Оценка компетентности по модулю 1

Вариант |

1.Ответить на вопросы

 1)В чем состоит механическая кулинарная обработка рыбы?

 2)Какие полуфабрикаты используют для варки?

 3)Каково время вымачивания соленой рыбы?

 4)Какие полуфабрикаты из рыб используют для припускания ?

2. Составить схему разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей.

3.Закончить предложения.

1)При первичной обработке рыбы, кроме полуфабрикатов , получают отходы…………………………………

2)Наименьшее количество отходов получают , когда ………………………………………..

3)Наибольшее количество отходов получают при……………………………………………………..

Вариант ||

1.Ответить на вопросы.

1)Как размораживают рыбу?

2)Каково время оттаивания рыбы на воздухе?

3)какая температура воды при оттаивания рыбы в воде?

4)Какова последовательность процесса удаления внутренностей у рыбы?

2.Составить схему обработки осетровой рыбы.

3. Дополнить предложения.

 1) Из рыбных отходов готовят следующие блюда…

 2) Хранят рыбные полуфабрикаты при температуре …, котлетную массу (на противне) ---….С.

 В) Крупными кусками рыбу хранят … часов, порционными кусками и в виде фарша ---… часов, полуфабрикаты из котлетной массы ---… часов.