**Группа 37 –з МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

**Тест(2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 ф.и.

1.Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:

а) бутерброды, салаты, заливные блюда

б) салаты, напитки, заливные блюда

в) бутерброды, супы, салаты

г) соусы, салаты, напитки

2.Бутерброды подразделяются на:

а) сложные, жидкие, открытые

б) простые, холодные, сладкие

в) закусочные, острые, открытые

г) простые, закрытые, закусочные

3. Канапе это:

а) блюдо

б) закуска

в) напиток

г) соус

4. Основой канапе служит:

а) хлеб, багет, лаваш

б) мясо, капуста, хлеб

в) хлеб, багет, гренки

г) гренки, картофель, мясо

5. Подобрать ингредиенты для канапе с ржаным хлебом:

а) масло, огурец, сыр, помидор

б) ветчина, помидор, свежий огурец, лимон

в) сельдь, лук, соленый огурец, яйцо

г) масло сыр, виноград, маслина

6. Каковы размеры канапе:

а) 3 х 4 х 0.5

б) 5 х 6 х 05

в) 10 х 10 х 10

г) 15 х 3 х 10

7. Срок реализации канапе:

а) 6 часов

б) 12 часов

в) 18 часов

г) 30 минут

8. К методам приготовления сложных закусок относятся:

а) варка, жарка, запекание

б) маринование, насаживание на шпажки, взбивание

в) маринование, тушение, бланширование

г) пассерование, взбивание, варка

9. Срок реализации холодных закусок:

а) 30 минут

б) 48 часов

в) 36 часов

г) 2 часа

10. Ингредиенты сложной холодной закуски шампиньоны застольные:

а) грибы, зелень, картофель

б) грибы, капуста, морковь

в) грибы, помидоры, сыр

г) грибы, картофель, сыр

11. Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:

а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы

б) паприка, соусы, икра

в) икра, сахарная пудра, соусы

г) соусы, карвинг из овощей, зелень

12. Волованы готовят из теста:

а) бисквитного

б) песочного

в) слоёного

г) заварного

13. Холодные блюда подают выходом:

а) 25-80 г

б) 100-120 г

в) 150-250 г

г) 250-400 г

14. Температура подачи холодных сложных блюд:

а) 5-6° С

б) 10-12°С

в) 8-10°С

г) 15-20°С

15. Для приготовлении рыбы заливной рыбу:

а) тушат

б) жарят

в) запекают

г) варят

16. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:

а) рыба, бульон, желатин

б) агар-агар, сметана, рыба

в) желатин, бульон, рыба

г) крахмал, рыба, молоко.

17. Ингредиенты для приготовления желе рыбного:

а) желатин, майонез, морковь

б) бульон, молоко, агар-агар

в) бульон, желатин, специи

г) крахмал, сметана, специи

18. Чтобы желе застыло, его выдерживают на холоде:

а) 6 часов

б) 60 минут

в) 2 часа

г) 30 минут

19. Чтобы заливное освободить от формы следует:

а) нагреть

б) охладить

в) опустить в кипяток на 3 секунды

г) опустить в кипяток на 3 минуты

20. По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд:

а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу

б) запаху, внешнему виду, температуре

в) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции

г) содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу

 21. Сроки реализации сложных холодных блюд:

а) 24 часа

б) 48 часов

в) 6 часов

г) 36 часов

 22. Ингредиенты для приготовления мусса из сёмги:

а) маслины, сыр, помидоры, сёмга

б) яйца, сыр, колбаса, сёмга

в) ветчина, сёмга, сливки, сыр

г) мини тарталетки, сёмга, яйца, помидоры

23. Ингредиенты для приготовления сложной закуски ассорти:

а) помидоры, баклажаны, кабачки

б) картофель,баклажан, кабачки

в) помидоры, капуста, морковь

г) огурцы, лук, кабачки

 24. Это позволяет придать сочность кулинарному изделию, получить необходимый вкусовой и ароматический букет:

а) маринование

б) запекание

в) обёртывание

г) фарширование

 25. Это является иногда заключительным этапом перед использованием холодной закуски, а так же предшествует тепловой обработке:

а) обёртывание

б) запекание

в) маринование

г) фарширование

 26. Это наиболее популярные закуски французской кухни, их подают не только как закуску, но и как лёгкое основное блюдо:

а) рулеты (террины)

б) салаты

в) паштеты

г) муссы

 27. Этим закускам придаётся форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную:

а) рулеты (террины)

б) карпаччо

в) паштеты

г) муссы

  28. Их требуется больше для холодных блюд, чем для горячих:

а) соли и перца

б) сливок и уксуса

в) вкусовых добавок

г) яиц и молока

 29. Для фарширования яиц используют:

а) котлетную массу

б) сырую рыбу

в) икру, сыр, грибы, семгу

г) тушеную капусту

 30. Пикантные профитроли готовят из теста:

а) заварного

б) песочного

в) бисквитного

г) слоеного

 Эталоны ответов:

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