

Питання до заліку Модуль 1

1. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками.
2. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної та теплової кулінарної обробки.
3. Основні поняття про якість та безпеку кулінарної продукції. Законодавча база, що регулює якість та безпеку кулінарної продукції.
4. Технологія напівфабрикатів та страв із сировини рослинного походження.
5. Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів: сортування, калібрування, мийка, очищення, нарізання. Призначення та обґрунтування параметрів.
6. Асортимент та технологія овочевих напівфабрикатів, форми нарізання овочів. Карвінг. Показники якості, умови та терміни зберігання напівфабрикатів. Технологія страв з рослинної сировини.
7. Характеристика основних способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів (варіння (в т.ч. поуч), припускання, смажіння (основний, фрі, гриль, пан-бройл), тушкування, запікання (в т.ч. папільйот), низькотемпературна вакуумна обробка).
8. Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса, птиці, пернатої дичини та кролів.
9. Види і класифікація м'яса. Технологічні властивості м'яса, субпродуктів та дичини.
10. Способів підготовки м'яса та субпродуктів до кулінарної теплової обробки (панірування, обгортання, шпигування, маринування звичайне та вакуумне, трансглютамінізування, глазурування).
11. Теплова обробка напівфабрикатів з м'яса (варіння, припускання, смажіння, тушкування, запікання, низькотемпературна вакуумна обробка).
12. Технологія та асортимент стейків. Характеристика ступенів прожарювання (Blue, Rare, Mediumrare, Medium, Mediumwel, Welldone).
13. Технологічний процес механічної кулінарної обробки птиці (кури, курчата, індички, качки, гуси), пернатої дичини, кролів. Асортимент та технологія напівфабрикатів із птиці.
14. Технологія котлетної та кнельної маси з м'яса птиці, асортимент та характеристика напівфабрикатів з них. Характеристика наповнювачів, панірувальних сумішей.
15. Способи зберігання напівфабрикатів у підприємстві. Показники якості, умови та термін реалізації напівфабрикатів. Критичні точки контролю.