**Тесты по ПМ 03**

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

1.Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей?

а) соломкой и стружкой

б) шашками

в) кубиками

г) дольками

2. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?

 а) соломкой

 б) ломтиками

 в) кружочками

 г) бочонками

3.Как правильно пассеруют муку?

а) в воде

б) в жире

в) на жире

г) на сковороде

4.К каким блюдам относятся супы?

а) к сладким

б) первым

в) вторым

г) напиткам

5.Как классифицируют сложные супы по приготовлению?

а) заправочные, жидкие, густые

б) холодные, молочные, прозрачные

в) заправочные, протёртые, консоме

г) горячие, сладкие, молочные

6.Назовите ассортимент сложных заправочных супов:

а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой

б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями

в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная

г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный

7.Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:

а) крупа, картофель, свёкла

б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук

в) свёкла, капуста, репа

г) капуста, солёные огурцы, морковь

8.Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:

а) тыква, сливки, молоко

б) масло, лук, морковь

в) тыква, масло, картофель

г) лук, картофель, тыква

9.Какова консистенция сложных супов-кремов?

а) густая

б) рассыпчатая

в) жидкая

г) кремообразная

10. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной

а) картофель, морковь, лук

б) мясной набор, солёные огурцы, маслины

в) крупа, капуста, солёные огурцы

г) картофель, солёные огурцы, мясной набор

11.Варка осуществляется при температуре:

а) 60°C

б) 180°C

в) 100°C

г) 220°C

12. Припускание продуктов производят:

а) в небольшом количестве воды

б) на жире,

в) в жире

г) в воде

13.Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «фри»

а) кубиками

б) кружочками

в) брусочками

г) соломкой

14. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «пай»

а) дольками

б) бочонками

в) кубиками

г) соломкой

15.Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки:

а) водка, спирт, ром

б) текила, старка, шампанское

в) вино, бренди, коньяк

г) шампанское, пиво, водка

16.При приготовлений сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:

а) кладут в кипящую воду

б) моют

в) размораживают

г) нарезают

17.К сложным блюдам из отварных овощей подают

а) соус красный, молочный,

б) паровой, мадера, майонез

в) маринад овощной, кетчуп, соус хрен

г) сметанный, грибной, польский

18.На растительном масле готовят:

а) соус молочный, майонез, маринад

б) сметанный, томатный, южный

в) майонез, винегрет,

г) голландский, сухарный

19.К сложным соусам относятся:

а) голландский, икорный, бешамель

б) польский, сметанный, винегрет

в) сметанный, молочный, голландский

г) польский, красный, луковый

20.Для приготовлении сложных    блюд из тушёного мяса используют соусы:

а) красный, луковый,

б) молочный, грибной

в) сметанный, винегрет

г) польский, сухарный

21. Для приготовлении каких сложных соусов используют яйцо?

а) маринад, майонез, красный,

б) польский, белый, паровой

в) молочный, томатный, грибной

г) голландский, польский, соус пулет

22.Томатный соус готовят на основе:

а) красного основного

б) майонеза

в) белого основного

г) польского

68. Перед запеканием сложные блюда посыпают:

а) сахаром

б) солью

в) сыром

г) перцем

69. Для приготовление консоме бульон:

а) процеживают

б) осветляют

в) настаивают

г) уваривают

70. Для приготовление сложного соуса польского яйца:

а) взбивают

б) жарят

в) запекают

г) варят