**Тесты для итогового контроля**

ЧАСТЬ А

1.Салат «Рыбный» заправляют:

а) кетчупом;

б) майонезом с соусом «Южный»;

в) растительным маслом с уксусом;

г) сливочным маслом;

д) сливочным маслом с солью;

2.Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков:

а)после введения желатина;

б)после введения уксуса и охлаждения до 700 С;

в)после перемешивания и доведение до кипения.

3.Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?

а) 40/60;

б) 75/125;

в) 50/100.

4.Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?

а) протереть через сито;

б) пропустить повторно через мясорубку;

в) снять с реализации.

5.При подаче блюда «Рыба отварная с гарниром и хреном» используют гарнир:

а) простой

б) сложный

6.Для каких бутербродов используют булочки городские или школьные.

а) открытых

б) закрытых

в) закусочных

7.При подаче бутерброды:

а) укладывают на тарелку

б) укладывают на блюдо или тарелку покрытую салфеткой

8.Канапе – это бутерброд:

а) открытый;

б) закрытый;

в) закусочный;

г) сложный.

9.Особенностью приготовления салата-коктейля является:

а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;

б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;

в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;

г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

10.Мясо для салата мясного:

а) отваривают, жарят;

б) жарят, запекают;

в) отваривают, запекают;

г) припускают, жарят.

11.Салаты украшают:

а) зеленью, морепродуктами;

б) майонезом, овощами;

в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;

г) овощами, зеленью.

12.Нормы хлеба для закрытых бутербродов обычно:

а) 20 г;

б) 30-40 г;

в) 50 г;

г) 10 г.

13.Отпускают холодные блюда и закуски при температуре: а) 0-5º С;

б) 6-9º С;

в) 10-14º С;

г) 15-18º С.

14. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

а) 1... 1,5 см;

б) 0,7... 1 см;

в) 0,5 см.

15. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

а) польский;

б) майонез с корнишонами;

в) хрен с уксусом.

16. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?

а) для улучшения вкуса;

б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;

в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.

17.Какой хлеб используют для приготовления бутербродов.

а) свежий

б) черствый

в) суточной давности

18.Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?

а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;

б) для улучшения вкуса;

в) чтобы остался майонез для оформления салата.

19. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?

а) 30...40;

б)50...75;

в 100... 125.

20. Из рыбы какого семейства получаются хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?

а) карповых, тресковых;

б)окуневых, осетровых;

в) лососевых, камбаловых.

21.Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?

а) филе с кожей и костью;

б) чистое филе;

в) филе с кожей.

22.Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?

а) филе с кожей и костью;

б) чистое филе;

в) кругляши.

23.Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:

а) ухудшаются вкусовые качества;

б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;

в) ухудшается внешний вид блюда;

г) ухудшается консистенция овощей.

24.Для каких бутербродов используют булочки городские или школьные.

а) открытых

б) закрытых

в) закусочных

25.Какой толщиной нарезают ломать хлеба для открытых бутербродов

а) 0,5 – 0,9 см

б) 1 – 1,5 см

в) 1.7 – 2 см:

26. Укажите виды тепловой обработки мяса при приготовлении холодных блюд и закусок

а) варка,

б) жарение,

в) тушение,

г) запекание,

д) припускание,

е) бланширование,

ж) копчение,

з) соление.

27. При приготовлении салатов следует:

а) соединять холодные и горячие овощи

б) использовать сильно разваренные овощи

в) учитывать время варки овощей

г) заправлять салаты перед подачей на стол

28. Правила охраны труда при варке овощей

а) закладывать овощи в кипящую воду

б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре

в) варить овощи при закрытой крышке

29. Определите состав продуктов для приготовления винегрета:

а) яйца;

б) морковь;

в) капуста свежая;

г) капуста квашенная;

д) соленые огурцы;

е) чеснок;

ж) свекла;

з) лук;

и) редис;

к) салатная заправка;

л) картофель.

30. Для сохранения витаминов в овощах следует:

а) очищенные овощи держать в холодной воде,

б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду,

в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду,

г) готовить овощи на пару,

д) снимать тонкий слой кожицы

31. Допустимое товарное соседство продуктов при хранении

а) сыр, масло, хлеб

б) окорок, буженина, икра, севрюга

в) огурцы свежие, огурцы маринованные

г) огурцы маринованные, севрюга, окорок

Установите соответствие:

32. Между салатом и ингредиентами, входящими в состав: Салат ингредиенты 1)Летний

а)Сметана

б) Картофель

в)Лук зеленый

г)Яйца

2)Картофельный

д)Помидоры свежие

е)Огурцы свежие с огурцами

ж) Фасоль стручковая

з) Морковь вареная

33.При подаче блюда ростбиф с гарниром:

а) нарезают поперек волокон на куски по 2–3 шт. на порцию

б)нарезают вдоль волокон на куски по 2–3 шт. на порцию

34.Укажите, последовательность приготовления икры баклажанной:

а) добавляют томатное пюре, баклажаны

б) заправляют икру чесноком, растертым с солью, уксусом и перцем

в) у баклажанов удаляют плодоножку, затем запекают в жарочном шкафу до готовности

г) при отпуске посыпают мелко нарезанным зеленым луком

д) баклажаны охлаждают, разрезают вдоль, снимают кожицу, мякоть мелко рубят

е) уваривают, периодически помешивая, до загустения

ж) репчатый мелкорубленый лук слегка пассеруют с растительным маслом

35.Укажите последовательность приготовления блюда «Паштет из печени»

1) вливают молоко или бульон, прогревают

2) добавляют мелко нарезанные морковь, лук и пассеруют до полуготовности

3) готовый паштет формуют в виде батона, рулета, квадрата, посыпают рубленым яйцом и мелко нарезанной зеленью

4) шпик мелко нарезают и слегка обжаривают

5) кладут нарезанную печень, посыпают солью, молотым перцем и обжаривают до готовности

6) масло сливочное размягчают, соединяют с массой

7) Смесь охлаждают и дважды пропускают через мясорубку

Часть Б. Решение ситуационных задач.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы указанные в задании. Время выполнения задания 30мин.

Задание: 1. На п.о.п. вам необходимо приготовить *помидоры фаршированные мясным салатом*, две порции и приготовить *студень из субпродуктов*, две порции.

2. Предложите варианты подачи данных блюд.

3. Выполните расчет необходимого количества сырья.

4. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.