



Практична робота по темах:
«Яйця. яєчні продукти: обробка,
технологія приготування страв.
Технологія приготування страв з
овочів»

Професія: 5122 «Кухар»
Кваліфікація: 3 розряд

Дати відповіді на запитання, скласти технологічну картку і технологічну схему.

1. Які поживні речовини містяться в яйці?
2. Які яйця належать до дієтичних, а які — до столових?
3. Які продукти переробки яєць використовують на підприємствах масового харчування? Дайте їм характеристику.
4. Механічна кулінарна обробка яєць.
5. Опишіть способи варіння яєць.
6. Як приготувати і подати яєчню натуральну?
7. Яких правил слід дотримуватися, щоб зменшити втрати вітаміну С при тепловій обробці?
8. Опишіть правила варіння овочів.
9. Складіть технологічну картку страви «Картопляне пюре».
10. Правила припускання овочів.
11. Як приготувати картоплю смажену?
12. Складіть технологічну схему приготування капусти тушкованої.