

## **Перечень вопросов по домашней контрольной работе по предмету «Специальная технология»**

1. Перечислите операции механической кулинарной обработки клубнеплодов, формы нарезки, их кулинарное использование.
2. Опишите технологический процесс приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из сельскохозяйственной птицы.
3. Перечислите операции механической кулинарной обработки корнеплодов, формы нарезки, их кулинарное использование.
4. Опишите технологический процесс приготовления и правила подачи блюд из жареной рыбы. Охарактеризуйте органолептические показатели качества готовых блюд.
5. Перечислите операции механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом, формы нарезки, их кулинарное использование.
6. Опишите технологический процесс приготовления и правила подачи блюд из грибов. Охарактеризуйте органолептические показатели качества готовых блюд.
7. Перечислите операции механической кулинарной обработки бесчешуйчатой рыбы и особенности обработки некоторых видов рыб.
8. Опишите технологический процесс приготовления и правила подачи блюд из тушеного мяса и субпродуктов. Охарактеризуйте органолептические показатели качества готовых блюд.
9. Опишите процессы первичной обработки капустных, луковых и консервированных овощей.
10. Опишите технологический процесс приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из запеченного мяса.
11. Опишите технологию приготовления мясного, рыбного и куриного бульонов.
12. Опишите технологический процесс приготовления, правила подачи и охарактеризуйте органолептические показатели качества блюд из мяса, жаренного порционным куском.
13. Охарактеризуйте операции технологического процесса разруба говяжьей полутуши. Перечислите кулинарное назначение частей полутуши.
14. Опишите технологический процесс приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из тушеных овощей.
15. Охарактеризуйте операции технологического процесса разруба свиной полутуши. Перечислите кулинарное назначение частей полутуши.
16. Опишите технологический процесс приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из жареных овощей.
17. Классифицируйте и охарактеризуйте способы тепловой обработки пищевых продуктов.

- 18.Опишите технологический процесс приготовления, правила подачи и органолептические показатели качества блюд из мяса, жаренного мелким куском.
- 19.Перечислите операции механической кулинарной обработки птицы. Опишите технологию приготовления полуфабрикатов из филе птицы.
20. Опишите технологический процесс приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварных овощей.
- 21.Перечислите последовательность операций обработки рыбы для фарширования.
- 22.Опишите технологический процесс приготовления соусов на сливочном масле, назовите их кулинарное использование.
- 23.Опишите технологический процесс приготовления рыбных полуфабрикатов.
- 24.Опишите технологический процесс приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из яиц.
- 25.Опишите технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.
- 26.Дайте классификацию и опишите технологический процесс приготовления, правила подачи и требования к качеству железированных сладких блюд.
- 27.Опишите технологический процесс приготовления рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.
- 28.Опишите технологический процесс приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварной рыбы.
- 29.Опишите технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.
- 30.Перечислите ассортимент и опишите технологический процесс приготовления, правила подачи, требования к качеству салатов из вареных овощей, винегретов.

Номер варианта	Номер вопроса	Номер варианта	Номер вопроса
1	1,16	8	8,23
2	2,17	9	9,24
3	3,18	10	10,25
4	4,19	11	11,26
5	5,20	12	12,27
6	6,21	13	13,28
7	7,22	14	14,29
		15	15,30