**Предмет «Технологія виробництва харчової продукції»**

**Питання для самоконтролю учням НВГ – 100**

Відповіді надсилати на ел.пошту: [yanchenko.larisa64@gmail.com](mailto:yanchenko.larisa64@gmail.com)

|  |  |
| --- | --- |
| Підручник:  М.С.Косовекно, Ж.М. Смирнова, Л.Я.Старовойт. Технологія приготування їжі, Київ: Факт – 2003  Додаткова література:  в бібліотеці сайту Березівського ВПУ ОНПУ та  інтернет-ресурси:  <http://vo.ukraine.edu.ua/>  <http://dspace.oneu.edu.ua/>  <https://www.restorator.ua/> | |
|  | ***Опрацювати*** |
| Тема 1. Технологія виготовлення супів-пюре, прозорих та холодних супів, яєчно-масляних холодних та солодких соусів | *Ч.1, гл. 1*  *Ч.1, гл. ІІ* |
| Тема 2. Технологія виробництва страв з риби та морепродуктів підвищеної складності | *Ч.1, гл. 1V* |
| Тема 3. Технологія виробництва страв з м'яса та м’ясопродуктів, з птиці, кролів та дичини підвищеної складності | *Ч.1, гл. V* |
| Тема 4. Технологія виробництва гарячих та холодних закусок для фуршетів та бенкетів. Технологія виробництва десертів | *Ч.1, гл. VI,*  *VII* |

**Тема 1. Технологія виготовлення супів-пюре, прозорих та холодних супів, яєчно-масляних холодних та солодких соусів**

1.Які продукти використовуються для освітлення бульйонів?

2.Чому супи звуться заправними?

3.Яка послідовність закладки компонентів гарніру в заправочні супи?

4.Чим відрізняються між собою солянка і розсольник?

5.Що додається до супів пюре щоб попередити їх розшарування?

6.Класифікація соусів за сукупними ознаками.

7.Характеристика загальної схеми технологічного процесу виробництва соусів.

8.Фізико-хімічні та органолептичні показники соусів.

9.Види браку і можливості їх усунення.

10.Теоретичне обґрунтування умов та термінів зберігання.

11.Переспективи розвитку асортименту та технології соусів.

12.Які жири доцільніше використовувати для приготування гарячих і холодних соусів?

13.Розробіть можливі заходи щодо усунення трудомістких операцій під час приготування червоних та білих соусів.

14.Чим обумовлена зміна забарвлення та поява специфічного запаху при пасеруванні борошна?

15. Соуси якої густини використовуються для запікання?

16. На які показники яєць впливає термін теплової обробки?

17. Обґрунтувати причину збільшення маси сухих грибів?

18. Умови варіння яєць без шкаралупи. Чому?

**Питання для самоконтролю**

1. **Теоретичні аспекти технологічного процесу виробництва соусів:**

•Чому борошно для соусів червоних і білих прогрівають (пасерують), а крохмаль ні? •Поясніть, що відбувається в борошні при пасеруванні його при t 120° і 160°С ?

•Чому суху борошняну пасеровку розводять охолодженим бульйоном (t=35° - 40°С ), а жирову гарячим?

•Чому на соусі, який приготовано на борошняній пасеровці, при зберіганні утворюється плівка і що треба робити щоб цього не відбувалось?

• Чим обумовлено червоний колір соусу основного червоного?

•Чому червоний основний соус варять 40-45 хв, а білий основний 25-30хв?

•Теоретичне обґрунтування умов і термінів зберігання соусів.

•Теоретичне обґрунтування причин визначення поопераційних точок контролю якості в технологічній схемі приготування соусів.

•Розробити пропозиції щодо скорочення або усунення трудомістких операцій під час приготування борошняних соусів.

•Розробіть технологічну схему виробництва соусу молочного (солодкого).

1. **Практичні завдання:**

•Розрахувати кількість сировини для приготування 5кг соусу білого з овочами. •Розрахувати кількість соусу, яку необхідно приготувати для реалізації 20 порцій риби припущеної з соусом “біле вино”.

**Тема 2. Технологія виробництва страв з риби та морепродуктів підвищеної складності**

Питання для самоконтролю

1. Коли додається сіль і перець у воду для відварювання риби? 2. Які напівфабрикати використовуються для варіння і припускання риби? 3. З якою метою роблять надрізи на шкірі порційних кусків риби для смаження? 4. Що роблять щоб готова риба не мала запаху твані? 5. За якими ознаками обирають спосіб теплової обробки для різних видів риб?

**Тема 3. Технологія виробництва страв з м'яса та м’ясопродуктів, з птиці, кролів та дичини підвищеної складності**

Питання для самоконтролю

1. Чому під час тушкування м’яса частіше за всього додається томатне пюре?

2. Чому напівфабрикати з м’яса нарізуються поперек м’язових волокон?

3. Які способи тушкування м’яса існують?

Питання для самоконтролю

1. Яку паніровку використовують для панірування котлет по – київському.

2. Чому натуральні напівфабрикати з птиці не смажать у фритюрі?

3. Чому при подаванні страви котлети по – київському її кладуть на спеціально підготовлений крутон (грінка), а на кістку надягають папільотку?

4. Які види заправки птиці сільськогосподарської та дикої використовують при підготовки до варіння або смаження тушки цілком?

5. Чим відрізняється фарш із птиці для суфле і кнелів?

6. Чому передню частину кролів не використовують для приготування натуральних напівфабрикатів?

7. Назвіть порційні напівфабрикати із сільськогосподарської птиці.

8. Дичина в заклади харчування надходить …?

9. Чому м’якоть філе щільніша від стегнової частини?

10. Яку дрібну дичину не потрошать?

11. Яку птицю фарширують цілою?

Питання для самоконтролю

1. Як впливає зайва теплова обробка печінки на її якість?

2. Який вид подрібнення м’яса характерний для біфштекса січеного?

3. Обґрунтувати роль різних паніровок, які використовуються для панірування м’ясних напівфабрикатів.

4. Зміни яких показників якості викликає зменшення часток м’яса для біфштекса січеного ?

5. Який режим смаження найбільш оптимальний для біфштекса натурального і січеного?

6. Вибір способу теплової обробки м’ясопродуктів залежить від:

а) особливості морфологічного і хімічного складу,

б) органолептичних показників якості оброблених продуктів,

в) виду м’ясопродуктів.

**Тема 4. Технологія виробництва гарячих та холодних закусок для фуршетів та бенкетів. Технологія виробництва десертів**

Питання для самоконтролю

1. Основний білок молочного м’якого сиру є: альбумін, казеїн, овомукоїд?

2.Чому із яєць можливо приготувати до 300 страв?

3. Яйця водоплавної птиці не використовують у закладах харчування, чому?

4. В якому співвідношенні замінюють яйця меланжем?

5. Який термін зберігання яєць дієтичних і столових?

6. Що відносять до яєчних продуктів?

7. Яке значення для дитячого організму має білок овомукоїд?

8.Чому маса пудингу розріджується при запіканні, а при охолодженні ущільнюється?

9. На які показники якості впливає додавання збитих яєчних білків до маси пудингу? Чому?

10. Чому для приготування страв із м’якого сиру його рекомендується протирати крізь сито?

11. Від чого залежить щільність колоїдів яєчних омлетів?

Питання для самопідготовки

1. В якому випадку використовується для приготування дріжджового тіста опара?
2. За якими ознаками визначається готовність опари?
3. Чому маса тіста зменшується після бродіння?
4. Коли і в якому стані вводиться жир у дріжджове тісто?
5. Як впливає здоба на процес бродіння дріжджового тіста?
6. Що обумовлює смак і аромат випечених виробів?
7. Чим обумовлено упік виробу?
8. Мета обминання тіста при його бродінні.
9. Переваги і недоліки опарного способу приготування тіста.
10. Які цукри зброджують дріжджі: сахароза і мальтоза, фруктоза і глюкоза, лактоза і целюлоза.

11. Опарне тісто розпушують механічним, хімічним або біохімічним способом?