1 2 3 4

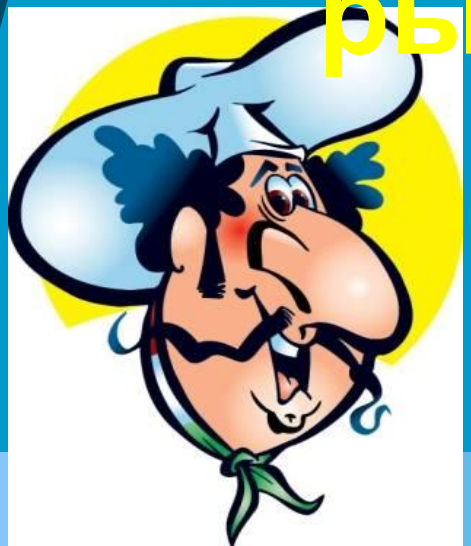
5 6 7 8

9 10

1

# вопрос

- Перечислите признаки доброкачественности рыбы



2

# вопрос

Какие виды тепловой обработки применяются при приготовлении блюд из

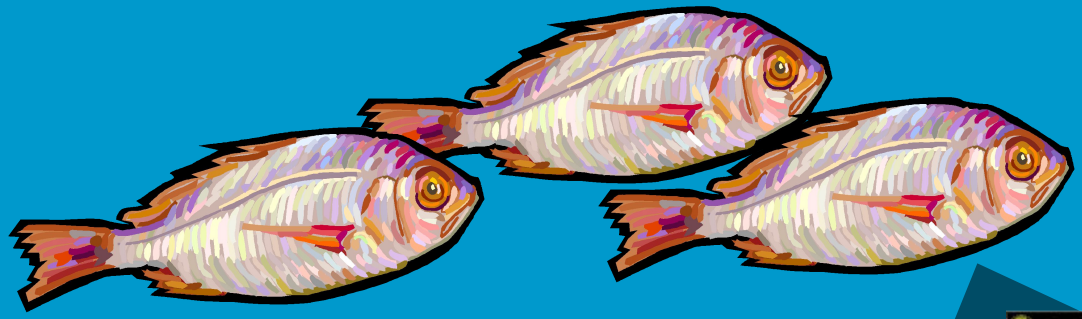
3

# вопрос

- В чем ценность рыбы для питания?

# 4 вопрос

- Для кулинарной обработки какая рыба используется?



5

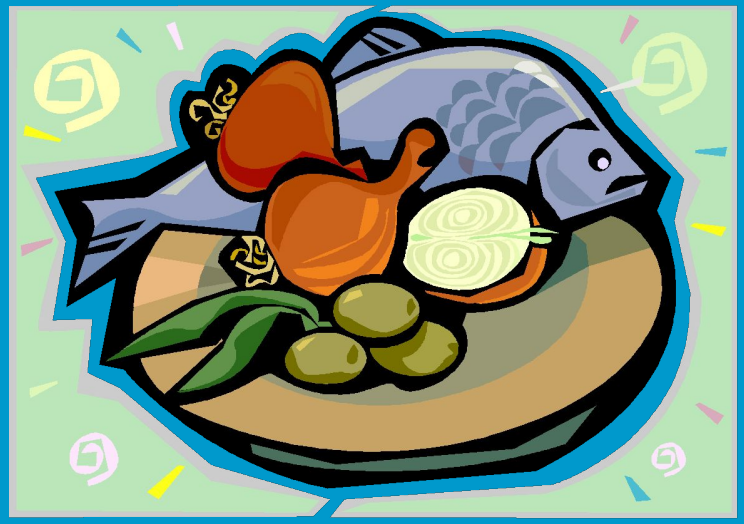
# вопрос

- Какие полуфабрикаты можно приготовить из рыбной котлетной массы?

6

# вопрос

- Какие виды панировки, вы знаете и ее назначение?



7

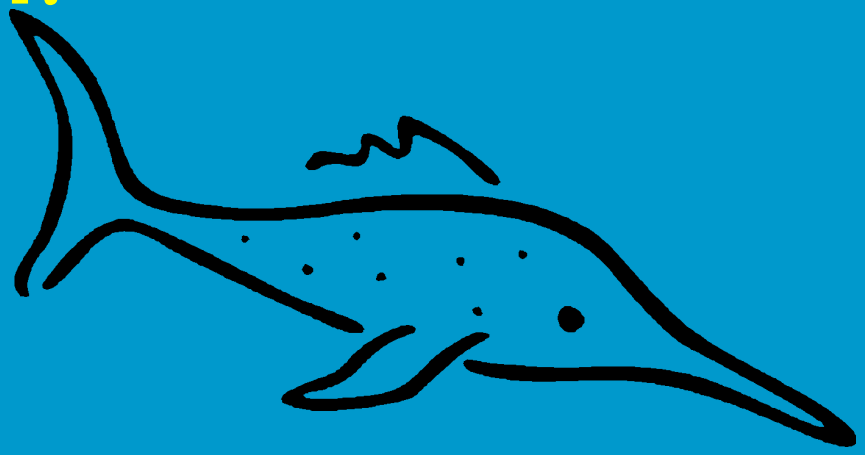
# вопрос

- 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