Экзаменационные вопросы по дисциплине «Технология производства концентратов обеденных блюд»

1. Роль и задачи пищеконцентратной отрасли в питании населения
2. Классификация пищевых концентратов обеденных блюд
3. Отличительные особенности производства пищевых концентратов
4. Биохимические показатели сырья для приготовления обеденных пищеконцентратов
5. Физико-химические показатели сырья для приготовления обеденных пищеконцентратов
6. Значение пищевых концентратов в питании человека
7. Классификация пищевых концентратов
8. Показателям качества, по которым оценивают пищевые концентраты
9. Сроки хранения пищевых концентратов

## Натуральный жареный кофе. Свойства. Состав

## Растворимый кофе. Ассортимент. Технология производства

## Кофейные напитки. Ассортимент. Технология производства

1. Вещества, которые при обжарке придают кофе вкус, цвет и специфический аромат
2. Классификация кофе натуральный жареный в зернах по качеству
3. Виды растворимого кофе
4. Сырье для получения кофейных напитков
5. Кофе и кофейные напитки. Условия хранения
6. Идентификация пищевых концентратов
7. [Виды фальсификаций](http://www.znaytovar.ru/s/Assortimentnaya_falsifikaciya_t.html) пищевых концентратов
8. Способы фальсификации пищевых концентратов
9. Ассортиментная фальсификация пищевых концентратов
10. Качественная фальсификация пищевых концентратов
11. Количественная фальсификация пищевых концентратов
12. Информационная фальсификация пищевых концентратов
13. Основное сырье для производства концентратов
14. Дополнительное сырье для производства концентратов
15. Технологическая схема производства концентратов, фасуемых в пакеты
16. Сухие продукты детского и диетического питания. Сырье. Технология производства
17. Требования, предъявляемые к молоку сырью для производства пищевых концентратов
18. Требования, предъявляемые к обезжиренному молоку для производства пищевых концентратов
19. Какие требования предъявляются к сливкам при производстве пищевых концентратов
20. Какие требования предъявляются к качеству сухого обезжиренного молока при производстве пищевых концентратов
21. Сырьё, применяемое в производстве пищевых концентратов. Крупы
22. Сырьё, применяемое в производстве пищевых концентратов. Бобовые продукты
23. Сырьё, применяемое в производстве пищевых концентратов. Мука пшеничная
24. Сырьё, применяемое в производстве пищевых концентратов. Макаронные изделия
25. Сырьё, применяемое в производстве пищевых концентратов. Картофель и овощи сушеные
26. Сырьё, применяемое в производстве пищевых концентратов. Жиры
27. Сырьё, применяемое в производстве пищевых концентратов. Крахмал
28. Сырьё, применяемое в производстве пищевых концентратов. Яичный порошок
29. Сырьё, применяемое в производстве пищевых концентратов. Концентрированные томатопродукты
30. Сырьё, применяемое в производстве пищевых концентратов. Грибы белые сушеные
31. Сырьё, применяемое в производстве пищевых концентратов. Виноград сушеный заводской обработки (кишмиш)
32. Сырьё, применяемое в производстве пищевых концентратов. Кукуруза-зерно
33. Сырьё, применяемое в производстве пищевых концентратов. Сушеный цикорий
34. Сырьё, применяемое в производстве пищевых концентратов. Вещества, улучшающие вкусовые достоинства концентратов
35. Производство полуфабрикатов для концентратов обеденных блюд
36. Классификация концентратов обеденных блюд на практике
37. Способы приготовления сушеного мяса
38. Какие требования предъявляются к плодово-ягодным экстрактам при производстве концентратов обеденных блюд
39. Пищевые концентраты первых обеденных блюд
40. Технология приготовления концентратов первых обеденных блюд
41. Унификация закладки некоторых ингредиентов при приготовлении первых обеденных блюд
42. Вторые обеденные блюда. Овощи, применяемые при производстве обеденных концентратов
43. Вторые обеденные блюда. Унификация рецептур вторых блюд
44. Вторые обеденные блюда. Какое имеется исключение при унификации рецептур каш?
45. Вторые обеденные блюда. Качество каш
46. Вторые обеденные блюда. Привести рецептуру типичного представителя вторых блюд из макаронных изделий
47. Вторые обеденные блюда. Блюда из овощей
48. Технологическая схема производства сушеного мяса