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 кармашек  б)восьмерка из нитей на концах ноже  в)в одну нитку  г) 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 пару  б) запекание  в) припускание  г) 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 корочка  г) 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 | |