



З якою метою проводять дефростацію м'яса?

- А) максимально відновити його попередні властивості;
- В) зручності виготовлення напівфабрикатів;
- С) знезараження поверхні м'яса.

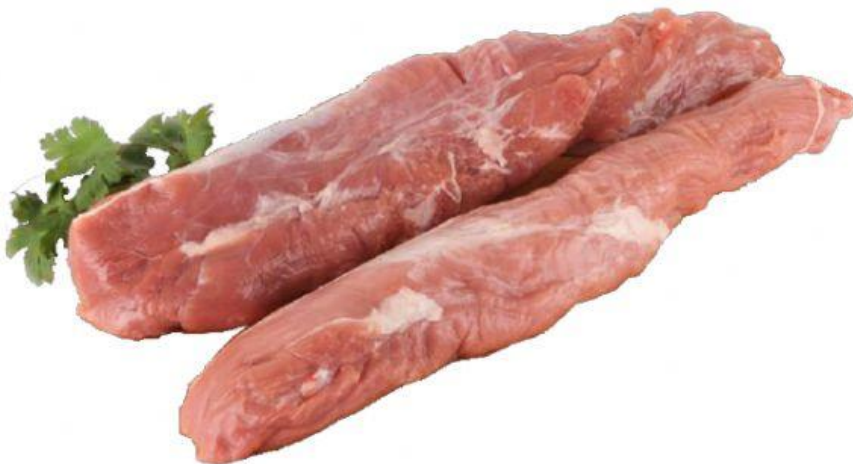
Який з наведених варіантів відповідей вірний?

- А) М'ясо розморожують у холодній воді;
- В) М'ясо розморожують у теплій воді;
- С) М'ясо не розморожують у воді.

Вкажіть назву частини туші свинини



Вкажіть назву частини туші свинини



Напишіть назву м'ясних напівфабрикатів з котлетної маси, відповідно до їх характеристики

Напів-фабрикат	Форма	Вид паніровки	Розміри, см		
			довжина	ширина	висота
	Овально-приплюснута з одним загостреним кінцем	Сухарі	12	5	2-2,5
	Приплюснуто-округла	Сухарі	d = 6		2-2,5
	Овально-приплюснута	Сухарі	12	6	1
	Цеглинки з овальними краями	Сухарі	12	5	2-2,5
	Кульки	Борошно	d = 3-4		
	Батона	Льезон, сухарі			

Вкажіть назву частини туші свинини



Приготування м'ясних напівфабрикатів

Вставте пропущені слова

Напівфабрикати розрізняють залежно від виду м'яса — з яловичини, _____, баранини, телятини;

за розміром — напівфабрикати великими шматками, _____, та дрібними шматочками;

за способом приготування — напівфабрикати натуральні, паніровані й січені (натуральні та з _____);

за видом теплової обробки — для варіння, смаження, тушкування.

Для приготування м'ясних напівфабрикатів застосовують кулінарні прийоми: нарізування, відбивання, підрізування сухожилків, панірування, шпигування, маринування, подрібнення, _____.

_____ запобігає втратам вологи під час смаження. Вироби мають дуже апетитну рум'яну кірочку, залишаються соковитими, а білки сполучної тканини краще розм'якшуються.

_____ поліпшує смак і аромат виробів. Використовують сало шпик, моркву, біле коріння, часник, цибулю. Проколи роблять уздовж волокон.

_____ сприяє набуханню колагенових волокон сполучної тканини, розм'якшенню м'яса, прискорює процес смаження, поліпшує смак і аромат.

_____ січеної натуральної й котлетної маси збагачує її повітрям, завдяки чому вироби стають пухкими.

