# 12-24.05.20 г. Гр.27 –з/о МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

**Тест № 3 (раздел обработка мяса и птицы)** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.

1. Назовите: Классификация мяса по видам.

1. Говядина
2. птица
3. свинина
4. баранина

2. Укажите: Мясо содержит много:

1. Полноценных белков -14,5-23%,
2. жира - от 2 до 37,
3. минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
4. витами­ны A, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

1. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
2. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

1. Полноценный белок
2. Неполноценный белок

5. Костная ткань **состоит** из особых клеток, основу которых составляет:

1. оссеин
2. эластин
3. коллаген

6. Предприятия общественного питания по­лучают мясные полуфабрикаты:

1. грязные,
2. порционные,
3. мел­кокусковые,
4. рубленые,
5. кусковые
6. средние.
7. крупнокусковые.

7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

1. сухую корочку,
2. цвет - от бледно-розового до красного,

3.Консистенцию - плотную, эластичную,

4. синий цвет,

5. запах несвежего мяса

8. Укажите: из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:

1. размо­раживание,
2. обмывание,
3. обсушивание,
4. кулинарная разделка и обвалка,
5. зачистка и сортировка мяса,
6. приготовление полуфабрикатов.

9. Разделка (говяжьих) полутуш мяса состоит из каких последовательных операций:

1. деление куски
2. деление на части
3. де­ление на отруба,
4. обвалка отрубов,
5. жиловка и зачистка.

10. При разделке передней четвертины (говядины) получают отруба:

1. отруба,
2. крупнокусковые части,
3. мелкокусковые части,
4. лопаточную часть,
5. шейную часть,
6. грудинку,
7. спинно - реберную часть.

11**.**  Что такое вырезка**:**

1. наиболее нежная часть мяса, используется для жарки круп­ными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.
2. наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.

12. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

1. 15-18°С.
2. 15-23°С.
3. 7-8 °С.
4. 54-55 °С.

13. Для чего перед использованием печень можно ошпарить?

1. чтобы во время жарки не выделялось много белка.
2. чтобы во время жарки быстрее была готова.

14. При кулинарной разделке (свинины) получают следующие части:

1. лопаточную часть,
2. корейку,
3. грудинку,
4. шейную часть,
5. тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

15. Объясните: Обрезки используют:

1. Для приготовления котлетной массы.
2. Дл приготовления бульонов.
3. Для приготовления бифштекса.

16. В результате кулинарной разделки и обвалки (баранины) получают:

1. Лопаточную,
2. шейную часть,
3. грудинку,
4. тазобедренную часть.

17. К сельскохозяйственной птице относят тушки:

1. кур,
2. гусей,
3. индеек,
4. уток,
5. цыплят,
6. утят.

18. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?

1. белки,
2. минеральные вещества,
3. жиры,
4. экстрактивные вещества,
5. витамины РР, A, D, группы В.

19. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:

1. степная,
2. боровая,
3. болотная,
4. водоплавающая.

20. Тушки птицы заправляют:

 1.в брюки,

2.в три нитки,

3."в кармашек",

4.в одну нит­ку,

5. в две нитки.

21. При приготовлении полуфабрикатов (из говядины) применяют следующие приемы: ( уточнить последовательность)

 1. нарезка ( ­ )

2..отбивание ( )

3.подрезание сухожилий ( )

4.панирование ( )

5.шпигование ( )

6.маринование ( )

22. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

1. солью, перцем
2. солью, чесноком
3. аджикой

23. Заполните таблицу: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.

|  |
| --- |
| Название П/Ф |
|  |
|  |

24. Укажите бифштекс – это:

1. крупнокусковой п/ф
2. мелкокусковой п/ф
3. порционный п/ф.

25. Ромштекс перед жаркой:

1. не панируют
2. панируют
3. обрезают

26. Размер бифстроганов?

1. брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
2. порционные куски толщиной 1,5-2 см,
3. брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

27. гуляш это мелкокусковый полуфабрикат?

1. кубики массой 20-30 г по 4-5 шт. на порцию,
2. брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
3. брусочки массой 10-15

28. Из баранины и свинины приготавливают:

1. крупнокусковые,
2. порционные,
3. мелкокусковые полуфабрикаты.

29. Укажите: Рубленными бывают:

1. Бифштекс
2. Филе
3. Лангет
4. Котлеты натуральные
5. Шницель натуральный
6. Ромштекс
7. Фрикадельки
8. Люля-кебаб.

30. Для приготовления котлетной массы берут:

1. хлеба пшеничного – 250, 350,
2. воды или молока – 300, 150,
3. соли – 20, 50,
4. перца молотого – 1.10.

31. Какие полуфабрикаты получают из котлетной массы:

1. Котлеты рубленые
2. Биточки рубленые
3. Шницель рубленый
4. Зразы рубленые
5. Тефтели
6. Рулет

32. Из птицы и дичи приготавливают различные полуфабрикаты, какие:

1. целые тушки птицы (для варки и жарки),

2. порционные,

1. мелкокусковые,
2. рубленые.

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