**Вопросы к экзамену**

1.Классификация способов кулинарной обработки сырья.

2.Классификация овощей и грибов.

3.Органолептическая оценка качества овощного сырья.

4.Механическая кулинарная обработка овощей.

5.Классификация грибов. Обработка грибов.

6.Обработка клубнеплодов.

7.Способы предохранения картофеля от потемнения.

8.Форма нарезки клубнеплодов и их кулинарное использование.

9.Обработка корнеплодов. Форма нарезки, кулинарное использование.

10.Обработка капустных овощей. Форма нарезки, кулинарное использование.

11.Обработка луковых овощей. Форма нарезки, кулинарное использование.

12.Обработка плодовых овощей. Форма нарезки, кулинарное использование.

13.Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей.

14.Подготовка овощей для фарширования.

15.Отходы овощей и их использование.

16.Полуфабрикаты из сырых очищенных овощей, требования к качеству полуфабрикатов.

17.Полуфабрикаты из овощей, прошедших частичную или полную тепловую обработку.

18.Организация работы овощного цеха.

19.Виды рыб, классификация.

20.Органолептическая оценка качества рыбного сырья.

21.Характеристика живой рыбы.

22.Характеристика свежеуснувшей рыбы.

23.Характеристика охлажденной рыбы. Способы разделки.

24.Характеристика мороженной рыбы.

25.Способы размораживания рыбы.

26.Характеристика соленой рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы.

27.Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.

28.Разделка рыбы, используемой целиком.

29.Разделка рыбы, используемой непластованной.

30.Разделка рыбы на филе (пластование). Виды филе.

31.Разделка рыбы для фарширования целиком (щука).

32.Разделка рыбы для фарширования целиком (судак).

33.Разделка рыбы для фарширования порционными кусками и в виде батона.

34.Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом.

35.Способы удаления визиги.

36.Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, сом, бельдюга, угорь).

37. Особенности обработки некоторых видов рыб (миноги, треска, пикша, хек).

38. Особенности обработки некоторых видов рыб (ставрида, линь, рыба-сабля).

39.Виды полуфабрикатов из рыбы в зависимости от использования.

40.Виды панировки и способы панирования.

41.Рыба «Кольбер», рыба «Орли». Технология приготовления.

42.Приготовление рыбной котлетной массы.

43.Приготовление рыбной кнельной массы.

44.Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.

45.Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Сроки хранения.

46.Обработка и использование рыбных пищевых отходов.

47.Классификация нерыбного водного сырья.

48.Двустворчатые моллюски. Характеристика.

49.Головоногие моллюски. Характеристика.

50.Ракообразные. Характеристика.

51.Иглокожие. Характеристика.

52.Продукты из морских водорослей.

53.Организация работы рыбного цеха.

54.Классификация мяса в зависимости от вида животного.

55.Классификация мяса по термическому состоянию. Признаки доброкачественности мяса.

56.Режимы дефростации мяса.

57.Предварительная обработка мяса.

58.Разделка туши говядины. Выделение отрубов.

59.Кулинарное использование частей туши говядины.

60.Классификация мясных полуфабрикатов. Стадии приготовления.

61.Рубленые полуфабрикаты из говядины, приготовление котлетной массы.

62.Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.

63.Порционные полуфабрикаты из говядины.

64.Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.

65.Разделка туши свинины. Выделение отрубов.

66. Кулинарное использование частей туши свинины.

67. Разделка туши баранины. Выделение отрубов.

68. Кулинарное использование частей туши баранины.

69.Подготовка туши молочного поросенка для фарширования.

70.Полуфабрикаты из баранины и свинины. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.

71.Обработка субпродуктов мяса.

72.Организация работы мясного цеха.

73. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и оценка ее качества.

74. Механическая кулинарная обработка пернатой дичи и оценка ее качества.

75.Техника приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.

76. Последовательность процесса снятия филе. Полуфабрикаты из филе.

77. Обработка птицы целиком. Заправка «в кармашек».

78. Заправка птицы «в одну нитку».

79. Способы заправки птицы без иглы.

80. Обработка пищевых отходов из птицы.