**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) каратиноиды 3) 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) карамелан 2) карамелен 3) карамелон 4) 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 консистенцию 2) 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°С 2) 75°С 3) 80°С 4) 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) сюпремом 3) 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 мучнойпассеровки 2) жировая пассеровка на сливочном масле  3) сухая красная пассеровка 4) жировая пассеровка на маргарине |
|  | |
| [34] | Наиболее эффективный способ подготовки свеклы для приготовления борща в общедоступной столовой? |
|  | 1) тушение  2) пассерование 3) 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) мясокостный 3) 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) Припускание 4) Пассерование 5) 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) фламбе 3) аль денте 4) 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.