**Тесты для закрепления знаний по теме «Холодные соусы»**

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;

б) сметана, бульон и растительное масло;

в) сливки, сметана и уксус;

г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

а) заправки, маринады и сливки;

б) майонез, маринады и заправки;

в) красный, майонез и молочный;

г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

а) до 2 часов;

б) 4 часа;

в) 1 час;

г) 30 минут.

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки;

б) эмульгаторы – молочные продукты;

в) содержание жира;

г) содержание яиц?

5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;

б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;

в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;

г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло;

б) уксус столовый;

в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

7. Что собой представляют масляные смеси:

а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;

б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;

в) смесь растительного масла с уксусом;

г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;

б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;

в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;

г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;

б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;

в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;

г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

а) 20-35%;

б) 45-65%;

в) 25-67%;

г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

а) 80оС;

б) 85оС;

в) 90оС;

г) 95оС?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

а) к закускам из овощей;

б) к закускам из сельди;

в) к закускам из языка;

г) к рыбным закускам?

13.К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

а) соус «Голландский» с горчицей;

б) соус «Голландский» с уксусом;

в) соус «Голландский» с каперсами;

г) соус «Голландский» со сливками.

14.Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

а) соус «Сладкий»;

б) соус «Сливочный»;

в) соус «Ариадна»;

г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

а) «Пикантный»;

б) «Миронтон»;

в) «Робер»;

г) «Охотничий».