Питання до семінарського заняття №2

1. Завдання та способи теплового обробляння харчових продуктів і матеріалів.
2. Способи передачі теплоти та їх основні закономірності.
3. Класифікація та характеристика способів нагрівання.
4. Сутність процесу варіння. Способи варіння.
5. Класифікація типів варильних апаратів.
6. Характеристика основних способів смаження.
7. Класифікація апаратів для смаження.
8. Класифікація процесів масообміну.
9. Основні способи масо передачі.
10. Сутність процесів охолодження та заморожування.
11. Класифікація апаратів для охолодження та заморожування.