

Урок № 64

Тема уроку: Тематичне оцінювання № 5 по темі: «Обробка м'яса і м'ясних продуктів»

Мета уроку: Контроль знань з вивченої теми.

Вибери 1 рівень і виконай 5 завдань цього рівня

2 рівень (4-6 балів)

- 1.(1б)З яких тканин складається м'ясо ?
- 2.(1 б)Як перевірити якість мороженого м'яса ?
3. (1б)Як поділяють туші яловичини?
- 4.(2б)Як м'ясо треба розморожувати?
- 5.(1б)Який колір має м'ясо телятини?

3 рівень (7-9 балів)

- 1.(2б)Опишіть процеси кулінарної обробки м'яса?
- 2.(2б)Для чого використовують лопатку яловичини?
- 3.(2б) Які частини баранини і свинини використовують для котлетної маси?
- 4.(1б)Де може знаходитися жир в туші тварини?
- 5.(2б) Як приготувати котлетну масу з м'яса?

4 рівень (10-12балів)

- 1.(3б) Виправити помилки в технологічній схемі(обробка птиці).
- 2.(3б)З січеної маси виділяється жир, чому це виникло, як виправити?
- 3.(2б) Котлетна маса поміняла колір після зберігання, чому?
- 4.(2б) Назвати напівфабрикати з котлетної маси, їх форма?
- 5.(2б) Вироби з котлетної маси розпадаються чому, як це виправити?

Виправити помилки

Обробка птиці:

Обсмалювання



Розморожування



Потрошіння



Приготування н\ф



Промивання

Відповіді надсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net