

## **ТЕМА 4. Виробництво ковбасних виробів.**

### **Питання для самоперевірки**

1. На які основні групи поділяють ковбаси залежно від способу підготовки фаршу, термічного оброблення та якості?
2. Які основні операції проводяться при виготовленні ковбасних виробів?
3. Як проводиться підготовка основної сировини для виготовлення ковбас?
4. Які способи прискорення соління м'яса використовують найбільш часто?
5. Які особливості приготування фаршу для різних видів ковбас?