

**ТЕМА 11. Теплове устаткування закладів ресторанного господарства.
Устаткування для смаження і випікання. Універсальні теплові апарати
(плити).**

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Будова та принципи роботи сковорід: електричних, газових, періодичної та безперервної дії, з прямим і непрямим обігрівом робочої камери.
2. Апарати для двостороннього контактного смаження.
3. Апарати з інфрачервоним (ІЧ) способом нагрівання продуктів (грилі).
4. Фритюрниці (електричні та газові, періодичної та безперервної дії).

Питання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте процес смаження. Якими способами здійснюється даний процес?
2. Наведіть класифікація жарильних апаратів.
3. З яких основних частин складаються сковороди періодичної дії?
4. Яким чином відбувається підведення теплоти до робочих поверхонь сковорід?
5. Як перевертаються вироби під час смаження у сковородах безперервної дії?
6. Що є джерелом теплоти в жарильних і пекарських шафах?
7. Як підтримується сталий температурний режим у жарильних та пекарських шафах?
8. Завдяки чому досягається рівномірний розподіл температури всередині робочої камери пароконвекційних шаф?
9. Наведіть приклади щодо економічної ефективності застосування пароконвектоматів для теплового оброблення страв.
10. Які переваги пароконвекційних шаф над звичайними пекарськими шафами?