



Физические методы обработки в производстве продуктов из растительного сырья.ти

- 1 Классификация основных процессов пищевых технологий
- 2 К механической обработке относят процессы
- 3 К гидромеханической обработке относят
- 4 К термической обработке относят
- 5 Сортирование пищевых продуктов
- 6 Измельчением называют процесс
- 7 Дроблению подвергают продукты
- 8 Резанием называют процесс
- 9 Технологический процесс производства кулинарной продукции состоит из
- 10 Сырье – это
- 11 Полуфабрикаты – это
- 12 Готовая кулинарная продукция состоит из
- 13 Кулинарное изделие – это
- 14 Технологические потери продуктов – это
- 15 Отходы – это
- 16 Пищевые отходы – это
- 17 Технические отходы – это
- 18 Кормовые отходы – это





- 19 Съедобную часть готовой продукции, которую потребитель не использовал
- 20 Способы обработки сырья
- 21 Размораживанию подвергаются
- 22 Для удаления загрязнений, несъедобных частей и примесей продукты растительного происхождения
- 23 Разделение продуктов, имеющих неоднородную структуру
- 24 Чтобы придать полуфабрикатам необходимые размеры, форму, консистенцию и другие присущие им признаки
- 25 Для сокращения продолжительности тепловой обработки некоторые продукты

