**Вопросы для подготовки к экзаменам по МДК.05.01 «Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов» 47 группа**

1.Товароведная характеристика некоторых видов субтропических и тропических плодов: манго, папайя, киви, личи, карамбола, питихайя.
2.Характеристика, принцип действия и безопасная эксплуатация низкотемпературного оборудования.
3.Приготовление фруктовых салатов. Определение готовности. Требование к качеству.

1.Классификация цитрусовых плодов.
2.Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация льдогенераторов.
3.Технология приготовления соусов и начинок для холодных десертов.
4.Условия хранения субтропических и тропических плодов. Влияние температурного режима хранения на сохранение качества плодов.
5.Классификация, ассортимент сложных холодных десертов.
6.Приготовление соусов для горячих десертов. Требования к качеству.

7.Охарактеризуйте особенности приготовления суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод.
8.Организация рабочих мест по приготовлению каши гурьевской, пирога из яблок, снежков из шоколада.
9.Основные критерии оценки качества горячих десертных блюд.
10.Каковы особенности приготовления шоколадного и фруктового фондю.

11.Организация рабочих мест по приготовлению фруктовых десертов - салатов.
12.Охарактеризовать физико-химические показатели сложных холодных десертов.
13.Рассказать о последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных десертов: ягодных и фруктовых салатов, муссов, крема ванильного, крема-брюле.
14.Определение вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.
15.Товароведная характеристика тропических плодов: бананов, карамбола, помело, ананасов.
16.Каково отличие кремов от всех остальных сложных холодных десертов? Каковы особенности технологии приготовления крема ванильного, крема-карамели, заварного молочно-шоколадного.
17.Охарактеризовать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления десертов.
18.Тулипное тесто и изделия из него.

19.Методы приготовления сложных горячих десертов: карамелизация, взбивание с добавлением горячих ингредиентов, Взбивание при нагревании, Взбивание при охлаждении, извлечение из формы.
20.Температурный и санитарный режимы приготовления горячих десертов.
21.Составить технологическую схему приготовления шоколадно-фруктового пудинга.

22.Правила бракеража сложных холодных и горячих десертов.
23.Опишите последовательность технологических операций при приготовлении холодного суфле с фруктами и кофейно-пралинового замороженного.
24.Организовать рабочее место по приготовлению замороженных десертов.

25.Дать характеристику технологическому оборудованию для приготовления десертов. Безопасность его использования.
26.Проанализируйте особенности приготовления и отпуска шоколадного и фруктового фондю.
27.Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.

28.Характеристика полуфабрикатов промышленного производства для десертной кулинарной продукции: нугатин, тесто фило, смеси (фруктовая, шоколадная, белковая). Требования к качеству, условия хранения.
29.Проанализируйте особенности приготовления и отпуска холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейка, сырные кексы с ягодами, пасха с фруктами и орехами.
30.Организовать рабочее место для приготовления желированных десертов.
31.Какова последовательность технологических операций при приготовлении замороженных десертов: (парфе, щербеты, граните).
32.Методы приготовления сложных горячих десертов: проваривание, варка на водяной бане, глазирование, фламбирование, темперирование шоколада, фондирование.
33.Рассчитать массу сырья для приготовления 20 порций «желе многослойного»
34.Опишите последовательность технологических операций при приготовлении холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами. Каковы ассортимент и особенности их приготовления?
35.Подберите технологическое оборудование для приготовления сложных холодных десертов.
36.Организация рабочих мест по приготовлению горячих десертов.

37.Охарактеризуйте особенности и варианты оформления и декорирования горячих десертов.
38.Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами.
39.Подобрать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и подачи сложных горячих десертов.

40.Опишите последовательность технологических операций по приготовлению фламбированных горячих десертов.
41.Контроль качества и безопасности процессов приготовления, хранения и реализации холодных и горячих десертов.
42.Описать приготовление технологической последовательность взбивание смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов и граните.

43.Ассортимент и классификация сложных десертов.
44.Организовать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов.
45.Охарактеризовать особенности приготовления пудингов (шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного.

46.Температурный и санитарный режим (охлаждение, замораживание) приготовления холодных десертов.
47.Подбор и приготовление соусов для горячих десертов.
48.Характеристика полуфабрикатов промышленного производства для десертной кулинарной продукции (украшения из мастики, шоколада, мармелада, вафельные).

49.Как правильно расставить тепловое, механическое, немеханическое и холодильное оборудование в горячем цехе, для приготовления сложных десертов.
50.Произвести расчет сырья для приготовления 7 порций « Крема ягодного» выходом 150г. (Сборник рецептур блюд, колонка № 1,)
51.Опишите варианты сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.
52.Подберите посуду для подачи таких блюд как «Крем ванильный из сметаны», «Суфле плодовое», «Пудинг сухарный»
53.Какова последовательность технологических операций при приготовлении суфле, пудингов, гренок и других сладких блюд. Что является основой для всех пудингов и суфле? Опишите правила подачи этих блюд.
54.Подберите инвентарь, посуду, инструменты и оборудование для приготовления кремов и взбитых сливок.
55.Характеристика температурного режима охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.

56.Товароведная характеристика желирующих веществ для приготовления киселей, желе, кремов. Требования к качеству и безопасности.
57.Температурный режим и санитарные правила приготовления сложных холодных блюд.
58.Технология приготовления, правила подачи шарлотки с яблоками, корзиночек с ягодами, яблок в тесте жареных.

59.Каковы отличительные технологические особенности приготовления желе и муссов? Какие желирующие вещества используют для их приготовления?
60.Определение готовности хранения и подачи горячих десертов.
61.Организовать рабочее место для приготовления блюд - «Яблоки по-киевски» «Яблоки с рисом» « Яблоки печеные».

62.Характеристика, принцип работы и безопасности льдогенераторов.
63.Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность плодов.
64.Охарактеризовать технологические приемы приготовления фруктовых салатов, парфе, щербетов, граните, меренгов.

65.Охарактеризуйте особенности приготовления и отпуска холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: Пай с лимонными меренгами, крем в комбинированном бисквите, брушетон и хрустиньи.
66.Актуальные направления в приготовлении и оформлении горячих десертов.
67.Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация механического оборудования для приготовления сложных десертов.

68.Правила составления ассортимента сложных и горячих десертов с учетом типа и класса предприятия.
69.Рассказать правила карамелизации и фламбирования фруктов.
70.Составить технико-технологическую карту для блюда: « Гренки с плодами и фруктами».

71.Рекомендуемые сладкие соусы и сиропы к сложным горячим и холодным десертам. Приготовление соуса шоколадного, соуса абрикосового, соуса орехового (миндального).
27.Технология приготовления сложных десертов из фруктов. Декорирование соусами требования к качеству, и безопасности.
73.Правила разработки авторских рецептур сложных десертов, Составление технико- технологических карт.

74.Товароведная характеристика дополнительных (алкогольных напитков, вкусовых и пищевых добавок, пряностей и приправ) видов сырья для приготовления сложных десертов. Требования к качеству.
75.Подбор и разработка ассортимента национальных десертов народов мира.
76.Составить технико-технологическую карту для блюда: «Мусс земляничный».

77.Правила подготовки желирующих средств, для приготовления сложных десертов.
78.Варианты декорирования и оформления сложных десертов с сыром и творогом. Правила подачи, Температура хранения, Требования к качеству.
79.Составить технологическую схему приготовления сложного десерта: «Пудинг сухарный».
80.Технология приготовления и подача блинчиков и оладий как десертов.

 Преподаватель Власенко М.В.