**Приложение №1**

**Вопросы для фронтального опроса**

* 1. Какие части говядины используют для жарки мяса мелкими кусками?

*Ответ*: Для жарки мелкими кусками используют вырезку, толстый и тонкий край говядины, внутреннюю и верхнюю части задней ноги.

* 1. Полуфабрикат – это?

*Ответ*: Полуфабрикат — это сырье, которое подверглось первичной обработке, но нуждается в дальнейшей окончательной обработке, чтобы стать пригодным для использования.

* 1. Что означает порционный полуфабрикат?

*Ответ*: Кусок мяса на 1 порцию весом – 75гр, 100гр.

* 1. Что означает мелкопорционный полуфабрикат?

*Ответ*: Порционный полуфабрикат, нарезанный мелко в виде кубиков или брусочков.

**Работа у доски**

**Задание № 1.** Найдите мелкокусковые полуфабрикаты для жарки.

Отметить правильный ответ.

|  |
| --- |
| Бефстроганов |
| Зразы отбивные |
| Гуляш |
|  | Азу |
| Ромштекс |
| Поджарка |

*Ответ*: бефстроганов, поджарка.

* 1. Как нарезают бефстроганов? Работа у доски.

*Ответ*: Нарезают на порционные куски толщиной 1см, отбивают до толщины 0.5см и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр.

* 1. Как нарезают поджарку? Работа у доски

*Ответ*: Нарезают на порционные куски толщиной 2см, отбивают до толщины 1см и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 гр.

* 1. Форма нарезки шашлыка из говядины?

*Ответ*: мясо, нарезают кубиками, слегка отбивают.