

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ

Дать ответы на контрольные вопросы:

1. В чем заключается особенность химического состава грибов? Почему грибы считаются трудноперевариваемой пищей?
2. Каково основное кулинарное назначение грибов?
3. Какие грибы считаются наиболее ценными?
4. Перечислите блюда из грибов, характерные для русской кухни.
5. Как осуществляют предварительную переработку свежих грибов?
6. Почему подосиновики, моховики и шампиньоны быстро темнеют при хранении на воздухе? Как предотвратить этот процесс?
7. Какие грибы подвергают предварительной тепловой обработке, для чего это делают?
8. Почему нельзя отваривать грибы разных видов в одной посуде?
9. Перечислите основные способы варки грибов.
10. Дайте описание классической технологической схемы тушения грибов.
11. Какие приемы тушения характерны для русской кухни?
12. Как жарят грибы в сметане?
13. Перечислите наиболее известные в русской кухне запеченные блюда из грибов.
14. Чем отличаются блюдо Запеканка грибная пышная и блюда Запеканка грибная картофельная?

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ФИННО-УГОРСКОЙ КУХНИ

Составить опорный конспект по теме «Национальная удмуртская кухня»:

- 1) Национальные особенности и традиции удмуртов
- 2) Характерные особенности блюд удмуртской кухни
- 3) Ассортимент холодных овощных блюд, первых блюд, горячих мясных блюд
- 4) Особенности приготовления и подачи блюд.
- 5) Привести примеры рецептов блюд удмуртской кухни.

МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ КАЧЕСТВА

- 1) Рассмотреть Закон Российской Федерации от 26.06.2008, № 102 – ФЗ «Об обеспечении единства измерений»
- 2) Законспектировать содержание данного Закона.