**21-К**

**Технологія приготування їжі**

Види та значення т/о. процеси, що відбуваються в продуктах під час т/о

Вплив т/о на якість готової продукції

Фізико-хімічні зміни білків, жирів, вуглеводів під час т/о

***Відповісти на питання:***

1. Як змінюються основні речовини, що містяться в рибі під час теплової обробки?
2. Які загальні правила тушкування риби?
3. Які загальні правила запікання риби?
4. Чому припущена риба смачніша ніж варена?