**Вопросы для повторения**

**по теме: «*Блюда из мяса*»**

1. Вкаком термическом состоянии поступает на производство мясо?

2. Какое мясо имеет высокую пищевую ценность и кулинарные свойства?

3. Дайте определение понятия ≪жиловка и сортировка мяса≫.

4. Что обеспечивает дефростация мяса?

5. Какую поверхность имеет охлажденное мясо?

6. Назовите оптимальные условия для размораживания мяса

7. Опишите кулинарное использование лопатки из говядины.

8. Какое кулинарное использование имеет корейка из свинины

9. Укажите кулинарное использование окорока из свинины.

10. Опишите кулинарное использование грудинки из баранины.

11. Как правильно нарезать порционные полуфабрикаты?

12. Укажите условия хранения замороженных молочных поросят.

13. Назовите условия хранения охлажденной ягнятины.

14. В каких условиях хранят охлажденную свиную голову?

15. Почему не допускается размораживание мяса в воде?

16. Какие операции необходимо выполнить после размораживания мяса перед нарезанием полуфабрикатов?

17. Какие части мяса используют для приготовления ростбифа?

18. Какие части мяса используют для приготовления буженины?

19. Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов,

предназначенных для дальнейшего использования.

20. При какой температуре хранят подготовленные полуфабрикаты до реализации?

**Литература - КУЛИНАРИЯ: учебник для начального профессионального образования/ Н.А.Анфимова.- 8 издание. Издательский центр «Академия» 2012г**