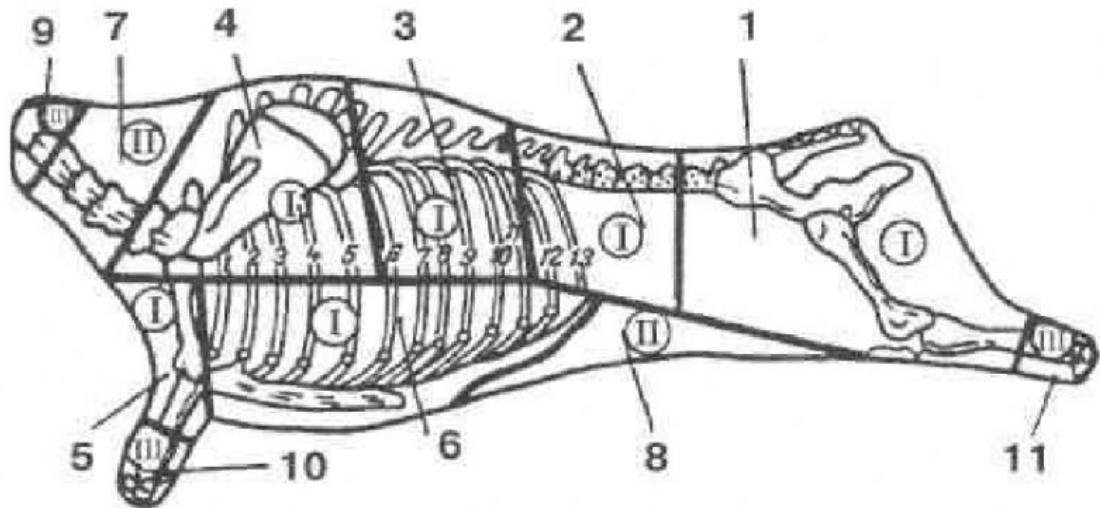


Розрубівання туш забійних тварин



Розрубівання яловичини здійснюють на 11 відрубів, вкажіть їх назву:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.

**Контрольні тести з теми
«Механічна кулінарна обробка м'яса»**

1. Яке м'ясо належить до першої категорії?
 - а) мариноване
 - б) тонке
 - в) вгодоване
2. Втрати м'ясного соку більше при розмороженні:
 - а) швидкому
 - б) повільному
 - в) у гарячій воді
3. Що так зачистка, жиловка
 - а) виділення сухожиль, плавок
 - б) виділення зайвого жиру
 - в) виділення м'якоті під кісток
4. Які частини яловичої частини тушать?
 - а) вирізка товстий і тонкий край
 - б) лопаткова, підлопаткова
 - в) шийна частина
5. Який з напівфабрикатів є велико-шматковий?
 - а) ромштекс
 - б) ростбіф
 - в) рагу
6. Який напівфабрикат нарізується?
 - а) біфштекс
 - б) філе
 - в) ескалоп
7. З якої частини нарізують гуляш, азу?
 - а) верхній внутрішній шматок
 - б) боковий, зовнішній шматок
 - в) вирізки
8. Чим відрізняється натуральна рубка від котлетної маси?
 - а) більш рідкою консистенцією
 - б) у неї не додається хліб
 - в) в неї додається жир
9. Який з н/ф паніровані?
 - а) котлета натуральна
 - б) котлета відбивна
 - в) лангет
10. Які вироби з котлетної маси фарширують?
 - а) шніцель, биточки
 - б) зрази, рулет
 - в) котлети