

Питання до екзамену Модуль 3

1. Технологія напівфабрикатів та страв з риби та морепродуктів. Технологічні властивості сировини.
2. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби кісткової: обґрунтування режимів розморожування; способи очищення луски, зрізання плавників, голів, потрошіння та промивання тушок. Асортимент та технологія напівфабрикатів.
3. Кулінарне використання тушки риби цілком, ланки осетрової риби, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів.
4. Технологія та асортимент страв з відвареної, смаженої, тушкованої, запеченої риби. Технологія та асортимент страв із січеної та кнельної маси. Правила підбору гарнірів та соусів до них. Технологія гарячих закусок з риби та морепродуктів.
5. Вимоги до оформлення страв з риби. Обґрунтування умов та термінів зберігання страв; вимоги до якості. Управління безпекою, критичні точки контролю.
6. Технологія борошняних страв і гарнірів. Значення борошняних страв і гарнірів у харчуванні. Класифікація, закономірності формування асортименту для закладів ресторанного господарства різних типів.
7. Технологія прісного тіста для борошняних страв (пельменів, вареників, локшини, галушок).
8. Технологія дріжджового тіста для борошняних кулінарних виробів (млинці, оладки). Асортимент та технологія виробництва борошняних кулінарних виробів.
9. Технологія страв з кисломолочних продуктів, яєць. Технологічні властивості кисломолочних продуктів (йогурт, сири тверді, сири кисломолочні, сиркова маса, крем фреш) та яєць (курячі, перепелів, страусів). Їх значення у харчуванні.
10. Технологія та асортимент кулінарної продукції з кисломолочних продуктів за групами: холодні та гарячі; відварні, запечені, смажені. Апаратурно-технологічна схема виробництва.
11. Класифікація холодних страв та закусок, їх роль у харчуванні, закономірності формування асортименту для закладів ресторанного господарства різних типів.
12. Технологія та асортимент холодних страв і закусок за групами (бутерброди, салати і вінегрети, страви і закуски з овочів, з риби, з м'яса і птиці, закуски з яєць, кисломолочних продуктів).
13. Використання технологій глибокого заморожування, центрифугування при виробництві холодних страв та закусок.
14. Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів.
15. Технологія солодких страв та десертної продукції.
16. Загальні відомості про види тіста, оздоблювальні напівфабрикати, випечені напівфабрикати, готову продукцію. Класифікація тіста, напівфабрикатів з нього, готових виробів.
17. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів: креми (білковий, масляний, заварний тощо), желе (на агарі, на желатині), сиропи (основний, тиражний, інвертний, паленка), помадки, глазури (шоколадна (кувертюр), сирцева, дзеркальна), ганаш тощо.
18. Технологія прикрашальних напівфабрикатів: маювальні та пластичні маси (зефірна маса, айсінг, мастика, марципан тощо), посипки (цукрові, шоколадні, горіхові, нонпарель тощо), карамель (ливна, атласна, пластична, грильяж, кандир), фрукти та ягоди тощо). Умови та режими зберігання, вимоги до якості. 96. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього. Загальна схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста.
19. Схема технологічного процесу виробництва бісквітного тіста. Види бісквітів:

класичний бісквіт, дакуаз, джоконд, шифоновий бісквіт, муалем, «ангельський» бісквіт. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів із бісквітного тіста, вимоги до якості та безпеки.

20. Технологічні особливості виготовлення пісочного тіста. Асортимент виробів із пісочного тіста. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів; вимоги до якості та безпеки.
21. Технологічний процес виробництва листкового тіста. Температурні параметри замішування та розробляння листкового тіста.
22. Технологія заварного, білково-збивного вафельного, мигдального тіста. Види меренг: італійська, швейцарська, французька.
23. Класифікація десертів, їх роль у харчуванні.
24. Асортимент та технологія солодких страв та десертної продукції. Використання техніки еспумізації, Foodpairing у виробництві страв. Технічне забезпечення процесу (фрізер, пакоджет, гриль, сифон, вакууматор, ротуваль, термомікс тощо)
25. Асортимент, технологія борошняних кулінарних (пиріжки, пончики, чебуреки, ватрушки, кулеб'яки, піца, біляші тощо) та булочних (здоба, пироги, булочки) виробів. Умови, терміни зберігання та реалізації дріжджового тіста, борошняних кулінарних та булочних виробів; вимоги до якості.
26. Асортимент виробів із листкового, заварного, білково-збивного, мигдального та вафельного тіста. Умови, терміни зберігання та реалізації; вимоги до якості.