

**Питання для підготовки до державної атестації (державного іспиту)
з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»**

1. На якій рідкій основі можна готувати молочні супи?
2. Чим заправляють заправні перші страви з метою надання більш густої консистенції?
3. Яка маса м'яса на одну порцію супу?
4. Що є невід'ємним компонентом борщу?
5. Які борщі є найросповсюдженішими серед більш ніж 50 відомих рецептур?
6. Щі і розсольники подають зі сметаною, за винятком тих, до складу яких входить:
7. Чим відрізняється солянка від інших заправних супів?
8. З чого зазвичай готують супи- пюре?
9. Що необхідно зробити з сировиною перед початком приготування солодких супів з використанням сухофруктів?
10. Як поділяють заправні супи?
11. Желатин – це продукт...
12. Який час зберігання холодного желе на холоді?
13. Який крохмаль можна використовувати для приготування молочних киселів?
14. Наявність пектинових речовин притаманна...
15. Желатин, пектин, агар, агароїд – це...
16. Як поділяються солодкі страви за температурою подачі?
17. Яка жирність вершків повинна бути для приготування парфе?
18. Як поділяють киселі залежно від кількості крохмалю і консистенції?
19. З якою метою проварюють яблука у підкисленій воді під час приготування солодких гарячих страв?
20. Які солодкі страви відносять до драгледодібних?
21. Сировиною називають продукт, який...
22. Напівфабрикат - це продукт, який...
23. Готова продукція - це продукти, що...
24. Прийоми гідромеханічної дії на сировину – це...
25. Які основні засоби теплової обробки?
26. Які комбіновані засоби теплової обробки?
27. Фритюрна обробка продукту – це...
28. Яка вірна послідовність операцій первинної обробки картоплі?
29. Які прості форми нарізання ви знаєте?
30. Яку кількість води беруть для варіння овочів?
31. Як відпускають страву з відварених овочів?
24. В чому особливість приготування страв із припущених овочів?
25. Якими видами нарізки нарізають картоплю для подальшого смаження у фритюрі?
26. Які страви зі смажених овочів ви знаєте?
27. Яку середню кількість рідини необхідно взяти для приготування розсипчастої каші?

28. Яку середню кількість рідини необхідно взяти для приготування в'язких каш?
29. Які крупи використовують для приготування рідких каш?
30. Які крупи використовують для приготування розсипчастих каш?
31. В чому особливість приготування страв з бобових?
32. Яку кількість рідини беруть для варіння макаронів відкидним засобом?
33. Яку кількість рідини необхідно взяти для приготування макаронів без відкидним засобом?
34. Лапшевник, макаронник – це...
35. У яких кашах (за органолептичними якостями) повинні відокремлюватись крупинки від крупинок?
36. У які страви з круп додають яйця у якості структуроутворюючих речовин?
37. Для приготування яких виробів з каш додають взбиті білки?
38. Які види каш використовують для запечених виробів?
39. Які запечені вироби з каш ви знаєте?
40. Які овочі змінюють втрати при первинній обробці в залежності від сезонів?
41. При проведенні яких засобів теплової обробки втрати маси овочів мінімальні?
42. При проведенні яких засобів теплової обробки втрати в овочах максимальні?
43. Які овочі варять при бурхливому кипінні?
44. До якого засобу обробки відносять СВЧ нагрів?
45. При якій температурі смажать овочі основним засобом?
46. При якій температурі смажать овочі у фритюрі?
47. При якій температурі пасерують овочі?
48. Використання якого засобу теплової обробки зберігає у продуктах необхідну концентрацію сухих речовин?
49. Який середній час обсмажування картоплі у фритюрі?
50. Який максимальний час бланшування продуктів?
51. Які продукти припускають без додавання рідини?
52. Які овочеві страви готують на основі пюреподібних мас?
53. Пасеруванням називають процес...
54. Бланшуванням називається процес...
55. Прийоми гідромеханічної дії на сировину – це...
56. Прийоми біохімічної дії на сировину – це...
57. Які речовини знаходяться у овочах, що збуджують апетит?
58. На які вітаміни багаті овочі?
59. Як класифікують рибу, що надходить на підприємства ресторанного господарства?
60. Як класифікують рибу за розмірами та масою?
61. Яких видів за способом обробки надходить риба на підприємства ресторанного господарства?
62. У якому середовищі розморожують осетрову рибу?

63. Як вимочують солону рибу для подальшої теплової обробки?
64. Яка температура у змінній воді при вимочуванні солоні риби (градуси)?
65. Як обробляють рибу з головою (повністю)?
66. Для якої теплової обробки використовують розділку риби з головою?
67. Як обробляють рибу непластовану?
68. Для яких цілей нутрощі видаляють у рибі через голову?
69. У яких кулінарних цілях використовують рибу непластовану?
70. Яку рибу використовують для нарізання кругляків?
71. Яка повинна бути маса риби для отримання філе, кг ?
72. Які види філе існують?
73. Що розуміють під "чистим" філе?
74. Як нарізають напівфабрикат з риби для варіння порційними кусками?
75. Як нарізають напівфабрикат для смаження основним засобом?
76. Який спосіб використовують для запобігання деформації порційних шматків риби?
77. Які порційні напівфабрикати з риби ви знаєте?
78. Кляр – це...
79. Які види паніровок використовують для приготування порційних виробів з риби?
80. Яка концентрація хлібу можлива для приготування котлетних виробів, %?
81. Які вироби готують з котлетної рибної маси?
82. Яку рибу фарширують знявши панчохою шкіру?
83. Які морепродукти відносять до ракоподібних ?
84. На якій рідкій основі готують супи?
85. Норма супів, що відпускають, може бути, (г)
86. При якій температурі відпускають гарячі супи (градуси) ?
87. Що зумовлює приємний аромат чаю?
88. До гарячих напоїв відносяться?
89. В чому полягає особлива корисність чаю?
90. На які групи ділять соуси?
91. Які соуси відносяться до холодних?
92. Які соуси готують з борошном?
93. Які соуси готують без згущувача?
94. Для яких цілей використовують густі соуси?
95. Для яких цілей використовують рідкі соуси ?
96. Для яких цілей використовують соуси середньої густини?
97. Що є основою для приготування коричневого бульйону?
98. Які універсальні соуси ви знаєте?
99. Для яких соусів характерне використання великої кількості яєць та масла?
100. Які страви відпускають з соусом томатним?