**Тест по теме «Блюда из мяса»**

* 1. Порция жареного мяса (с выходом 100 г) покрывает суточную потребность организма в белках:
  + а) на 10—15%;
  + б) на 20—30%;
  + в) на 40—45%;
  + г) на 30—40%.
* 2. Полная денатурация миоглобина наступает при температуре:
  + а) 80 °С;
  + б) 60 °С;
  + в) 90 °С;
  + г) 75 °С.
* 3. Говядина имеет розовую окраску при температуре:
  + а) 50—60 °С;
  + б) свыше 90 °С;
  + в) 40—50 °С;
  + г) 60—70 °С.
* 4. На снижение потерь массы изделий не оказывает влияния:
  + а) введение в рецептуру хлеба;
  + б) использование панировки;
  + в) введение в рецептуру лимонной кислоты;
  + г) использование натуральных рубленых полуфабрикатов вместо порционных.
* 5. Для варки 1 кг мяса берут воды:
  + а) 3,0—3,5 л;
  + б) 5,0—7,5 л;
  + в) 1,0—1,5 л;
  + г) 2,0—2,5 л.
* 6. Мясо варят:
  + а) без кипения при 85—90 °С;
  + б) при бурном кипении при 95—100 °С;
  + в) при слабом кипении при 80—85 °С;
  + г) при среднем кипении при 85—90 °С.
* 7. В качестве гарнира к баранине используется следующий набор продуктов:
  + а) отварной картофель с маслом, жареный картофель или сложный гарнир (картофель, морковь, репа, зеленый горошек, брюква в масле или молочном соусе, обжаренные помидоры, цветная капуста);
  + б) картофель жареный и отварной, отварная фасоль в томатном соусе, рис припущенный, молочный соус с луком;
  + в) картофель в молоке, картофель жареный, зеленый горошек, стручки фасоли и гороха, овощи в молочном соусе, макароны с маслом и рис припущенный, сложные гарниры;
  + г) картофель в молоке, картофель жареный, картофельное пюре, рассыпчатая гречневая каша и отварные фасоль, горох, сложные гарниры.
* 8. К натуральным жареным мясным изделиям относится:
  + а) гуляш;
  + б) азу;
  + в) зразы;
  + г) лангет.
* 9. Бифштекс, на который при подаче выкладывают яичницу-глазунью, называется:
* а) бифштекс по-деревенски;
* б) бифштекс по-венски;
* в) бифштекс по-гамбургски;
* г) бифштекс по-франкфуртски.
* 10. Особенностью приготовления филе в соусе является:
  + а) подача на кусочках пшеничного хлеба (крутонах);
  + б) подача с репчатым луком, нарезанным кольцами и жаренным в жире;
  + в) подача с половинками жареных помидоров;
  + г) при подаче поливают соусом «мадера».
* 11. На порцию лангета идет ... кусков мяса (указать количество):
  + а) 1;
  + б) 2;
  + в) 3;
  + г) 4.
* 12. К блюдам из рубленого мяса относится:
  + а) шницель;
  + б) бифштекс;
  + в) антрекот;
  + г) ромштекс.
* 13. Блюда из медвежатины готовят:
  + а) отварными;
  + б) жареными;
  + в) тушеными;
  + г) запеченными.
* 14. Продолжительность вымачивания тушек зайца в холодной воде составляет:
  + а) 3—5 ч;
  + б) 1—2 ч;
  + в) 24 ч;
  + г) 10—12 ч.