3тм пм 03 учебная практика 1,2,3 лента 6 часов

Задание ответить на вопросы

1 Классификация вареных, запеченных и копченых изделий

2 Посолочные ингредиенты и пищевые добавки применяемые при производстве

цельномышечных мясопродуктов.

3Характеристика основного мясного сырья для производства вареных, запеченных и

копченых изделий

4Характеристика основного сырья животного происхождения для производства

вареных, запеченных и копченых изделий

5Характеристика основного сырья растительного происхождения для производства

полуфабрикатов.

6 Вспомогательные материалы для производства вареных, запеченных и копченых

изделий

7Способы и методы посола мяса

8Как приготовить стандартный и многокомпонентный рассол?

9 Перечислите виды оборудования для созревания мяса.

10 Технология обработки мясных продуктов после посола и их подготовка к тепловой

обработке.

11 Методы и способы тепловой обработки.

12 Технология варёных окороков и солёных формованных мясных продуктов

13 Основные классы химических соединений коптильного дыма.

14 Технология сырокопченых продуктов из свинины, копчено-запеченных изделий и

копчёных продуктов из мяса птицы

15 Технология сырокопченых продуктов из свинины, копчено-запеченных изделий и

копчёных продуктов из мяса птицы

16 Назовите особенности производства копчёных изделий в фермерских хозяйствах

17 Организация работы поточно-механизированные линии для производства продуктов

из свинины.

**Решить тест**

1.Технологическая схема производства ливерной колбасы

1приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение

оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

2приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки,

варка

3измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение

4приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение

оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

2.В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовления ливерной

колбасы?

1парном, охлажденном, размороженном или соленом

2мороженом, охлажденном

3парном

4размороженном

3.Порядок куттерования сырья для ливерной колбасы 1 сорта?

1печнь, прибавляют 5 % бульона от веса всего фарша, жирную свинину или щековину, 2 %

соли, лук, пряности

2печень, щековину или жирную свинину, 5 % бульона, лук, 2 % соли и пряности

3ливер, бульон, соль, лук, пряности

4жирную свинину или щековину, печень, 5 % бульона, 2 % соли, лук и пряности

5.Для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас?

1для придания фаршу нежной консистенции

2для повышения пищевой ценности

3обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон

4для уплотнения фарша

6.Температура охлажденных ливерных колбас?

Варианты ответа:

12 ОС

24 ОС

36 ОС

48 ОС

7.Режимы и сроки хранения колбасных изделий: ливерных, кровяных, зельцев...,час?

148 час

28 час

3при температуре 6 ОС 12 час

4при температуре 12 ОС 24 час

8.Технологическая схема производства паштетов

1 зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка,

формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 9О-145 ОС, охлаждение, упаковка

2 зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение,

формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка

3промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка

4варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка

9.На сколько частей производят разделку говяжьей полутуши для колбасного

производства? Назовите их

1.4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть

2.3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

3.7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть,

тазобедренная часть, крестцовая часть

4.2- передняя и задняя часть

10.На сколько частей производят разделку говяжьих полутуш направленных на

выработку полуфабрикатов? Назовите наиболее ценные части

1.7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть,

тазобедренная часть, крестцовая часть

2.4 - грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной обрубы

3.3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

4.2 - передняя и задняя часть

Ответы прислать на почту elena­\_leonova\_63@ mail.ru