

Вопросы к экзамену по дисциплине:

«Технология продукции общественного питания» 3 курс

Значение супов в питании.

Супы-пюре общая характеристика, ассортимент.

Технология тепловой обработки продуктов для супов-пюре и их измельчения.

Технология жидкой основы супов-пюре и соединения ее с основными продуктами.

Способы заправки и отпуска супов-пюре.

Прозрачные супы: общая характеристика, ассортимент.

Технология мясного прозрачного бульона.

Технология куриного прозрачного бульона.

Технология прозрачного бульона из дикой птицы.

Технология рыбного прозрачного бульона.

Ассортимент гарниров к прозрачным супам. Технология гренков острых, риса запеченного, равиолей, профитролей.

Способы отпуск прозрачных супов.

Ассортимент и технология солянок жидких, требования к качеству.

Супы на хлебном квасе: общая характеристика, ассортимент.

Ассортимент и технология крошек.

Технология свекольника и ботвиньи.

Значение в питании мучных блюд и изделий.

Процессы, приводящие к формированию теста из пшеничной муки.

Влагосвязывающая способность пшеничной муки.

Процессы, формирующие дрожжевое тесто. Газообразующая и газодерживающая способность теста.

Тесто для блинчиков. Технология блинчиков. Способы отпуска их.

Тесто для блинов из пшеничной муки. Технология жарки блинов. Способы отпуска их.

Ассортимент и технология блинов для Масленицы.

Тесто для оладий. Технология жарки их и способы отпуска.

Значение овощных блюд в питании. Классификация их.

Технология варки овощей, изменение массы их при варке.

Ассортимент и технология блюд и гарниров из отварных овощей. Изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке.

Ассортимент и технология блюд и гарниров из припущенных овощей.

Технология жарки овощей при небольшом количестве жира. Ассортимент и технология блюд и гарниров из таких овощей. Изменения, происходящие в овощах при жарке..

Ассортимент и технология блюд и гарниров из овощей, жаренных во фритюре.

Требования к фритюрному жиру.

Ассортимент и технология блюд и гарниров из тушеных овощей.

Классификация блюд из запеченных овощей. Ассортимент и технология запеченных нефаршированных овощей.

Ассортимент и технология блюд и гарниров из запеченных фаршированных овощей.

Ассортимент и технология запеканок из овощей.

Значение в питании блюд из рыб. Классификация их.

Общие правила варки рыбы. Способы отпуска блюд из отварной рыбы. Изменения, происходящие в рыбе при тепловой обработке.

Ассортимент и технология блюд из припущенной рыбы.

Ассортимент и технология блюд из тушеной рыбы.

Ассортимент и технология блюд из рыбы жареной с небольшим количеством жира.

Ассортимент и технология блюд из рыбы, жареной во фритюре. Показатели качества и безопасности фритюрного жира.

Ассортимент и технология блюд из рыбы, жареной на открытом огне.

Ассортимент и технология блюд из рыбных котлетных масс.

Ассортимент и технология блюд из ракообразных.

Ассортимент и технология блюд из двустворчатых моллюсков.

Ассортимент и технология блюд из кальмаров и трепангов.

Ассортимент и технология блюд из морской капусты.

Значение в питании мяса.

Теоретическое обоснование схемы кулинарной разделки туши говядины. Кулинарное назначение котлетного мяса.

Состав и технология натуральной рубки и котлетных масс, ассортимент и характеристика полуфабрикатов из них. Технология варки мяса для 1-х и 2-х блюд.

Ассортимент блюд из вареного мяса. Способы отпуска и приемы оформления.

Требования к качеству. Изменения в мясе при варке.

Технология припускания, варки, тушения, запекания мяса. Ассортимент блюд, способы отпуска и приемы оформления. Требования к качеству.

Ассортимент и технология блюд из субпродуктов. Способы отпуска и приемы оформления. Требования к качеству.

Ассортимент и технология блюд из натуральной рубки и котлетных масс. Способы отпуска и приемы оформления. Требования к качеству.

Значение в питании яиц. Классификация яичного сырья.

Предварительная обработка яичного сырья.

Общие правила варки яиц. Ассортимент и технология блюд из вареных яиц. Способы отпуска. Требования к качеству.

Технология жарки яиц. Ассортимент и технология блюд из жареных яиц. Требования к качеству.

Значение в питании творога. Классификация сырья. Ассортимент и технология полуфабрикатов и блюд из творога. Требования к качеству.

Значение в питании круп, их применение в кулинарии.

Технология варки каш, разновидности их. Изменения, происходящие в крупах при варке. Состояние крахмала в кашах, изменения его при хранении каш, обратимость процесса.

Значение в питании бобовых, их применение в кулинарии.

Технология подготовки бобовых к варке и их варка. Изменения, происходящие в бобовых при замачивании и варке. Приготовление и оформление блюд из бобовых.

Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация их.

Подготовка продуктов к приготовлению холодных блюд.

Салаты и винегреты: общая характеристика, классификация.

Салаты из сырых овощей: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления отдельных салатов.

Салаты из вареных овощей: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Винегреты: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Салаты с добавлением продуктов животного происхождения: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Холодные блюда из овощей: характеристика, анализ.

Холодные блюда из фаршированных овощей: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Холодные блюда из маринованных овощей: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Виды икры из овощей: ассортимент, технология приготовления и ее анализ.

Закуски из рыбной гастрономии: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Холодные блюда из рыбы: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Закуски из мясной гастрономии: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Холодные блюда из мяса и морепродуктов: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Холодные блюда из птицы: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Холодные блюда из яиц и творога: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Значение сладких блюд в питании. Классификация их.

Подготовка продуктов к приготовлению сладких блюд.

Блюда из натуральных фруктов и ягод: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Блюда из вареных фруктов и ягод: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Желированные сладкие блюда: общая характеристика, ассортимент и свойства желирующих веществ, технология желирования.

Кисели: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Желе и муссы: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Самбуки и кремы: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Блюда из закаленного и мягкого мороженого: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Сладкие каши и пудинги: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Суфле: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Горячие сладкие блюда из яблок: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Значение изделий из теста в питании. Классификация их.

Классификация видов теста. Подготовка продуктов к приготовлению теста.

Требования к муке для различных видов теста.

Дрожжевое тесто: общие характеристики, способы замеса, технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом, назначение обминки.

Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом, технология разделки дрожжевого теста, назначение расстойки.

Процессы, приводящие к формированию дрожжевого теста. возможные пороки изделий из теста, их причины, способы устранения.

Ассортимент изделий из дрожжевого теста, режим их выпечки; процессы, происходящие при выпечке.

Технология варки макаронных изделий; изменения, происходящие в них при этом.

Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий.

Меланоидинообразование: сущность, химизм, факторы, влияющие на скорость и глубину процесса; распространение его в пищевых технологиях, влияние на свойства изделий

Значение жиров в питании и кулинарии, биологическая ценность жиров.

Самоокисление жиров: теории, описывающие этот процесс; факторы, влияющие на его скорость и глубину; применение антиокислителей.

Значение витамина С для организма, потребность в нем. Химическая природа, источники витамина С в нашем питании. Изменения в содержании витамина С при хранении и тепловой обработке продуктов.

Значение в питании чая, правила его заваривания, способы отпуска; технология приготовления напитка из какао.

Значение в питании кофе, ассортимент и технология напитков из кофе.

Ассортимент и технология соусов на сливочном масле, их применение

Технология соусов и заправок на растительном масле, их применение.

Особенности технологии блюд для питания школьников

Технология основного красного соуса и его производных, их применение.

Технология основного белого соуса и его производных, их применение.

Особенности детского организма. Требования к питанию школьников.

Особенности централизованного производства охлажденных изделий из рыбной котлетной массы.

Пищевые концентраты: характеристика, их использование.

Особенности питания рабочих горячих цехов.

Особенности питания шахтеров.

Особенности питания работников химических производств.

Особенности производства использования быстрозамороженной продукции.

Особенности производства и использования охлажденной продукции.

Особенности технологии КЭЧ. Применение в индустрии питания.

Задача.

Выписать со склада продукты в овощной цех для приготовления 100 порций салата сезонного (месяц – октябрь, выход порции – 100 г).