

ТЕМА 9. Теплове устаткування закладів ресторанного господарства. Водогрійне устаткування ресторанного господарства.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Загальні принципи будови та класифікація теплових апаратів.
2. Матеріали, що застосовуються для виготовлення теплових апаратів.
3. Будова і принцип роботи кип'ятильників періодичної і безперервної дії.
4. Будова і принцип роботи апаратів різних конструкцій для приготування кави.

Питання для самоперевірки

1. Що таке поверхневий спосіб нагрівання харчових продуктів?
2. Охарактеризуйте метод об'ємного прогрівання харчових продуктів.
3. Який недолік надвисокочастотного нагрівання продуктів?
4. Яке випромінювання використовують для досягнення на поверхні кулінарних виробів скоринки та кольору?
5. Для яких продуктів застосовують електроконтактне нагрівання?
6. Наведіть класифікацію теплових апаратів?
7. Яке призначення мають корпус, теплоізоляція та кожух теплових апаратів?
8. У чому полягають принципові відмінності котлів різних типів?
9. Які апарати використовують для підтримання готової продукції у гарячому стані?