|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregatite profesionala | INDUSTRIE ALIMENTARĂ |
| Calificarea profesionala | TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  TEHNICIAN ÎN PRELUCRAREA PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ |
| Modulul | TEHNOLOGII SPECIFICE DE OBȚINERE A PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ  FABRICAREA PRODUSELOR DIN CARNE ȘI PEȘTE |
| Clasa | XII |

**Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos scrieți pe foaia de lucru litera corespunzătoare răspunsului corect:**

1. Fasonarea este operaţia caracteristică preparatelor din carne:

a. fierte;

b. proaspete;

c. semiafumate;

d. specialităţi.

Nivelul de dificultate: mediu

Răspuns: d

2. În timpul fierberii, temperatura în interiorul batoanelor de salam trebuie să fie:

a. 50 – 550C;

b. 55 – 600C;

c. 65 – 700C;

d. 70 – 750C.

Nivelul de dificultate: mediu

Răspuns: c

3. Răcirea batoanelor se face sub duş cu apă rece timp de:

a. 10 - 15';

b.15 - 30';

c. 30 - 35';

d. 35 - 40'.

Nivelul de dificultate: mediu

Răspuns: b

4. Polifosfatul se utilizează numai la bradtul fabricat din carne în stare:

a. caldă sau decongelată;

b. caldă sau refrigerată;

c. refrigerată sau decongelată;

d. refrigerată sau maturată ca şrot.

Nivelul de dificultate: mediu

Răspuns: c