



1

2

3

4

5

6

7

8



9

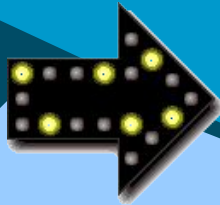
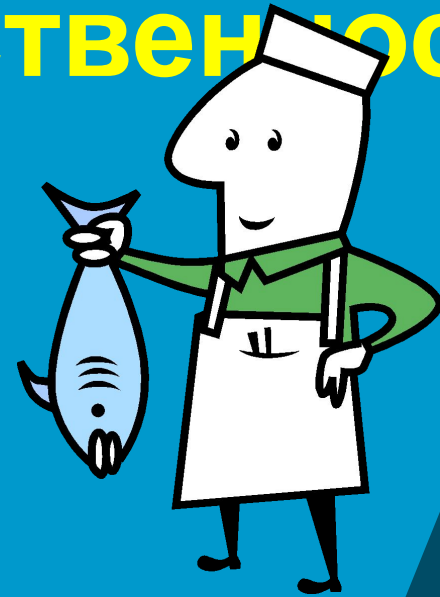
1  
0



1

# ВОПРОС

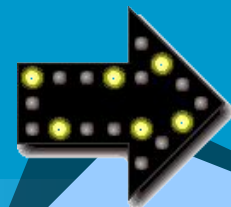
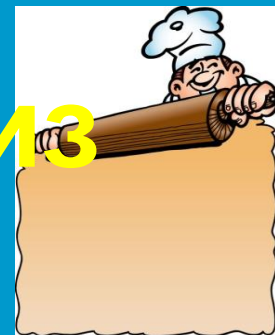
- ◆ Перечислите признаки доброкачественности рыбы



2

# ВОПРОС

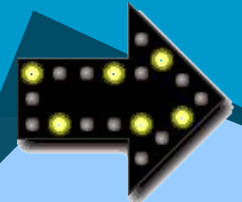
- ▶ Какие виды тепловой обработки применяются при приготовлении блюд из



3

# вопрос

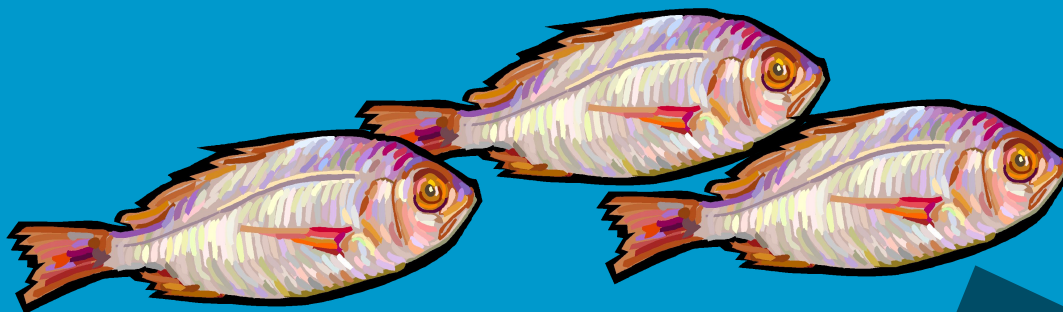
- ◆ В чем ценность рыбы для питания?



4

# вопрос

- ◆ Для кулинарной обработки какая рыба используется?

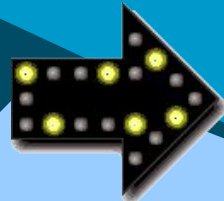




5

# ВОПРОС

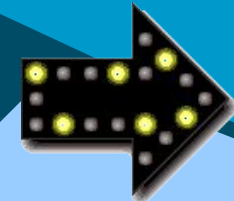
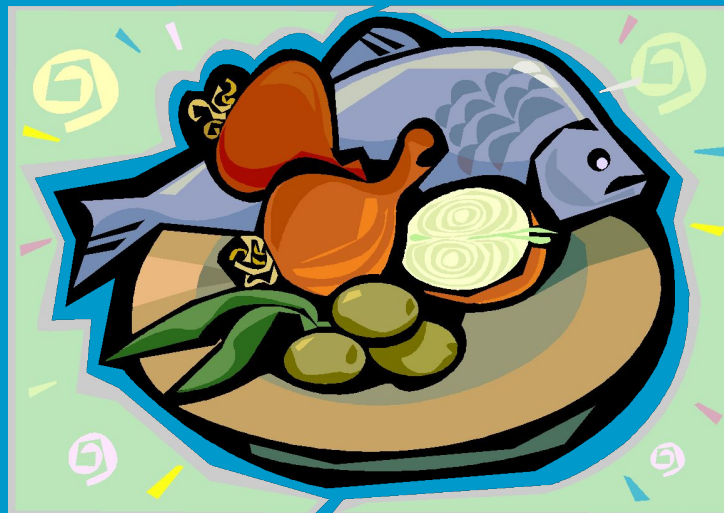
- ◆ Какие полуфабрикаты можно приготовить из рыбной котлетной массы?



6

# вопрос

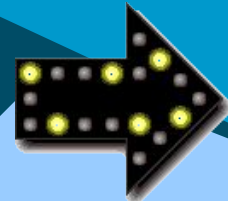
- ◆ Какие виды панировки, вы знаете и ее назначение?



7

# вопрос

- ◆ Что необходимо сделать для лучшего удержания панировки?

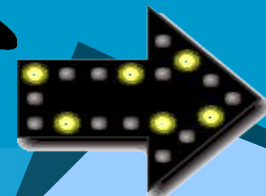
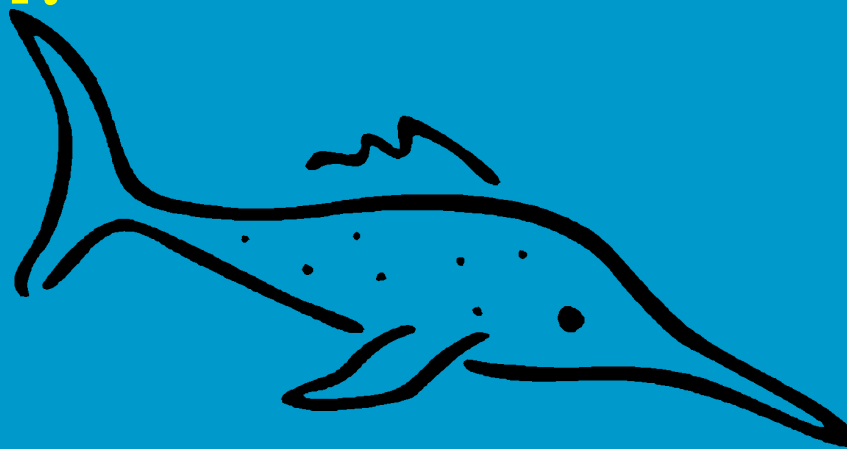




8

# ВОПРОС

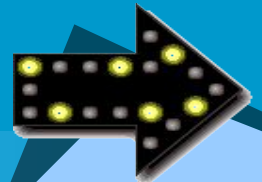
- ◆ Перечислите этапы первичной обработки бы.



9

# ВОПРОС

- ◆ Какие виды панировки вы знаете ?



Определите, что здесь лишнее

мидии

судак

кальмары

устрицы

крабы

окунь

