ПЕРЕВІРТЕ СЕБЕ

Уважно читайте завдання.

Виберіть правильну відповідь

Рекомендований кут нарізання риби на порційні шматки - кругляки.

а) 90^0 б) 30^0 в) 45^0

Рекомендований кут нарізання філе риби для смаження.

а) 90^0 б) 45^0 в) 30^0

Встановіть відповідність колонок:

Для отримання напівфабрикату.

а) чисте філе ..... 1) нутрощі видаляємо через отвір

..... що утворився після видалення голови

б) порційний ..... 2) нутрощі видаляємо через розріз на

.... шматок круглої ..... черевці

.... форми

Поставте послідовність. Технологічний процес приготування рибної котлетної маси:

Ретельно перемішують.

Білий черствий хліб без скоринки замочують у молоці або воді для набухання

Чисте філе риби нарізують на невеликі шматочки.

Вибивають.

Філе і розмочений хліб пропускають через м'ясорубку.

Додають сіль, перець чорний мелений.

Встановіть відповідність колонок

НАРІЗУВАННЯ	При цьому структура сполучної тканини порушується, що полегшує теплову обробку
ВІДБИВАННЯ	При цьому маса збагачується повітрям, стає більш однорідною, а вироби — пухкими.
МАРИНУВАННЯ	щоб зменшити витікання соку і випаровування води з поверхні виробів, внаслідок чого утворюється апетитна рум'яна кірочка, а готовий виріб буде соковитим
ПОДРІБНЕННЯ	розпушується сполучна тканина, згладжується поверхня напівфабрикату, вирівнюється його товщина
ВИБИВАННЯ	упоперек волокон, тримаючи ніж під прямим кутом або 30°, залежно від виду напівфабрикату
ПАНІРУВАННЯ	збризкують лимонною кислотою або оцтом і тримають на холоді для того, щоб надати готовим стравам специфічного смаку й аромату, а також для розм'якшення сполучної тканини.

Встановіть відповідність колонок

ТІСТО — КЛЯР	мелені сухарі з пшеничного хліба
БІЛА ПАНІРОВКА	пшеничний хліб, який нарізують соломкою або дрібними кубиками
ЛЬЄЗОН	дрібно потертий черствий пшеничний хліб без скоринки
ХЛІБНА ПАНІРОВКА	жовтки яєць розтирають з олією, додають молоко, сіль, борошно, перемішують, щоб не було грудок, і залишають на 10—15 хв.
ЧЕРВОНА ПАНІРОВКА	потрібно 670 г яєць або меланжу, 340 г води і 10 г солі

LIVEWORKSHEETS