

**ТЕМА 8. Механічне устаткування закладів ресторанного господарства.
Устаткування для нарізання харчових продуктів. Місильно-перемішувальне устаткування. Дозувально-формувальне устаткування.**

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Будова та принцип роботи устаткування для нарізання риби і м'яса.
2. Будова та принцип роботи машин для нарізання гастрономічних продуктів.
3. Фаршмішалки, механізми для перемішування салатів та вінегретів.
4. Машини для замішування тіста.
5. Машини для формування котлет, биточків та гамбургерів.

Питання для самоперевірки

1. Що таке перемішування, збивання, замішування?
2. Наведіть класифікацію місильно-перемішувального устаткування.
3. Яке обладнання застосовують для перемішування пластичних продуктів?
4. Як влаштовані тістомісильні машини, фаршмішалки, збивальні машини?
5. Які робочі органи використовують для тримання збитих мас?
6. Яким чином рухається робочий орган у збивальних машинах? Які переваги такого руху?
7. Як регулюється частота обертання робочих органів у збивальних машинах?
8. Яку будову повинна мати тістомісильна машина, щоб забезпечити оптимальні параметри замішування тіста?
9. Чи доцільно застосовувати тістомісильні машини безперервної дії у закладах ресторанного господарства? Чому?
10. Чим відрізняється конструкція механізму для перемішування фаршу МС25-200 від фаршмішалки МС—150?