

Технологічний диктант

З теми: *«Теплова обробка сировини»*

1. Назвіть процеси теплової обробки сировини.
2. Дайте визначення процесу бланшування.
3. За допомогою яких середовищ проводять бланшування?
4. Призначення бланшування.
5. З якою метою бланшують зелений горошок, перець болгарський, баклажани?
6. В яких випадках краще бланшувати парою, а не водою?
7. Від чого залежить мета бланшування?
8. В чому суть обсмажування?
9. Від чого залежить тривалість обсмажування?
10. Які показники характеризують якість обсмаженої сировини?
11. Як вибирають температуру об смаження?
12. Які показники використовують для контролю якості олії?
13. Чого треба дотримуватися для підтримання якості олії?
14. Від чого залежить якість олії в процесі обсмажування?
15. Що таке видимий відсоток усмажування?
16. В чому суть пасерування?
17. Дайте визначення, що таке «уварювання»?
18. При виробництві яких видів консервів використовують варіння?
19. В яких апаратах проводять уварювання?
20. В чому перевага уварювання під вакуумом?