

**ТЕМА 12. Теплове устаткування закладів ресторанного господарства.
Універсальні теплові апарати (плити). Устаткування для зберігання
гарячих страв.**

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Будова плит різних конструкцій (електричні, газові, індукційні).
2. Характеристика мармітів (для перших, других страв; парові, водяні і повітряні марміти).
3. Теплові вітрини, ІЧ-підігрівачі.
4. Теплові шафи.
5. Лінії роздачі страв.

Питання для самоперевірки

1.	Температура жиру під час смаження на сковороді	А. 120...130 ⁰ С
		Б. 130...140 ⁰ С
		В. 140...150 ⁰ С
		Г. 150...160 ⁰ С
		Д. 180...190 ⁰ С
2.	Температура робочого об'єму у фритюрниці	А. 120...130 ⁰ С
		Б. 140...150 ⁰ С
		В. 160...190 ⁰ С
		Г. 200...220 ⁰ С
		Д. 240...260 ⁰ С
3.	Час розігрівання олії у фритюрниці ФЭСМ-20 до заданої температури жиру складає	А. 10 хвилин
		Б. 20 хвилин
		В. 30 хвилин
		Г. 40 хвилин
		Д. 60 хвилин
4.	У шафах смажельних секційно-модульних ШЖЭСМ-2К терморегулятор в автоматичному режимі підтримує задану температуру в межах	А. від 90 до 150 ⁰ С
		Б. від 100 до 250 ⁰ С
		В. від 100 до 350 ⁰ С
		Г. від 150 до 400 ⁰ С
		Д. від 200 до 500 ⁰ С
5.	У шафах смажельних секційно-модульних ШЖЭСМ-2К нагрівання секцій відбувається за допомогою тенів, встановлених...	А. по 2 шт згори і по 2 шт унизу
		Б. по 3 шт згори і по 3 шт унизу
		В. тільки згори в кількості 5 шт
		Г. тільки унизу в кількості 5 шт

		Д. по 4 шт згори і по 4 шт унизу
6.	Кондитерська електрична піч КЭП-400 має продуктивність	А. 400 кг/год
		Б. 40 кг/год
		В. 400 кг/добу
		Г. 400 кг/змiна
		Д. 40 кг/змiна
7.	Кiлькiсть стелажiв вiзкiв у кондитерськiй електричнiй пiчi КЭП-400 дорiвнює	А. 2
		Б. 4
		В. 6
		Г. 8
		Д. 10
8.	Втрати пiд час смаження м'яса у пароконвектоматi зменшуються до	А. 10%
		Б. 20%
		В. 30%
		Г. 40%
		Д. 50%
9.	Висота пiдносу та деко для теплового устаткування регламентована та має складати	А. 10 мм
		Б. 15 мм
		В. 20 мм
		Г. 25 мм
		Д. 30 мм
10.	Тривалiсть розiгрiвання шафи пекарськiй електричнiй ШПЕ-2,04 до температури 280 ⁰ С становить	А. 15 хвилин
		Б. 20 хвилин
		В. 30 хвилин
		Г. 40 хвилин
		Д. 60 хвилин
11.	Експрес-кавоварка КВК-4 має котел мiсткiстю	А. 5 л
		Б. 10 л
		В. 15 л
		Г. 20 л
		Д. 30 л
12.	Продуктивнiсть експрес-кавоварки КВК-4...	А. 120 порцiй за годину
		Б. 240 порцiй за годину
		В. 360 порцiй за годину
		Г. 480 порцiй за годину
		Д. 600 порцiй за годину