Гр.27 - з/о Предмет МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

**Тест № 1 (раздел обработка рыбы)** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
   1. по степени усвояемости;
   2. по химическому составу;
   3. по минеральному составу.
2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
   1. разрушается;
   2. улетучивается с паром;
   3. переходит в клейкое вещество глютин.
3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
   1. улучшению цвета;
   2. повышению калорийности;
   3. возбуждению аппетита.
4. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Размораживают на воздухе при температуре 18...20°С все виды филе,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Чтобы сократить потери минеральных веществ , в воду добавляют

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

1. порционными кусками (кругляшом);

2. целиком;

3. разделывают на филе.

9. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

1. окунь;

2. маринка;

3. ставрида.

10. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

1. налим, угорь, бельдюга;

2.щука, навага, линь;

3. камбала, треска, сайда.

11. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

13 В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_эталон: в первую очередь удаляют спинной плавник

14. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?

------------------------------------------------------------------------------------------------

15. Как подразделяется рыба по размерам?

--------------------------------------------------------------------------------------------------

16. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?

------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

17. Какая рыбаимеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °С?

---------------------------------------------------------------------------------------------------- 18. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?

----------------------------------------------------------------------------------------------------

19. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом ........... оС, а для жаренья – под углом ............оС.

20. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?

----------------------------------------------------------------------------------------------------

21. Панирование – обваливание полуфабрикатов в сухарях, муке или тертом хлебе.Цель панирования – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

22. Если котлетная масса не вязкая (из трески, пикши, морского окуня и других рыб), то в нее добавляют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

23. Как определяют готовность кнельной массы?

------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------\_

24. Назовите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

25. В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и какими порционными кусками?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

26. Икру освобождают от пленок, жарят и используют как холодное блюдо. В сыром виде ее употребляют для\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

27. Иногда при варке трески, ставриды, сома, линя и других рыб добавляют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Это смягчает вкус, ослабляет специфический запах и делает рыбу более нежной.

28. С какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

29. В чем отличие в приготовлении рыбы в кляре от рыбы орли?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

30. Какой способ жарки используют для приготовления рыбы кольбер?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

31. Как определить готовность рыбных блюд при дожаривании в жарочном шкафу?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

32. Тушатглавным образом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рыбу для обогащения ее вкусовыми и ароматическими веществами и для придания ей сочности, а так же мелкую рыбу для размягчения костей.

эталон:

33. Для приготовления блюд из кальмаров их варят основным способом в воде с добавлением соли \_\_\_\_\_\_\_ мин (после вторичного закипания воды).

34. Как правильно охлаждать кальмаров?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

35. Мидии варят, заливая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_водой, добавляя сырую морковь, петрушку, сельдерей, лук, соль, перец горошком, в течение 30–40 мин при небольшом кипении.Все мидии, которые не раскрылись в процессе варки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

36. Креветок оттаивают, промывают, закладывают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подсоленную воду и варят 3 – 4 мин (на 1 л воды 10 г соли).

эталон: кипящую

37. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

1. котлеты, биточки;

2. зразы, тельное;

3. тефтели, фрикадельки.

38. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

1. котлеты;

2. зразы;

3. тефтели.

39. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

1. да;

2. нет.

40. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

----------------------------------------------------------------------------------------------------

41. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

1.жарка

2. брезирование

3. термостатирование

4. пассерование

5. тушение

6. бланширование

7. запекание

Преподаватель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кузякина Н.Н.