**Задания для контроля знаний по теме «Блюда из рыбы»**

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

а) по степени усвояемости;

 б) по химическому составу;

в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

 а) разрушается;

 б) улетучивается с паром;

в) переходит в клейкое вещество глютин.

3 Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

 а) улучшению цвета;

б) повышению калорийности;

 в) возбуждению аппетита.

4. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой? а) окунь;

 б) маринка;

в) ставрида.

5. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

 а) сом, зубатка, угольная, камбала;

б) судак, сом, сабля;

в) нототения, треска, хек.

Допишите предложения

6. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ она превосходит мясо.

7. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_значительно повышает его ценность.

8. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_в питании пожилых людей.

9.Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон и способствуют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

. 10. Припускают рыбу, обладающую …………………. .

Припускание дает возможность сохранить в рыбе ....................... и ее форму.

11. Порционные куски рыбы заливают …………….. водой, плотно закрывают крышкой, нагревают до кипения и ……………. температуры не ниже 80 °С.

12. Порционные куски отпускают в горячем виде или хранят на мармите в бульоне, закрыв посуду крышкой, не более ………….... мин.

13. Для жарки рыбы используют растительное масло, а также …………… .

 Выберите правильный вариант ответа.

14. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?

 а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при t = 40 °С свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;

б) белки свертываются;

в) глютин при охлаждении образует желе.

15.Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?

 а) 75, 100, 125;

б) 100, 125, 150;

в) 200.

16.Как определить готовность жареной рыбы?

а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;

 б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;

в) по вкусу, по внешнему виду.

17. Какие питательные вещества содержатся в рыбе?

 а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества;

 б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D;

в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

18. Почему рыбу варят и припускают при t= 85... 90°С?

 а) порционные куски рыбы сохраняют форму;

б) бульоны остаются прозрачными;

в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно.

19. С какой целью при варке и припускании рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?

 а) повышают витаминную активность;

 б) улучшают вкус и запах;

 в) улучшают цвет.

20.Какую панировку используют для зраз рубленых?

 а) сухарную;

 б) двойную;

 в) мучную;

г) хлебную.