

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 тущеных 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 желированных сладких блюд.
27. Опишите технологический процесс приготовления рубленной 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