**Группа 37 –з МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

**Тестовое задание**

|  |  |
| --- | --- |
| **[1]** | Значение овощных блюд и гарниров в питании определяется прежде всего содержанием: |
|  | 1) жиров и витаминов 2) белков и минеральных веществ 3) углеводов |
|  |
| [2]   | Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов? |
|  | 1) помидоры, баклажаны 2) лук, чеснок 3) капуста, морковь |
|  |
| [3]   | Как влияет на качество блюда зелень петрушки, укропа, лука, которую добавляют при подаче? |
|  | 1) Значительно повышает С-витаминную активность блюд 2) повышает питательную ценность блюд 3) обогащает блюда белком |
|  |
| [4]   | Какие вещества, содержащиеся в овощных блюдах способствуют выведению из организма многих токсичных веществ, в том числе соединений тяжелых металлов и радионуклидов? |
|  | 1) пищевые волокна (клетчатка, протопектин, пектин) 2) фосфор, железо 3) щелочные зольные элементы (калий, натрий, кальций) |
|  |
| [5]   | Для сохранения зеленого цвета овощей следует: |
|  | 1) варить в небольшом количестве воды 2) варить их в большом количестве воды для уменьшения концентрации кислот 3) варить при закрытой крышке, чтобы облегчить удаление с паром летучих кислот |
|  |
| [6]   | Какие красящие вещества овощей устойчивы к действию тепла и не изменяют цвет при тепловой обработке? |
|  | 1) хлорофилл 2) каратиноиды3) антоцианы |
|  |
| [7]   | Какое количество воды берут для припускания овощей? |
|  | 1) 1-1,5л на 1 кг 2) 0,2—0,3 л на 1 кг 3) 1,5-2 л на 1 кг |
|  |
| [8]   | Какое количество жира необходимо взять для приготовления 1 кг картофеля, жареного во фритюре? |
|  | 1) 4 л 2) 1 л 3) 0,5 л |
|  |
| [9]   | При приготовлении шампиньонов, для того, чтобы грибы не потемнели, нужно: |
|  | 1) при припускании добавить уксусную кислоту 2) предварительно обдать кипятком 3) ничего |
|  |
| [10]   | Какие грибы используют для приготовления блюд? |
|  | 1) только свежие 2) свежие и сушеные 3) свежие, сушеные и маринованные |
|  |
| [11]   | Продукты, прошедшие частичную механическую обработку, называют: |
|  | 1) сырье 2) полуфабрикаты 3) готовая продукция 4) все вышеперечисленное |
|  |
| [12]   | Какая документация относится к нормативной? |
|  | 1) сборники рецептур блюд и кулинарных изделий 2) технологические карты 3) технико-технологические карты 4) все вышеперечисленное |
|  |
| [13]   | Какие виды тепловой обработки сырья относятся к основным? |
|  | 1) жарка, варка 2) жарка, тушение 3) жарка, запекание 4) все вышеперечисленное |
|  |
| [14]   | Какие изменения происходят с жирами при варке? |
|  | 1) окисление 2) «омыление» 3) гидролиз 4) все вышеперечисленное |
|  |
| [15]   | Какой из перечисленных процессов является результатом агрегации молекул белка за счет образования межмолекулярных связей? |
|  | 1) денатурация 2) коагуляция 3) деструкция 4) все вышеперечисленное |
|  |
| [16]   | В процессе реакции карамелизации образуется: |
|  | 1) карамелан2) карамелен3) карамелон4) все вышеперечисленное |
|  |
| [17]   | Чем проталкивают продукты в протирочной машине? |
|  | 1) поршнем 2) специальным приспособлением 3) ничем не проталкивают 4) толкачом |
|  |
| [18]   | Декстринизация крахмала это: |
|  | 1) сухой нагрев 2) нагрев с водой 3) распад полисахаридов до молекул 4) все вышеперечисленное |
|  |
| [19]   | Как делятся бульоны в зависимости от концентрации? |
|  | 1) жидкий и плотный 2) нормальный и концентрированный 3) нормальный и обыкновенный |
|  |
| [20]   | К какому виду супов относятся солянки? |
|  | 1) к национальным 2) к овощным 3) к заправочным |
|  |
| [21]   | Из каких двух основ состоит суп? |
|  | 1) жидкой и плотной 2) мясной и овощной 3) гарнира и мяса |
|  |
| [22]   | Выберите все правильные варианты ответов. Жюльен (от франц. julienne - июльский) - |
|  | 1) это нарезка соломкой или тонкими колечками молодых овощей и их побегов для супов и соусов, которая дает нежную консистенцию2) это салаты и супы, приготовленные из тонко нарезанных овощей. 3) блюдо, приготовленное из грибов, запеченных в сметане |
|  |
| [23]   | Какой продукт добавляют при приготовлении в супы-пюре, чтобы продукты находились во взвешенном состоянии? |
|  | 1) суповую засыпку 2) крахмал 3) белый соус 4) побольше жира |
|  |
| [24]   | Как называется рубленая масса из мяса с добавлением яичного белка, используемая для осветления прозрачных бульонов? |
|  | 1) растяжка 2) оттяжка 3) вытяжка |
|  |
| [25]   | Температура подачи горячих заправочных супов: |
|  | 1) 65°С2) 75°С3) 80°С4) 60°С |
|  |
| [26]   | Причины, вызывающие изменение массы мяса при тепловой обработке: |
|  | 1) переход каллогена в глютин 2) денатурация белка 3) выпрессовывание влаги, жиров 4) все вышеперечисленное |
|  |
| [27]   | Смесь сырых яиц с молоком или водой с добавлением соли, называют… |
|  | 1) кляром 2) сюпремом3) льезоном |
|  |
| [28]   | Какова расчетная масса одного сырого яйца? |
|  | 1) 46 г 2) 43 г 3) 40 г |
|  |
| [29]   | Разрешается ли использовать на предприятиях общественного питания яйца водоплавающих птиц? |
|  | 1) разрешается 2) не разрешается 3) разрешается, только после тщательной обработки |
|  |
| [30]   | От чего зависит продолжительность тепловой обработки овощей? |
|  | 1) от содержания углеводов 2) от содержания витаминов 3) от содержания минеральных веществ 4) от стойкости протопектина |
|  |
| [31]   | Производным какого соуса является соус томатный? |
|  | 1) белого 2) красного 3) молочного 4) лукового |
|  |
| [32]   | При каком способе тепловой обработки овощи сохраняют лучше цвет, вкус, структуру? |
|  | 1) в большом количестве воды 2) в малом количестве воды 3) на пару 4) жарка |
|  |
| [33]   | Подберите вид мучной пассеровки для соуса Бешамель? |
|  | 1) без мучнойпассеровки2) жировая пассеровка на сливочном масле 3) сухая красная пассеровка4) жировая пассеровка на маргарине |
|  |
| [34]   | Наиболее эффективный способ подготовки свеклы для приготовления борща в общедоступной столовой? |
|  | 1) тушение 2) пассерование3) варка 4) подпекание |
|  |
| [35]   | Жидкая основа сухарного соуса? |
|  | 1) масло сливочное 2) бульон 3) сметана 4) растительное масло |
|  |
| [36]   | Какой бульон используют для приготовления красного соуса? |
|  | 1) мясной 2) мясокостный3) костный 4) коричневый |
|  |
| [37]   | Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам: |
|  | 1) договор 2) акт 3) заборный лист 4) накладная |
|  |
| [38]   | Роль и физиологическое значение жиров для человека - |
|  | 1) пластический материал 2) источник энергии 3) снабжение организма человека витаминами «А», «Д» |
|  |
| [39]   | Бракераж - это… |
|  | 1) контроль за качеством продукции 2) контроль за условиями хранения продуктов 3) контроль приготовления пищи |
|  |
| [40]   | Кислая среда улучшает и делает более интенсивный… |
|  | 1) Хлорофилла 2) Антоцианов и пигментов 3) Флавонов 4) Миоглобина |
|  |
| [41]   | На 1 кг овощей, имеющую зеленую окраску, используют: |
|  | 1) 3-4 литра воды 2) 2-3 литра воды 3) 2-2,5 литра воды 4) До 1 литра воды |
|  |
| [42]   | Соус луковый с горчицей является производным от соуса: |
|  | 1) Соуса красного основного 2) Соуса белого основного 3) Соуса молочного 4) Соуса сметанного |
|  |
| [43]   | Что является рабочим органом машины картофелеочистительной машины? |
|  | 1) шнек 2) вал 3) конусообразный абразивный диск со сбрасывающими лопастями 4) лопасть |
|  |
| [44]   | Какие способы тепловой обработки относятся к комбинированным? |
|  | 1) Варка 2) Жарка 3) Припускание4) Пассерование5) Тушение 6) Запекание 7) Бланширование |
|  |
| [45]   | Укажите характеристику, термическим способам тепловой обработки: |
|  | 1) Способ, основу которых составляет механическое воздействие на продукт, с помощью машинных аппаратов 2) Способы, связанные с гидротацией, окислением, брожением 3) Способы, связанные с промывание, замачиванием и процеживанием 4) Способы, действующей силой, которая является разностью температур взаимодействующей среды |
|  |
| [46]   | Понятие в кулинарии, означающее степень готовности продуктов когда, будучи полностью готовыми, они сохраняют ощутимую при укусе внутреннюю упругость: |
|  | 1) фондю 2) фламбе3) аль денте4) Фрикасе 5) брезирование |
|  |
| [47]   | Укажите изделие, которое подверглось первичной обработке, но нуждается в дальнейшей окончательной обработке, чтобы стать пригодным для потребления: |
|  | 1) Сырье 2) Полуфабрикат 3) Кулинарное изделие 4) Блюдо 5) Кулинарная продукции |
|  |
| [48]   | По представленному ассортименту сыров определите лишнюю группу: |
|  | 1) Свежие сыры 2) Мягкие сыры с белой корочкой 3) Мягкие сыры с промытой корочкой 4) Твердые сыры 5) Неварено-прессованные сыры 6) Варено-прессованные сыры 7) Голубые сыры 8) Козьи сыры |
|  |
| [49]   | Укажите технологию приготовления соуса майонез: |
|  | 1) Масло растительное, желтки яйца, горчица, сахар, уксус 3%-ный, соль 2) масло растительное, горчица, уксус 3%-ный, соль, сахар, перец черный молотый 3) масло растительное, уксус 3%-ный, сахар, соль, перец черный молотый |
|  |
| [50]   | Определить название блюда по описанию:Картофельную массу приготавливают так же, как для котлет, разделывают на порции, придают форму лепешки, на середину кладут фарш, соединяют края, панируют в сухарях или муке и формуют, придавая форму кирпичика с овальными краями. Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. |
|  | 1) Котлеты картофельные 2) Зразы картофельные 3) Крокеты картофельные |

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