

Питання для модулів з курсу «Технологія продукції ресторанного господарства»

1. Що таке м'ясо. Класифікація
2. Особливості хімічного складу м'яса.
3. Корисні властивості м'яса для організму людини.
4. Що таке первинна обробка м'яса. Які операції вона передбачає
5. Особливості розморожування м'яса.
6. Особливості розділення яловичих туш.
7. Особливості розділення баранячої туші
8. Особливості розділення свинячої туші
9. Асортимент напівфабрикатів з м'яса (загальна класифікація)
10. Напівфабрикати з яловичини
11. Напівфабрикати з свинини
12. Напівфабрикати з телятини
13. Напівфабрикати з баранини
14. Особливості приготування рублених напівфабрикатів
15. Характеристика рубаних натуральних напівфабрикатів
16. Характеристика рубаних напівфабрикатів з хлібом
17. Особливості обробки субпродуктів і кісток
18. Вимоги до напівфабрикатів з м'яса
19. Значення в харчуванні страв із м'яса та субпродуктів
20. Процеси, що проходять при тепловій обробці м'яса
21. Класифікація страв з м'яса
22. Страви з відвареного та припущеного м'яса та субпродуктів
23. Страви з смаженого м'яса та субпродуктів
24. Страви з тушкованого м'яса і субпродуктів
25. Страви з запеченого м'яса
26. Страви з рубленого м'яса
27. Страви з м'яса диких тварин
28. Вимоги до якості м'ясних страв. Умови зберігання
29. Особливості первинної обробки птиці, дичини і кролика.
30. Асортимент напівфабрикатів із птиці і їх кулінарне використання
31. Особливості приготування напівфабрикатів із курей
32. Особливості приготування напівфабрикатів з індичок
33. Особливості приготування напівфабрикатів з качок
34. Особливості приготування напівфабрикатів з курчат
35. Рубані напівфабрикати з птиці, дичини і кролика
36. Вимоги до напівфабрикатів з птиці, дичини і кролика
37. Значення у харчуванні страв з птиці, дичини і кролика
38. Страви із відвареної та припущеної птиці, дичини і кролика
39. Страви із смаженої птиці, дичини і кролика
40. Страви з тушованої птиці, дичини і кролика
41. Страви з рубаної птиці, дичини і кролика
42. Вимоги до якості страв з птиці, дичини і кролика

43. Страви із яєць. Значення у харчуванні
44. Страви із яєць. Характеристика сировини
45. Процеси, що проходять при тепловій обробці яєць.
46. Асортимент страв із яєць
47. Вимоги до якості страв з яєць
48. Страви з сиру кисломолочного. Значення у харчуванні
49. Процеси, що проходять при тепловій обробці сиру кисломолочного
50. Страви з сиру кисломолочного. Характеристика сировини
51. Асортимент страв з сиру кисломолочного
52. Вимоги до якості страв із сиру кисломолочного
53. Загальна характеристика рибної сировини
54. Будова і склад м'язової тканини риби
55. Особливості обробки риби з кістковим скелетом.
56. Особливості обробки риби з кістково - хрящовим скелетом
57. Приготування напівфабрикатів з риби з кістковим скелетом
58. Приготування напівфабрикатів з риби з кістково-хрящевим скелетом
59. Особливості приготування котлетної та кнельної маси з риби. Характеристика виробів, які готують з котлетної маси
60. Обробка і використання рибних відходів
61. Вимоги до якості напівфабрикатів з рибної сировини. Терміни зберігання
62. Значення рибних страв у харчуванні людини, їх класифікація.
63. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової кулінарної обробки
64. Страви з вареної риби
65. Страви з припущеної риби
66. Смажені страви з риби
67. Тушковані страви з риби
68. Запечені страви з риби
69. Страви з січеної натуральної риби і котлетної маси
70. Характеристика нерибної водної сировини та виготовлення напівфабрикатів з неї
71. Класифікація супів
72. Особливості підготовки бульйонів для супів (види бульйонів, технологія)
73. Обробка буряку для борщів (різні підходи до технології)
74. Основні технологічні прийоми приготування супів на бульйонах і відварах
75. Асортимент і особливості приготування заправних супів
76. Асортимент і особливості приготування супів-пюре.
77. Асортимент і особливості приготування прозорих бульйонів і гарнірів для прозорих супів
78. Асортимент і особливості приготування молочних супів
79. Асортимент і особливості приготування холодних супів
80. Асортимент і особливості приготування солодких супів
81. Вимоги до якості супів
82. Желюючі компоненти солодких страв, представники, особливості технології їх використання
83. Вершки та сметана для солодких страв. Механізм та оптимальні умови взбивання.

84. Особливості взбивання яєць, як компонентів солодких страв.
85. Компоти. Технологія приготування, асортимент, правила відпускання
86. Киселі. Технологія приготування. Правила подачі, асортимент
87. Класифікація напоїв. Характеристика представників.
88. Гарячі напої. Представники та їх характеристика
89. Холодні напої. Технологія приготування, правила відпускання, асортимент