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, копченая  в) 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 мин  в) 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. |