

Вопросы по дифференцированному зачету по МДК01.01
«Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению
кулинарных полуфабрикатов»

1. Для чего предназначена машина МОК-250:
2. Какую поверхность имеет рабочая камера картофелеочистительной машины МОК-125?
3. Рабочим органом, МОК- 250, является:
4. Выгрузка очищенного картофеля производится:
5. Машина МРО-200 предназначена для нарезки овощей:
6. Предохранительное кольцо имеется:
7. Почему запрещается использовать мясорубку без загрузки?
8. рабочими органами мясорыхлителя служат:
9. Гребенки в мясорыхлителе предназначены:
10. Порядок сборки мясорубки МИМ-82
11. Овощные цеха организуются на предприятиях:
12. Оборудование в овощном цеху устанавливается в зависимости от чего?
13. Технологическая схема обработки картофеля.
14. Поверхность стола для доочистки картофеля имеет:
15. После доочистки картофель хранят где и сколько?
16. Срок хранения замороженных овощей:
17. Температура низкотемпературного холодильного хранения не должна превышать:
18. При какой температуре заморозки нет эффекта потери жидкости, не меняется ни вкус, ни консистенция?
19. Защищает продукт от отрицательного воздействия окружающей среды:
20. Вакуумирование, защищает продукт от развития :

21. Рыбный цех организуется в предприятиях:
22. Рыбный цех размещается:
23. Дефростация крупной рыбы осуществляется:
24. Для удаления голов и потрошения рыб, поверхность стола имеет:
25. Какую маркировку имеют разделочные доски в рыбном цеху?
26. Последовательность обработки мяса:
27. Схема организации рабочего места по нарезке порционных п/ф:
28. Каким ножом производится жиловка мяса?
29. Каким ножом производят нарезку мелкокусковых п/ф?
30. Что такое обвалка?