|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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...40  г) 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 мармите при 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, снимая пену, 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 входит свободно;   в) по продолжительности варки.  г) по прозрачным пузырькам | |
| 19 | Перед  запеканием поверхность 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 туши  г) 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 предусмотрена  г) 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 сухожилия  г) промыли горячей водой | |
| 23 | Жареные котлеты на изломе сохраняют красный цвет, при надавливании 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 кармашек  б)восьмерка из нитей на концах ноже  в)в одну нитку  г) 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 пару  б) запекание  в) припускание  г) 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 корочка  г) 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 незначительно  г) 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 происходит  изменение 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-145г  2 колонка СР Мбр-237г-Мн-116г  3 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 тушеная  2.Язык отварной                    3. С овощами и белым соусом  3.Баранина отварная             2. Бобовые отварные, соус сметанный с хреном  4.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 припущенное  2. Рыба запеченная по- русски 4. Филе непластованной рыбы  3. Рыба припущенная в молочном соусе 2. Филе рыбы в сыром виде  4.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. | |