**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.