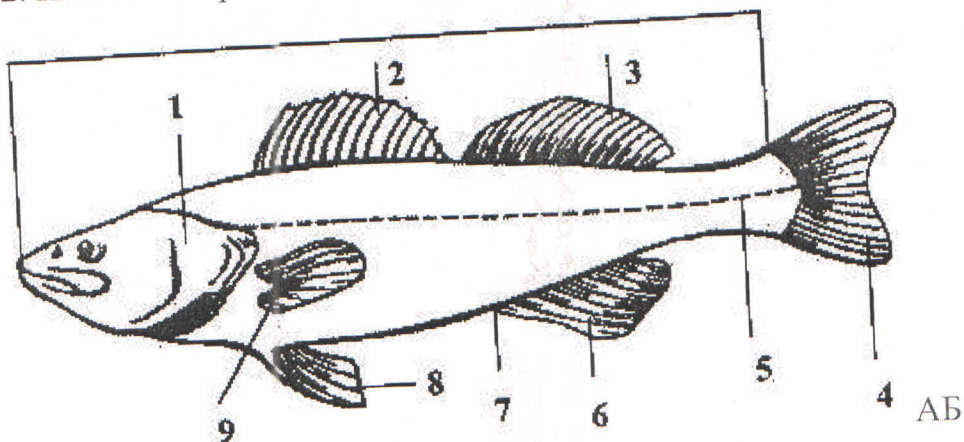


Практическая работа по теме

№1.

Изучение технологии обработки рыбы. Расчет количества отходов рыбы. (2)

1. Перечислите питательные вещества, содержащиеся в рыбе.
2. Назовите строение частей тела рыбы (судак)



3. Укажите виды рыбы, поступающей на ПОП: в зависимости от размера (укажите размеры).

4. На ПОП поступающую рыбу подразделяют по анатомическому строению: а-..., б-..., в-....

5. Укажите классификацию рыбы, поступающей на ПОП по термическому состоянию (укажите температуру в толще мышц рыбы).

6. Размораживание рыбы на ПОП состоит из следующих способов: а-..., б-.... в-....

7. Заполните пропуски. «В воде размораживают _____ и _____ рыбу. В ванну наливают _____ воду с температурой _____ С и закладывают _____ рыбу».

8. Какую рыбу размораживают комбинированным способом?

9. Перечислите способы вымачивания солёной рыбы, поступающей на ПОП: а-..., б-....

10. Закончите предложение. «Специфический запах, особенно резкий у морской рыбы, обусловлен присутствием в ней _____».

11. От чего зависит кулинарное использование и способ обработки рыбы:

а) от количества жира в) от количества костей

б) от размера г) от степени свежести

12. Определите и отметьте знаком (х), к каким семействам относят данные виды рыб:

13. Укажите, из каких операций состоит механическая кулинарная обработка рыбы.

14. Укажите время вымачивания солёной рыбы

Укажите продолжительность оттаивания мелкой рыбы:

а) 0,5 – 1,5 час в) 3 – 3,5 час

б) 2 – 2,5 час г) 5 – 6 час

15. Укажите потери массы рыбы при размораживании на воздухе.

16. Перечислите виды рыб, которые обрабатывают, не размораживая перед тепловой обработкой.

17. Объясните значение рыбы в питании человека.