**«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен**

**қорытынды аттестацияға арналған сұрақтар**

1. Көкөністерді механикалық өңдеу және турау түрлері.
2. Шабылған ет массасынан дайындалған «Шабылған бифштекс» тағамы.
3. Қатықталған көжелер дайындау, «Украин борщы» технологиясы.
4. Көжелерді топтастыру, сорпаның түрлері, дайындау технологиясы.
5. «Жасыл маймен қуырылған балық» дайындау технологиясы.
6. Ащытқысыз қамыр дайындау технологиясы, одан жасалған өнімдер.
7. Қуырылған көкөністерден гарнир дайындау технологиясы, көп майға қуырылған «Картофель фри» тағамы.
8. Қуыру жәшігінде пісірілген көкөніс тағамы «Тартымдалған бұрыш».
9. Піскен көкөністерден гарнир дайындау технологиясы «Пісірілген картоп».
10. Ащытылғын, ашытқымен (опармен) қамыр дайындау технологиясы.
11. Қуырылған еттен дайындалған тағамдар,”Ростбиф ”.
12. Құймаққа қамыр дайындау технологиясы. Блины.
13. Шабылған ет котлет массасынан дайындалған тағамдар, «Люля-кебаб».
14. Азық-түліктерді жылумен өндеу әдіс-тәсілдері. Негізгі жылумен өндеу әдістері.
15. Балықты аспаздық-механикалық өндеу технологиясы.
16. ”Күріш және еттен дайындалған голубцы”тағамының дайындау технологиясы.
17. Бұқтырылған ет тағамдарының дайындалу технологиясы. Палау.
18. Ашытқысыз ашыған (безопарное) қамырды дайындау технологиясы.
19. ”Бешбармақ” қазақ ұлттық ет тағамының дайындау технологиясы.
20. Етті механикалық-аспаздық өндеу, еттің негізгі тіндері.
21. Құстан тағам дайындау технологиясы, ”Цыплята табака” тағамы.
22. Құстан тағам дайындау технологиясы, “Киевше котлет” тағамы.
23. Еттен тағам дайындау технологиясы, «Суға піскен сосиска, сарделькалар».
24. Ашытылмаған қабатталған қамырды дайындау технологиясы және олардан дайындалатын өнімдер.
25. Піскен көкөністерден гарнир дайындау технологиясы, «Картоп пюресі».
26. Қуырылған балық дайындау технологиясы.
27. Ірімшікпен тартымдалған вареник дайындау технологиясы.
28. Опарсыз ашыған қамырды дайындау технологиясы.
29. Диетаға сорпалықтарды дайындау технологиясы.Сорпа жұмыртка ағымен.
30. Жұмыртқадан дайындалған тағамдар.