|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Определите время разогрева конфорок электроплиты | 1. 15 мин;
2. 30 мин;
3. 45 мин.
4. 60 мин
 |
| 2 | Значение тепловой обработки | 1. Повышает усвояемость пищи, размягчает и обеззараживает продукты, создает новый вкус и аромат;
2. Изменяет консистенцию, создает новый вкус и аромат;
3. Обеззараживает продукты.
4. Убивает микробы
 |
| 3 | Укажите вспомогательные способы тепловой обработки продуктов | 1. тушение;
2. припускание, пассирование, ошпаривание, опаливание;
3. варка, жарение
4. брезирование
 |
| 4 |  Укажите комбинированные способы тепловой обработки | 1. пассирование, запекание;
2. жарение, брезирование, тушение;
3. запекание, тушение.
4. Варка, бланширование
 |
| 5 | Укажите универсальное оборудование | 1. плиты;
2. пароконвектоматы;
3. жарочные шкафы.
4. овощерезка
 |
| 6 | Изменение сахаров при нагревании – это … | 1. гидролиз;
2. карамелизация;
3. кристаллизация
4. декструкция.
 |
| 7 | На поверхности мяса при жарении образуется поджаристая корочка за счет … | 1. гидролиза жиров
2. карамелизации сахаров
3. денатурации белков
4. декструкции крахмала
 |
| 8 | Особый вкус жареному мясу придает(ют) | 1. экстрактивные вещества
2. меланоидины
3. жиры
4. белки
 |
| 9 | При тепловой обработке мясо размягчается за счет … | 1. испарения влаги
2. денатурации белков
3. перехода коллагена в глютин
4. клейстерезации крахмала
 |
| 10 | Продолжительность размягчения мяса зависит от … | 1. кислотности среды
2. первичной подготовки полуфабриката
3. от количества коллагена
4. от количества белков
 |
| 11 | При тепловой обработки масса мяса уменьшается за счет … | 1. свертывания белков
2. образования меланоидинов
3. изменения коллагена и эластина
4. расщепления миоглабина
 |
| 12 | При варке мяса содержание в нем жира … | 1. уменьшается
2. увеличивается
3. неменяется
4. увеличивается
 |
| 13 |  При варке мяса для вторых блюд его закладывают в … воду | 1. холодную
2. горячую
3. подсоленную
4. теплую
 |
| 14 | % потерь массы мяса при варке … | а) 50...60;б) 40...50;в) 38...40г) 15-20. |
| 15 | Как хранят готовое отварное мясо | а)  охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч;б) заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармитепри 50...60°С не более 3 ч;в) отпускают сразу же после нарезки на порции.г) хранят без бульона. |
| 16 | При какой температуре запекают мясные блюда? | а) 200...220°С;б) 250...300°С;в) 300...350° |
| 17 | Режим варки мяса | а) варят при 105 °С при открытой крышке;б)  кладут в горячую воду и быстро доводят до кипения — варят, снимаяпену, до готовности;в) быстро доводят до кипения — снимают пену, варят при 90 °С.г) варят при температуре 75 градусов |
| 18 | Способ определение готовности отварного мяса | 1. по вкусу и запаху
2. пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входитсвободно;

в) по продолжительности варки.г) по прозрачным пузырькам |
| 19 | Перед  запеканиемповерхность блюд выравнивают, … | а) сбрызгивают маслом;б) посыпают сухарями и сбрызгивают маслом;в) посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом.г) смазывают томатной пастой |
| 20 | Если жареное мясо получилось малосочным, а его поверхность серой, увлажненной значит … | а) куски мяса при жарении раскладывали слишком близко;б) низкая температура жаренья мяса;в нарушение кулинарного использования частей тушиг) мясо не посыпали солью |
| 21 | Тушеное мясо имеет слабый аромат, жесткую консистен-цию, с трудом разрезается ножом если … | а) после жаренья мясо залили холодной водой;б) добавили мало томата и специй;в)  взяли для тушения не ту часть мяса, которая предусмотренаг) мясо не отбили |
| 22 | Порционные куски жареного натурального мяса бывают деформированными,жесткими если … | а) не зачистили пленки, плохо отбили полуфабрикат;б) использовали части мяса не по назначению;в)  полуфабрикат нарезан вдоль волокон, не подрезаны сухожилияг) промыли горячей водой |
| 23 | Жареные котлеты на изломе сохраняют красный цвет, принадавливании вытекает розовый сок если … | а) нарушен срок хранения сырых полуфабрикатов;б) не соблюден температурный режим;в) использовали недоброкачественное сырье. |
| 24. | На поверхности изделий из котлетной массы при жарении возникают трещины, изделия сильно сжимаются, имеют кисловатый запах если | а)  закатали панировку при формовании полуфабрикатов;б) использовали очень жирное мясо;в) использовали хлеб ниже 1-го сорта |
| 25. | Дикая птица на предприятия общественного питания поступает … | 1. остывшая, замороженная;
2. в пере, замороженная;
3. в пере, замороженная, непотрошеная, без кишечника.
 |
| 26. | Укажите способ заправки птицы при варке | а)«в кармашекб)восьмерка из нитей на концах ножев)в одну ниткуг) в две нитке |
| 27. | Птицу заправляют для | 1. удобства порционирования
2. равномерности прогревания
3. ускорения процесса тепловой обработки

г) все перечисленное |
| 28. | Продолжительность тепловой обработки птицы зависит от: … | 1. вида птицы.возраста
2. способа заправки и вида тепловой обработки
3. вида птицы.возраста, тепловой обработки
4. вида тепловой обработки, возраста
 |
| 29. | Перед жарением цыплят смазывают сметаной с целью … | 1. повышения калорийности
2. образования поджаристой корочки
3. сохранения сочности
4. от потемнения
 |
| 30. | При варке птицы ее закладывают в … | 1. пряный отвар
2. горячую воду или бульон
3. холодную воду
4. овощной отвар
 |
| 31. | Вид тепловой обработки не используемый в пароконктомате. | а) варка на паруб) запеканиев) припусканиег) жарка основным способом |
| 32. | Каковы потери (%) при жаренье птицы? | а) 25...40;б) 15...20;в) 10...15.г) 30-40 |
| 33. | С какой целью перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают сметаной ? | а) для повышения калорийности;б) для быстрого приготовления;в)чтобы образовалась румяная корочкаг) для сочности |
| 34. | Какой гарнир подают к готовым курам, разрубленным на кусочки? | а) жареный картофель (фри), салат, маринованные фрукты;б) тушеную капусту или яблоки;в) отварной картофель.г) макаронные изделия отварные |
| 35. | Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые? | а) способом жаренья;б) подготовкой полуфабрикатов;в) кулинарным использованием.г)  все  выше,  перечисленное |
| 36. | С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике? | а) чтобы не отстала панировка;б) чтобы масло было застывшим;в) чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов.г) все выше,   перечисленное |
| 37. | Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные? | а) во фритюре до золотистого цвета;б) основным способом на сковороде с двух сторон, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2...3 мин;в) быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают.г) припускают |
| 38. | Каким способом панируют шницель «по-столичному» (полуфабрикаты имеют овальную форму)? | а) в льезоне и сухарях;б)  в льезоне и белой хлебной панировке;в) в льезоне и белой хлебной панировке, нарезанной соломкой.г) в панировочных сухорях |
| 39. | В каких случаях у котлет «по-киевски» вытекает масло? | а)  плохо запанировали, изделие лопнуло при жареньи;б) нарушение мякоти филе при отбивании;в)  до жаренья не хранили в холодильнике.г) перемерзли |
| 40. | 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.г) перемороженная рыба |
| 41. | Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию? | а) 75, 100, 125; б) 100, 125, 150; в) 200.г)50, 70, 90 |
| 42. | 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.г) по цвету жира |
| 43. | Почему рыбу варят и припускают при  t85... 90 °С? | а) порционные куски рыбы сохраняют форму; б) бульоны остаются прозрачными; в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительног) не деформируется кожа на филе |
| 44. | С какой целью при варке и припускании бульона в него добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки? | а) повышают витаминную активность; б) улучшают вкус и запах; в) улучшают цвет.г) улучшает вкус |
| 45. | За счет чего при варке и жаренье рыбы происходитизменение ее массы и объема? | а) за счет денатурации белков;б) перехода коллагена в глютин; в) уплотнения белков и выделения воды.г) выделении влаги |
| 46. | Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки? | а) возрастает усвояемость рыбы; б) погибают бактерии; в) ухудшается цвет рыбы.г) все выше перечисленное |
| 47. | Какой водой заливают рыбу для варки, используемую целыми тушками так, чтобы она была на 3 см выше уровня рыбы? | а) холодной;б) горячей; в) с добавлением огуречного рассола.г)теплой |
| 48. | С каким гарниром отпускают припущенную рыбу? | а) картофельное пюре или овощи отварные;б) отварной картофель, обточенный бочонками;в) картофель жареный, огурец, помидоры.г) макаронными изделиями |
| 49. | Как  варят морскую рыбу с резким специфическим запахом (треска, камбала, зубатка)? | а) в воде с добавлением специй и уксуса; б) в пряном отваре; в) в воде с добавлением соленых огурцов.г) с добавлением укропа |
| 50. | Какой соус подают к отварной рыбе отдельно? | а) польский, томатный; б) красный, луковый;в) сметанный, белый основной.г) сухарный |
| 51. | Рассчитать количество крупонокусковых п/ф которое можно приготовить из 300 кг говядины 1 категории  (26,4%) |
| 52. | Какое количество порций ставриды жареной можно получить из 7 кг ставриды океанической в столовой 3 категории.1 колонка СР Мбр-296г- Мн-145г2 колонка СР Мбр-237г-Мн-116г3 колонка СР  МБ-176г- Мн-86г |
| 53. | Какова масса отваренной курицы, если масса заправленной тушки 1,8 кг. ( Потери при тепловой обработки составляют 28%) |
| 54 | **Допишите предложение**Звенья на решетку кладут кожей **……………..** |
| 55. | **Допишите предложение**Порционные куски рыбы отпускают в горячем виде или хранят на мармите в бульоне, закрыв посуду крышкой, не более . **…….**мин. |
| 56. | Определите название блюда по приведенному набору продуктов: треска, лук репчатый, петрушка (корень), вода, специи, огурцы соленые, грибы белые свежие, гарнир, соус, масло сливочное.**Ответ: ……………………** |
| 57. | **Допишите предложение**Жареная рыба имеет ярко выраженный вкус за счет образующегося на поверхности **…………………………………………..,** содержит большое количество ценных …**……………………………..** , так как при жареньи они почти не теряются. |
| 58. | **Допишите предложение**В процессе жаренья рыба поглощает ……………. , что повышает ее калорийность. |
| 59. | **Укажите соответствие блюд из отварных мясных продуктов гарниру и соусу.**1.Говядина  отварная            4. Капуста тушеная2.Язык отварной                    3. С овощами и белым соусом3.Баранина отварная             2. Бобовые отварные, соус сметанный с хреном4.Сосиски отварные              1. Картофельное пюре, соус луковый |
| 60. | **Укажите соответствие блюд к используемым частям мяса**

|  |  |
| --- | --- |
| Блюдо | Используемая часть мяса |
| 1. Ростбиф | 1.Вырезка  |
| 2.Свинина жареная | 2.Тазобедренная часть, шея |
| 3.Мясо шпигованное | 3.Лопаточная часть |
| 4.Баранина жареная | 4.Корейка, лопаточная часть |
| 5.Мясо тушеное | 5.Верхний, внутренний, боковой, наружная часть |

 |
| 61. | **Укажите соответствие блюд из жареных мясных продуктов к соусу.**

|  |  |
| --- | --- |
| Блюдо | Соус |
| 1.Бифштекс | 2.Красный с вином |
| 2.Филе | 1.Мясной сок;3.Соус с корнишонами, сметанный с луком; 5. Сливочное масло разогретое;4. Масло зеленое |
| 3. Лангет |
| 4. Антрекот |
| 5. Ромштекс |

 |
| 62. | **Укажите соответствие названия рыбного блюда кподготовленномму полуфабрикату:**1.Рыба запеченная по московски 3. Филе рыбы припущенное2. Рыба запеченная по- русски 4. Филе непластованной рыбы3. Рыба припущенная в молочном соусе 2. Филе рыбы в сыром виде4.Рыба жареная основным способом 1. Филе с кожей жареное |
| 63. | **Допишите предложение**Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, реже ..**…………………………………** |
| 64. | **Допишите предложение**Продолжительность варки зависит от вида птицы………………….и колеблется от ………… мин.. до **…………** часов... .Потери при варке птицы составляют …**……**.%. |
| 65. | **Допишите предложение**Заправленные ………………**..** тушки птицы закладывают в **…………**... воду (на 1 кг продукта …… л воды), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют .Белые **…………….** , нагрев уменьшают и варят при температуре 85...90 °С до готовности. |