----	---

05

8.	
----	--

05

9.		

05	10. Решение: Ответ:
15	11. Проверка
15	12.1 Меню: 1) Бульон куриный с суфлежками 2) Рис на гарнир куриной котлетой с морс 3) Пирожки из дрожжевого теста с рисом и яйцом 4) Компот из свежих ягод
15	12.2 Молоко - 0,5 л Мука - 0,8 - 1 кг Масло сливочное - 200 ²⁰⁰ Сахар - 2 ст. л Соль - 0,5 г л. Дрожжи сухие - 1 пакет (11 г)
15	12.3 Рис - 100 ¹⁰⁰ Яйца - 6 шт. Лук зеленый - 1 пучок Масло сливочное - 100 г

12.4	<p>600-800 г куриного фарша вода - 2 л морковь - 1 шт лук - 1 головка соль, перец - по вкусу накрошить лист, зелень майонез - 4 шт белый хлеб - 1</p>
12.5	<p>1) В дрожжи добавить ч.л. сахара и немного ³⁰ теплой воды и молока размешать и поставить в теплое место на 20 мин. 2) Прогреть муку. Оставшееся молоко (0,5 л) подогреть до 50° 3) Пшеничную муку засыпать в миску, добавить подогретое молоко, замесить тесто, добавить сахар и дрожжи, которые уже поднялись. 4) Тесто посолить мукой, миску накрыть чистой салфеткой и поставить в теплое место на 50 мин. 5) Масло растопить на маленьком огне. Когда тесто подни- мется, добавить соль, масло (теплое) и остальную муку. 6) Замесить тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Накрыть салфеткой и оставить под- ниматься на 1 час. Тесто готово!</p>
12.6	<p>1) Рис варить в подсоленной подслащенной воде, добав. слив. масла. Воды в кастрюле должно быть в 2 р. больше чем объем риса. Рис варить в подсоленной воде на медленном огне с закрытой крышкой. Как только вода выкипит - рис готов. 2) Сварить яйца, порезать лук и лук. 3) добавить растопл. слив. масло, перемешать. Начинка готова!</p>

15

25

25

25

12.7

- 1) Подготовить тесто размять, раскатать в форме лепёшек.
- 2) Положить начинку на лепёшку теста и защипнуть края
- 3) Взбить яичное с 1 ст. л. воды и смазать верх пирожков.

Поставить запекаться на 20 мин в духовке при 180°

15

12.8

Миска 1,5 - 2,0 литра

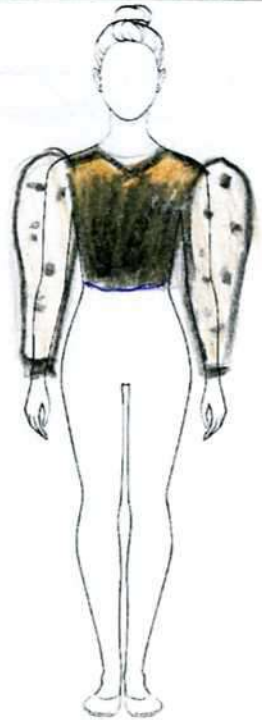
15.



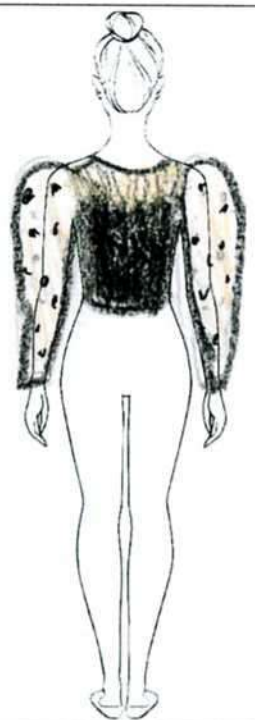
28
18
35
15
15
18
18

13.

Эскиз (вид спереди)



Эскиз (вид сзади)



Назначение	Вечернее праздничное платье	Деловая вечерняя, вечернее мероприятие	Вечерний вечерний прием, вечеринка
Описание модели	Платье с сложной ^{сложной} асимметрией на запахе. Левая часть черного цвета, правая белая с элементами черного. Кюль ^{Кюль} на плече платья слегка черной ^{черной} шпильки ^{шпильки} в сред.	Может ^{слегка} быть пушистым ^{пушистым} . воротник - белая. Весь подтек в белом и черном цвете (градиент) Маленький френч	Блузка с обьемными рукавами. Основная часть в белом и черном цвете (градиент) Малый в сред. иве спинки
Декоративная отделка	Внизу платья - черные пайетки, за счет которых можно сделать главный переход цветов - градиент.	украшен черной пайеткой - бантом на поясе	украшена пайетками на рукавах
Ткань, материал	Креп-саши, фатин	Креп-саши, костюмная ткань	Латин, креп-саши
13.5	Технология изготовления платья ^{платья} .		
	Раскроить ткань, сшить детали, стачать		