Тесты на контроль усвоения темы БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Дикая птица на предприятия общественного питания поступает … | 1. остывшая, замороженная;
2. в пере, замороженная;
3. в пере, замороженная, непотрошеная, без кишечника.
 |
| 2. Укажите способ заправки птицы при варке | а)«в кармашекб)восьмерка из нитей на концах ножев)в одну ниткуг) в две нитке |
| 3. Птицу заправляют для | 1. удобства порционирования
2. равномерности прогревания
3. ускорения процесса тепловой обработки

г) все перечисленное |
| 4. 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
 |
| 5. Перед жарением цыплят смазывают сметаной с целью … | 1. повышения калорийности
2. образования поджаристой корочки
3. сохранения сочности
4. от потемнения
 |
| 6.При варке птицы ее закладывают в … | 1. пряный отвар
2. горячую воду или бульон
3. холодную воду
4. овощной отвар
 |
| 7.Вид тепловой обработки не используемый в пароконктомате. | а) варка на паруб) запеканиев) припусканиег) жарка основным способом |
| 8.Каковы потери (%) при жаренье птицы? | а) 25...40;б) 15...20;в) 10...15.г) 30-40 |
| 9.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 |
| 10.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 |
| 11.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 |
| 12.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 |
| 13.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 |
| 14.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 |
| 15.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 |