**Вопросы для итоговой аттестации**

**по дисциплине «Спецтехнология»**

1. Приготовление блюда «Рулет по-казахски».
2. Технология приготовления бисквитного теста. Изделия из него.
3. Технология приготовления блюда «Рыба припущенная».
4. Приготовление блюд из птицы. Блюдо «Цыплята – табака».
5. Подготовка продуктов для заправочных супов. Технология приготовления щей.
6. Механическая кулинарная обработка овощей. Форма нарезки.
7. Приготовление блюд из филе птицы «Котлеты по – киевски»..
8. Технология приготовления соусов. Классификация соусов.
9. Блюда из мяса и мясных продуктов. «Сосиски, сардельки отварные».
10. Приготовление блюд из рубленного мяса. «Бифштекс рубленный».
11. Технология приготовления блюда «Грудинка фаршированная».
12. Каши. Классификация каш.
13. Блюда из яиц.
14. Технология приготовления пресного слоеного теста. Изделия из него.
15. Приготовление заправочных супов.Технология приготовления супа «Борщ».
16. Приготовление блюд из рубленой массы. Блюдо «Люля-кебаб»
17. Способы тепловой обработки продуктов. Основные способы тепловой обработки.
18. Механическая кулинарная обработка рыбы.
19. Приготовление запеченого мяса. «Голубцы с мясом и рисом».
20. Классификация супов. Бульоны – технология приготовления.
21. Технология приготовления блюда «Рыба жареная с зеленым маслом».
22. Приготовление тушеного мясного блюда. «Плов».
23. Технология приготовления дрожжевого теста. Изделия из него.
24. Способы кулинарной тепловой обработки продуктов. Комбинированные способы тепловой обработки.
25. Приготовление блюда «Бесбармак».
26. Технология приготовления пресного теста. Изделия из него.
27. Механическая кулинарная обработка мяса. Основные ткани мяса.
28. Приготовление блюда «Куырдак».
29. Технология приготовления заправочных супов. Рассольники.
30. Технология приготовления блюда «Картофельное пюре».
31. Технология приготовления блюда «Мясо по - казахски».
32. Заправочные супы, технология приготовления, оформление, подача.
33. «Цыплята табака»: приготовление, оформление и отпуск.
34. Основы лечебного питания.Характеристика диет.
35. Технология приготовления сдобного пресного теста.
36. Особенности жарки кур, цыплят,гусей, уток. Подбор гарниров, отпуск.
37. Приготовление фаршей.
38. Технология приготовления супов для диет. «Бульон с яичными хлопьями».
39. Приготовление рулета мясного. Оформление. Подача.
40. Вторые горячие блюда для диет. «Картофельное пюре с морковью» – технология приготовления.
41. Подготовка овощей для фарширования.
42. Салат, винегрет и закуски из овощей – технология приготовления.
43. Технология приготовления пресного теста. Изделия из него.
44. Технология приготовления блюда «Плов».
45. Приготовление блюд из тушеного мяса. Блюдо «Жаркое по – домашнему».
46. Технология приготовления желе.
47. Технология приготовления горячих напитков. Чай.
48. Технология приготовления блюда «Азу».
49. Технология приготовления слоеного теста и изделий из него. Самса.
50. Жарка мяса мелкими кусками. «Бефстроганов» – технология приготовления.
51. Характеристика запеченных блюд. Требования к качеству.
52. Блюда из макаронных изделий. «Макаронник» – технология приготовления.
53. Технология приготовления супа прозрачного с пельменями.
54. Холодные сладкие блюда.
55. Блюда и гарниры из жареных овощей. «Картофель, жаренный во фритюре».
56. Запеченные блюда из рыбы. «Солянка из рыбы на сковороде».
57. Блюда из мяса и мясных продуктов. «Грудинка баранья фри» – жарка мяса панированными кусками.
58. Технология приготовления теста для оладий.
59. Салаты: мясной,столичный и картофельный. Технология приготовления и требования к качеству.
60. Технология приготовления дрожжевого теста. Изделия из него.Пирог мясной.
61. «Солянки» – технология приготовления, оформление, подача.
62. Технология приготовления и правила подачи мант с мясом, тыквой.
63. Блюда из каш. «Крупеник гречневый».
64. Блюда из овощей. «Крокеты картофельные» – технология приготовления.
65. Горячие и холодные напитки - технология приготовления.
66. Технология приготовления блюд казахской национальной кухни. «Жанбас шпигованный».
67. Блюда из субпродуктов. «Печень по – строгановски» – технология приготовления.
68. Приготовление рыбы жаренной.
69. Технология приготовления безопарного дрожжевого теста. Изделия из него.
70. Приготовление рулета мясного с картофелем. Оформление. Подача.
71. Технология приготовления бутербродов. Подача. Сроки хранения.
72. Технология приготовления опарного дрожжевого теста. Изделия из него.
73. Технология приготовления, оформление, подача котлет рыбных.
74. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Блюдо «Тельное из рыбы».
75. Технология приготовления слоенного пресного теста. Печенье слоеное.
76. Приготовление блюд из овощей запеченных. Блюдо «Перец фаршированный».
77. Приготовление блюд из жареного мяса. Блюдо «Ростбиф».
78. Технология приготовления блинчатого теста. Изделия из него.
79. Салат, винегрет и закуски из овощей – технология приготовления.
80. Технология приготовления пресного теста. Блюдо «Лапша - домашняя».
81. Тефтели:приготовление,правила подачи,гарниры.
82. Блюда из творога. «Вареники с творогом» – технология приготовления.
83. Технология приготовления дрожжевого теста.»Беляши».
84. Технология приготовления блюда «Помидоры фаршированные».
85. Форма нарезки овощей.
86. Технология приготовления блюда «Оладьи из тыквы».
87. Блюда и гарниры из вареных овощей. «Картофель отварной» – технология приготовления.