

ТЕМА 7. Механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Обладнання для миття овочів і посуду. Устаткування для очищення та подрібнення

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин періодичної дії.
2. Посудомийні машини періодичної дії.
3. Принцип роботи пристрою для чищення риби від луски.
4. Розмелювальні машини.
5. Протиральні машини для подрібнення варених продуктів.

Питання для самоперевірки

1. Які бувають способи очищення овочів?
2. Який спосіб чищення застосовують у закладах ресторанного господарства?
3. Які переваги та недоліки процесу механічного чищення картоплі?
4. Наведіть класифікацію очищувального обладнання.
5. Як побудовані картоплеочисні машини (дискові і конусні)?
6. Які відмінності між дисковими та конусними картоплеочисними машинами?
7. Які фактори впливають на якість очищення овочів?
8. Як регулюється тривалість очищення овочів в картоплеочисних машинах безперервної дії?
9. Коли доцільно встановлювати очищувальні машини безперервної дії?
10. Суть процесу машинного чищення риби від луски?
11. Які схеми миття використовують у харчовому виробництві?
12. Під впливом яких факторів процес миття інтенсифікується?
13. Як класифікують мийне устаткування?
14. Які бувають режими миття?
15. Яка принципова будова машин ММВ-2000 і піллера?
16. Як класифікують посудомийні машини?

17. Які посудомийні машини доцільно встановлювати у великих закладах ресторанного господарства?
18. Чим відрізняються спеціалізовані та універсальні посудомийні машини?
19. Від яких параметрів залежить якість машинного миття посуду?
20. В яких зонах оброблення посуду в машинах безперервної дії використовують рециркуляційну воду? Чи доцільно це?
21. Назвіть способи подрібнення харчових продуктів.
22. Які розміри мають частинки подрібненого продукту залежно від ступеня подрібнення?
23. Які продукти подрібнюють за допомогою розмелювання?
24. Чим відрізняються розмелювальні машини МИК-60 та МИ?
25. Яким чином регулюється ступінь подрібнення в розмелювальних машинах і механізмах?
26. Який принцип роботи розмелювальної машини з вальцювим робочим органом?
27. На які групи поділяються машини для подрібнення варених продуктів?
28. Які робочі органи можуть бути у розмелювальних машинах?
29. Які вимоги висуваються до протиральних машин? 3. Як рухається робочий орган у машині для приготування картопляного пюре МКП-250?