



## Практична робота по темі:

### «Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього»

Професія: 5122 «Кухар»

Кваліфікація: 3 розряд

1. Від чого залежить харчова цінність борошна?
2. Послідовність приготування галушок в'язких (напівфабрикат).
3. Як приготувати локшину домашню?
4. З яких процесів складається технологія приготування вареників?
5. Які продукти нам необхідні для приготування прісного тіста та як їх підготувати до використання?
6. Як приготувати тісто для вареників з пшеничного борошна (прісне)?
7. Як приготувати вишневу начинку?
8. Які є способи формування вареників?
9. Опишіть технологію приготування тіста для млинчиків (налисників) смажених (напівфабрикат, оболонка).
10. Які начинки можна використовувати для приготування налисників? Опишіть одну.
11. Правила формування млинців.
12. Накресліть і складіть таблицю

Табл. Характеристика прісного тіста та виробів з нього

| Назва виробу    | Компоненти тіста | Маса н/ф 1шт. | Маса тіста | Маса фаршу | Види фаршу | Форма н/ф | К-ть шт. на порцію |
|-----------------|------------------|---------------|------------|------------|------------|-----------|--------------------|
| Вареники прісні |                  |               |            |            |            |           |                    |
| Пельмені        |                  |               |            |            |            |           |                    |
| Чебуреки        |                  |               |            |            |            |           |                    |

