Тест на тему «ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ»

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Набор продуктов, включающий масло растительное, яичные желтки, горчицу, уксус, сахар, соль, перец, используется для приготовления:  а) заправки для салатов;  б) заправки горчичной;  в) майонеза;  г) горчицы. | 2. К яично-масляным соусам не относится:  а) муслин;  б) тар-тар;  в) мутар;  г) беарнез. |
| 3. Содержание жира в натуральном майонезе составляет:  а) 77%;  б) 25%;  в) 68%;  г) 45%. | 4. В яично-масляные соусы (на 1 кг соуса) добавляют лимонную кислоту в количестве:  а) 30—35 г;  б) 1—2 г;  в) 5—6 г;  г) 15—20 г. |
| 5. Соус голландский представляет собой неоднородную систему типа:  а) суспензия;  б) коллоидный раствор;  в) эмульсия;  г) вязкий золь. | 6. Оптимальная температура масла для эмульгирования:  а) 28—30 °С;  б) 45—47 °С;  в) 95—97 °С;  г) 16—18 °С. |
| 7. Отличительной особенностью соуса майонез «равигот» является наличие в составе:  а) огурцов маринованных;  б) мясного желе;  в) зелени петрушки, укропа, эстрагона;  г) лука-шалот. | 8. Соус-хрен относится к группе:  а) соусов на уксусе;  б) масляных смесей;  в) соусов на растительном  масле;  г) яично-масляных соусов. |
| 9. Для приготовления масло-сырного соуса используется сорт сыра:  а) моцарелла;  б) дор-блю;  в) маасдам;  г) рокфор. | 10. Масло «зеленое» подают к:  а) к отварному картофелю, блинам, для приготовления бутербродов;  б) к бифштексам, антрекотам, рыбе жареной;  в) блюдам из субпродуктов;  г) для салатов и винегретов. |
| 11. К соусам промышленного производства относится:  а) греческий;  б) охотничий;  в) бордосский;  г) южный. | 12. Продолжительность хранения майонеза собственного производства в холодильнике составляет:  а) 1—2 сут.;  б) 6—7 сут.;  в) 15 сут.;  г) 30 сут. |