



#ПРОВОЖУЛЕТОСПОЛЬЗОЙМОГИЛЕВ

**Немного о себе**

|  |  |
| --- | --- |
| **Изображение выглядит как игрушка, кукла  Автоматически созданное описание** | **Зарецкая Анастасия, 17 лет** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Изображение выглядит как стол, желтый, комната, компьютер  Автоматически созданное описание** | **Чериковский государственный колледж** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Изображение выглядит как оранжевый, стол, компьютер, еда  Автоматически созданное описание** | **Музыка, визаж** |



**Хочу выразить слова признательности своему наставнику Кристине Михайловне Шемординой за насыщенные занятия по кондитерскому искусству**

**Я научился этим летом**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Работать с тестом для ягодного пая** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Укладывать тесто для ягодного пая в форму** |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**И достиг результатов**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Правильно работаю с мукой** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Изображение выглядит как рисунок, зеленый, знак, сидит  Автоматически созданное описание** | **Усовершенствовала кондитерские навыки по приготовлению ягодного пая** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Изображение выглядит как рисунок, зеленый, знак, сидит  Автоматически созданное описание** | **Могу порадовать своих родных и близких вкусным десертом** |

**Фотографии**



Подготовка материала для выпечки – один из важнейших этапов успеха кондитера

Работа с тестом требует определенной практики. Внешняя среда, температура очень влияют на результат



