

Лабораторно- практична робота №2

Тема програми : Технологія приготування страв з овочів і грибів.

Тема роботи: Технологія приготування страв з овочів і грибів.

Мета роботи: Набути навиків з технологічної послідовності приготування страв з овочів та грибів з дотриманням організації робочого місця, вимог санітарії, гігієни та технічних вимог безпеки праці; засвоїти правила подачі зазначеного асортименту страв з овочів і грибів.

Нормативна документація: збірники рецептур

Звіт роботи

Група _____

Виконавець _____

1. Значення теплової обробки- _____

2. Вкажіть позитивні і негативні чинники теплової обробки:

ПОЗИТИВНІ _____

НЕГАТИВНІ _____

3. Назвіть основні способи теплової кулінарної обробки

4. Знайди відповідність

Класифікація способів теплової обробки

Основні

Допоміжні

Комбіновані

Пасерування

Тушкування

Смаження

5. Визначте спосіб теплової обробки по зображенню:





3.



4.



5.



6.



7.



8.

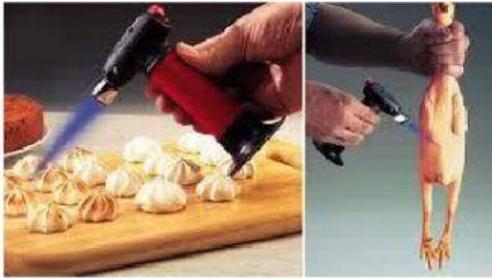
9.



10.



11.



6. Встав пропущене слово

Технологія приготування

Для картопляного пюре краще використовувати сорт картоплі з високим вмістом . Обчищені за розміром бульби картоплі заливають водою, солять, закривають кришкою і варять до готовності. Відвар зливають, картоплю підсушують і гарячою протирають у протиральній машині. Температура картоплі має бути не нижчою 80°C, оскільки в охолодженій картоплі клітини, які містять клейстеризований крохмаль, легко руйнуються, внаслідок пюре стає , темним і несмачним. У гарячу протерту картоплю дають розт й , вливають при безперервному помішуван молоко (щоб пюре не потемніло). Суміш збивають до утворення пухкої однорідної маси.

Перерахуйте використаний інвентар, посуд _____

7. Перетягнути слова у правильні місця

	1. В Українській кухні важливе місце після картоплі належить:
	2. До рибних страв не подають гарніри з:
	3. Обов'язковою складовою борщу є:

Буряк

Капуста

Топінамбур

8. Обрати з випадючого списку:

Без солі, щоб не погіршився смак і не сповільнився процес варіння, варять овочі:

- а) буряки, моркву, зелений горошок;
- б) топінамбур, капусту, коріння петрушки;
- в) буряки, капусту, батат.

9. Обрати з випадючого списку:

Картоплю, смажену у фритюрі, нарізану соломкою, називають: