***Практична робота 4***

***МИЙНЕ Й ОЧИЩУВАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ РЕСТОРАНІВ***

1. Овочерізальні машини бувають…
2. Для чого використовується машина настільного типу МРО-200
3. Які машини застосовуються для тонкого подрібнення сировини та відділення насіння?
4. Що таке протирання?
5. Які бувають протиральні машини за конструкцією сита?
6. Що таке картоплечистки і овочечистки?
7. Опишіть паровий спосіб чищення картоплі.
8. Які машини для очищення овочів застосовуються в умовах малих і середніх підприємств громадського харчування?
9. Яким чином очищуються вічка у картоплі?
10. Які картопелечистки наразі найпоширеніші в Україні?
11. Яку назву має популярна універсальна машина для очищення овочів і цибулі?ї
12. Чим відрізняються картоплечистки західних виробників від білоруських і вітчизняних?
13. Що, зазвичай, розуміють під обробкою овочів на підприємствах громадського харчування?
14. Що представляє собою рибоочищувальна машина?
15. Типи посудомийних машин.