Тест по теме «Рыбные блюда»

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Усвояемость белков рыбы составляет:а) 97%;б) 50%;в) 100%;г) 25%; | 2. Быстрая порча рыбы обусловлена:а) большим количеством солей натрия;б) окислением ненасыщенных жиров;в) содержанием полноценных белков;г) большим количеством летучих кислоте. |
| 3. Выбор способа тепловой обработк рыбы не зависит:а) соотношения в мышцах воды и белка, жира и белка;б) степени ненасыщенности жиров;в) вида рыбы;г) особенностей строения и состава тканей. | 4. В результате тепловой обработки рыбы не происходят:а) изменения пищевой ценности ;б) изменение лечебных свойств;в) изменение массы;г) формирование вкуса и аромата |
| 5. При нагреве рыбы уже к 800С денатурирует белка:а) 70-80%;б) 35-40%;в) 100%;г) 90-95%. | 6. Уплотнение волокон рыбы зависит от:а) температуры нагрева;б) интенсивности нагрева;в) количества жира в тканях;г) количества минеральных веществ. |
| 7. При тепловой обработке рыбы потери массы состаляют:а) 10—13%;б) 30—45%;в) 18—20%;г) 60—62%. | 8. В зависимости от способа тепловой обработки в ассортимент блюд из рыбы не входят:а) отварная, припущенная;б) жареная, копченаяв) запеченая, жареная;г) тушеная, отварная |
| 9 Наибольшее количество жира не содержат блюда из : а) осетровых;б) палтуса;в) тресковых;г) сома. | 10. Какую рыбу отваривают целиком:а) форель;б) белугу;в) ставриду;г) линя. |
| 11. При отваривании каких рыб не добавляют огуречный рассол:а) форели;б) трески;в) ставриды;г) линя. | 12. Для получения голубой окраски у свежейснувшей форели при отваривании добавляют:а) уксус;б) солевой раствор;в) сахарный раствор;г) огуречный рассол. |
| 13. Продолжительность припускания порционных кусков:а) 5-25 мин;б) 20-30 мин;в) 15-20 мин;г) 35-45 мин. | 14. Продолжительность хранения отварной и припущенной рыбы в бульоне на мармите при 60-700С:а) не более 30 мин;б) не более 60 мин;в) 1 – 2 часа;г) 3-4 часа. |
| 15. Кольбер - это:а) рыба, жареная на открытом огне;б) судак с зеленым маслом;в) рыба, жареная с лимоном;г) рыба жареная в тесте. | 16. Орли - это:а) рыба, жареная на открытом огне;б) судак с зеленым маслом;в) рыба, жареная с лимоном;г) рыба жареная в тесте. |
| 17. Продолжительность хранения жареной рыбы на мармите:а) 0,5—1 ч;б) 2—3 ч;в) 3—4 ч;г) 10—12 ч. | 18. Для запекания рыбы не используют следующую посуду:а) креманки;б) сковороды;в) кокильница;г). кроншели |
| 19. Продолжительность варки раков (среднего размера) составляет:а) 1—3 мин;б) 5—7 мин;в) 30—35 мин;г) 12—15 мин. | 20. В результате тепловой обработки рыбы не происходит:а) изменения пищевой ценности продукта;б) изменение массы;в) затвердевание продукта;г) формирование вкуса и аромата. |
| 21. Рыбу варят:а) при бурном кипении при 95—100 °С;б) при среднем кипении при 80—90 °С;в) при слабом кипении при 80—85 °С;г) без кипения при 80—90 °С. | 22. Время варки звеньев севрюги составляет:а) 35—45 мин; б) 10-20 минв) 30—35 мин;г) 80—90 мин. |
| 23. Рыба, жаренная с лимоном, называется:а) миньер;б) орли;в) грилье;г) кольбер. | 24. Для отваривания морского гребешка на 1 л воды берут соли:а) 1—2 г;б) 15—20 г;в) 10—15 г;г) 5—10 г. |