**Практична робота 4**

**Подрібнювальне та різальне устаткування для ресторанів**

1. На які групи за продуктивністю поділяють овочерізки?
2. Для чого на виробництві потрібне подрібнювальне устаткування, та наведіть приклади такого.
3. М’ясорубка – це… Комплектація м’ясорубки.
4. Що таке куттер?
5. Хліборізка та її переваги на виробництві.
6. Класифікація процесів смаження, випікання й особливості теплової обробки.
7. Смажильно-пекарське устаткування – перечислити Вам відоме.
8. Призначення пекарських шаф.
9. Що таке фритюрниця?
10. Мікрохвильова піч, та способи її використання.