Группа 27 з

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

**Тест № 2 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Ф.И.

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше?

а) по степени усвояемости;

б) по химическому составу;

в) по минеральному составу.

1. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Укажите проценты потерь, при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:

а) 5 -10%

б) 30-33%

в) 10-15%.

4. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделывают на филе.

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

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида.

6. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

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

а) котлеты, биточки;

б) зразы, тельное;

в) тефтели, фрикадельки.

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

а) котлеты;

б) зразы;

в) тефтели.

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

а) да;

б) нет.

10. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?

а) нет

б) да

11. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

а) жарка

б) брезирование

в) термостатирование

г) пассерование

д) тушение

е) бланширование

ж) запекание

12. Укажите виды рыб используемые для фарширования:

1. сом, новага, щука
2. щука, судак, карп
3. судак, треска, окунь

13. Укажите осетровые породы рыб:

1. семга, стерлядь, горбуша
2. камбала, палтус, осетр
3. осетр, стерлядь, белуга

14. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

а) сом, зубатка, угольная, камбала;

б) судак, сом, сабля;

в) нототения, треска, хек.

15. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро перекладывают в холодную воду?

а) линь; б) камбала; в) судак.

16. Какое тесто приготавливают для полуфабриката «Рыба в тесте»?

1. темпура
2. заварное
3. кляр

17. Укажите экзотические виды рыб:

1. тунец, палтус, камбала
2. дорада, сибас, черная треска
3. ледяная рыба, форель, ставрида

18. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:

1. Нарезка п/ф
2. Очистка рыбы от чешуи
3. Размораживание рыбы
4. Транспортировка в горячий цех
5. Удаление плавников, головы
6. Потрошение, промывание

**Задание 2 (для тестирования)**

1. Укажите основные ткани мяса:

а) мышечная

б) костная

в) соединительная

г) соединяющая

д) жировая

е) красная

2. Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:

1. цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда;
2. цвет на поверхности и разрезах – ярко- красный с синим оттенком;
3. консистенция – твердая (при постукивании издает звук);
4. запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

3. Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:

1. имеет на поверхности туши сухую корочку;
2. цвет от белого до розового;
3. цвет – от бледно-розового до красного;
4. консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхностьбыстро выравнивается).
5. консистенция – рыхлая, (при надавливании пальцем поверхность не выравнивается).

4. Укажите способы размораживания мяса:

1. медленный способ
2. быстрый способ
3. в воде с добавлением соли

5. Укажите причину, почему нельзя размораживать мясо в воде:

1. в воду переходят дубильные вещества.
2. в воду переходят растворимые пищевые вещества.
3. в воду переходят растворимые экстрактивные вещества.
4. в воду переходят нерастворимые пищевые вещества.

6. Укажите определение обвалки:

1. удаление сухожилий, пленок, хрящей.
2. отделение мякоти от костей.

7. Укажите использование частей мяса, содержащие мало соединительной ткани, используют по способу тепловой обработки:

1. для варки
2. для жарки
3. для тушения
4. для запекания
5. для припускания

8. Укажите части мяса говядины в передней четвертине:

1 — шейная часть;

2 — лопаточная часть;

3 — грудинка;

4 — покромка;

5 — толстый край;

6 -тонкий край;

7 — вырезка;

8 — пашина;

9 — верхний кусок тазобедренной части;

10 — наружный кусок тазобедренной части;

11 — боковой кусок тазобедренной части;

12 — внутренний кусок тазобедренной части

9. Выберите правильный вариант ответа, чем отличается эскалоп от шницеля?

1. не панированный полуфабрикат
2. нарезают из безкостной части корейки
3. натуральный порционный полуфабрикат
4. нарезают из тазобедренной части свинины

10. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

а) лопаточную;

б) тазобедренную;

в) вырезку;

г) грудинку.

11. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

а) рубленая масса без особенностей;

б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;

в) добавляется хлеб;

г) добавляется сливочное масло.

12. Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?

а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выпрессовывая воду;

б) превращается в глютин — растворяется в горячей воде;

в) полностью разрушается.

13. От чего зависит продолжительность размягчения мяса?

а) от стойкости коллагена к воздействию тепла;

б) от количества коллагена в разных частях мяса;

в) от первичной подготовки полуфабрикатов.

14. Укажите натуральные полуфабрикаты из говядины:

1. мясо духовое
2. бифштекс
3. филе
4. лангет
5. антрекот
6. шницель
7. ромштекс

15. Укажите натуральные полуфабрикаты из свинины:

1. шницель
2. котлеты натуральные
3. котлеты отбивные
4. эскалоп
5. плов
6. рагу

16. Укажите порционные полуфабрикаты из баранины:

1. шашлык по-карски
2. шашлык по- кавказки
3. каре ягненка
4. котлеты натуральные

17. Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:

1. бефстроганов
2. поджарка
3. гуляш
4. рагу
5. пилав
6. плов
7. азу

18. Укажите признаки качества тушек ягнят:

1. Мышцы хорошо развиты, бёдра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно.
2. Мясо должно быть пронизано толстыми жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой пленкой.
3. Различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 месяцев) и нежно-розовое мясо откормленных ягнят (до 12 месяцев).
4. На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают, имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте.
5. Масса туши не менее 3 кг
6. Ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделёнными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделёнными почками и околопочечным жиром.
7. Туши должны быть свежими, без посторонних запахов.
8. Поверхность от розово-молочного до розового с красным оттенком, жир белый

19. Решите задачу:

Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г;

% отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_

20. Выберите все правильные варианты ответов. Укажите наименование показателей качества полуфабрикатов:

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1) форма кусков мяса  2) внешний вид и вид на срезе  3) запах  4) цвет |

21. Родиной блюда Карпаччо, является :

1. Австрия
2. Франция
3. Италия
4. Швейцария

22. Укажите термическое состояние мяса:

а) парное, остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное;

б) парное, охлажденное, оттаявшее;

в) парное, охлаждённое, отеплённое, замороженное, оттаявшее

г) горяче-парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

23. Дефростация мяса обеспечивает: …

а) удобство приготовления полуфабрикатов;

б) улучшение вкусовых качеств мяса;

в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;

г) обеззараживание поверхности мяса.

24. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины:

а) жарка целиком, порционным натуральным и мелкими кусками;

б) жарка панированным порционным и мелкими кусками, тушение крупным и порционным кусками;

в) тушение крупным, порционным и мелкими кусками;

25.Укажите части туши свинины:

1. Корейка

2. Лопатка

3. Грудинка

4. Тазобедренная часть

5. Вырезка

6.Шея

7.Покромка

26. Укажите проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота

I категории:

1. - 26.5%
2. - 14,8%
3. - 28,5 %

27. Восстановите линию производства полуфабрикатов из мяса

Жиловка и зачистка

Выделение крупнокусковых п/ф

Обмывание

Обсушивание

Обвалка отрубов

Удаление клейма

Деление на отруба

Транспортировка в горячий цех

Нарезка на полуфабрикаты

28. При подготовке поросенка для тепловой обработки необходимо:

1. замариновать поросенка
2. замочить поросенка в холодной воде
3. у поросёнка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость
4. при наличии щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде

29.Как размораживают птицу?

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом.

30. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

а) в «кармашек»;

б) в «мешочек»;

в) клювиком.

31.Какова цель заправки птицы?

а) придать ей компактную форму;

б) ускорить процесс тепловой обработки;

в) удобнее нарезать на порционные куски.

32 Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

а) ножки;

б) крылышки;

в) грудки.

33Какие полуфабрикаты приготовляют из филе птицы?

а) котлеты «по-киевски»;

б) шницель «по-столичному»;

в) котлеты «По­жарские».

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