**Задания по предмету 2.2.1 «Кулинария»**

**Уровень 1**

1. **В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?**

а) в свекле, моркови;

б) в чесноке, луке, редьке;

 в) в картофеле, хрене;

1. **В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?**

а) в картофеле, тыкве;

б) в сельдерее, петрушке;

 в) в свекле, капусте;

1. **Что относиться к корнеплодам?**

а) морковь;

б) батат ;

в) картофель.

1. **Что относиться к клубнеплодам**

а) морковь

б) картофель

в) свекла

1. **Что относиться к бобовым?**

а)горох

б) редис

 в)свёкла

1. **Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?**

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделывают на филе.

1. **Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?**

а) целиком;

б) кругляшом (порционным куском);

в) разделывают на филе.

1. **Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?**

а) целиком;

б) кругляшом (порционным куском);

в) разделывают на филе.

1. **Что относят к сельдевым?**

а)окунь

б) сельдь

в) ставрида

1. **У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?**

а)сом, зубатка, угольная, камбала;

б) судак, сом, сабля;

в) нототения, треска, хек.

1. **У каких рыб кожу снимают «чулком»?**

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

1. **С какой целью рыбу перед жареньем панируют?**

а) чтобы не теряла жидкость;

б) для образования поджаристой корочки;

 в) для образования нового вкуса и запаха;

1. **Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?**

а) да;

б) нет.

1. **Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать 15...30 % вареной рыбы?**

а) да;

б) нет.

1. **Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?**

а) котлеты, биточки;

 б) зразы, тельное;

в) тефтели, фрикадельки.

1. **В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?**

а) котлеты;

б) зразы;

 в) тефтели

1. **Что такое «обвалка»?**

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

б) отделение мяса от костей;

в) деление на отрубы;

1. **Вырезку используют порционными кусками для:**

а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля

1. **В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?**

а) рубленая масса без особенностей;

б) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;

в) добавляется хлеб;

1. **Какую панировку используют для зраз рубленых?**

а) сухарную;

б) двойную;

в) мучную;

1. **из какого мяса приготавливают люля-кебаб?**

а) говядины

б) баранины

в) свинины

1. **Основной ингредиент заправочного супа щи?**

а) капуста белокочанная

б) огурцы

в) свёкла

1. **Какое мясо поступает на предприятия общественного питания четвертинами?**

а) баранина

б) говядина

в) свинина

1. **Меланж-это?**

а) замороженная смесь желтка и белка

б) яичный порошок

в)замороженный желток яйца

1. **Порционный мясной полуфабрикат округло- приплюснутой формы?**

А) тефтели

б) бифштекс

в) биточки

**Эталоны ответов**

**Уровень 1**

|  |  |
| --- | --- |
| № вопроса | ответ |
| 1 | *б) в чесноке, луке, редьке;* |
| 2 | *б) в сельдерее, петрушке;* |
| 3 | *а) морковь;* |
| 4 | *б) картофель*  |
| 5 | а) горох  |
| 6 | *б) целиком;*  |
| 7 | *б) кругляшом (порционным куском);*  |
| 8 | *в) разделывают на филе.*  |
| 9 | *б) сельдь*  |
| 10 | *а)сом, зубатка, угольная, камбала;*  |
| 11 | *б) щука, навага, линь;*  |
| 12 | *а) чтобы не теряла жидкость;*  |
| 13 | *б) нет.* |
| 14 | *а) да* |
| 15 | *б) зразы, тельное;*  |
| 16 | *в) тефтели* |
| 17 | *б) отделение мяса от костей;*  |
| 18 | *а) лангета, филе, бифштекса;*  |
| 19 | *а) рубленая масса без особенностей;* *б) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;*  |
| 20 | *б) двойную;*  |
| 21 | *б) баранины*  |
| 22 | а) капуста белокочанная  |
| 23 | *б) говядина*  |
| 24 | а) замороженная смесь желтка и белка |
| 25 | *в) биточки* |

**Уровень 2**

1. ***Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.***

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

1. Ломтики:

а) из вареного;

б) салаты, винегреты;

в) рагу овощное и мясное;

г) суп овощной.

2. Брусочки:

а) борщ украинский;

б) борщ московский;

в) суп с макаронными издели­ями:

г) сельдь с гарниром.

3. Соломка:

а) картофель «пай» на гарнир к изделиям из птицы;

б) жарка во фритюре

в) суп картофельный с горохом;

г) суп с макаронными изделиями.

4. Дольки:

а) рагу овощное или мясное;

б) щи из свежей капусты;

в) суп картофельныйс горохом;

г) картофель в молоке.

5. Кубики крупные:

а) тушеный картофель;

б) борщ московский;

в) суп картофельный с вермишелью;

г) жаркое по-домашнему.

***2.Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки свеклы.***

Для каких блюд используются следующие формы нарезки свеклы?

1. Ломтики:

а) борщ «Флотский»;

б) свекла под майонезом;

в) сельдь с гарниром;

 г) борщ холодный.

2. Соломка:

а) винегрет;

б) борщ «Московский»;

 в) свекла, тушенная в сметане;

г) све­кольник.

3. Кубики мелкие:

а) борщ «Сибирский»;

б) сельдь с гарниром;

в) колеты свекольные;

г) свекольник.

4. Шарики, звездочки, гребешки:

а) маринад;

б) украшение холодных блюд и закусок;

в) котлеты свеколь­ные;

г) борщ холодный.

***3. Укажите соответствие вида мучной пассеровки технологии ее приготовления***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Пассеровка | Технология приготовления |
| 1 | Красная пассеровка | а) муку пассеруют, перемешивают с кусоч­ками сливочного масла до однородного по консистенции маслянистого комка; пассеро­вку готовят порционно в небольшом количе­ствеб) для пассеровки муку просеивают, насыпа­ют на противень слоем 3... 5 см, нагревают при температуре 150 °С, непрерывно помешивая;в) муку вводят в растопленное масло и, не­прерывно помешивая, нагревают при темпе­ратуре 120 °С до тех пор, пока она не приоб­ретет кремовый оттенок |
| 2 | Белая пассеровка |
| 3 | Холодная пассеровка |

1. ***Установите соответствие заправок и соуса продуктам для их приготовления***.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Заправка и соус | Продукты |
| 1 | Для салатов | а) Масло растительное, желтки яйца, горчица, сахар, уксус 3%-ный, соль; б) масло растительное, горчица, уксус 3%-ный, соль, сахар, перец черный молотый; в) масло растительное, уксус 3%-ный, сахар, соль, перец черный молотый |
| 2 | Горчичная |
| 3 | Соус майонез |

1. ***Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе механической обработки овощей***

**Кабачки**

мытье → очистка кожицы →нарезка → ….

1. ***Установите соответствие:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Клубнеплоды** | Наименование овощей | **Корнеплоды** |
|  | 1.Картофель2.Батат3.Свекла4.Морковь5.Топинамбур6. Редис7.Репа8.Брюква9.Сельдерей10.Петрушка11.Хрен12.Пастернак |  |

1. ***Дополните:***
2. При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который …
3. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это …
4. Для улучшения вкуса, аромата и размягчения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют прием…
5. ***Установите соответствие:***

|  |  |
| --- | --- |
| **Полуфабрикаты** | **Форма** |
| 1. Зразы2. Котлеты3. Биточки4. Рулет5. Тельное6. Фрикадельки7. Тефтели | а) батонб) овально-приплюснутая с заостренным концомв) кирпичикг) округло-приплюснутаяд) шаре) полумесяца |

1. ***Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Порционные** | **Полуфабрикаты из говядины** | **Б. Крупнокусковые** |
|  | 1. Ростбиф |  |
|  | 2. Филе |  |
|  | 3. Тушеное мясо |  |
|  | 4. Лангет |  |
|  | 5. Антрекот |  |
|  | 6. Зразы отбивные |  |
|  | 7. Шпигованное мясо |  |
|  | 8. Говядина духовая |  |
|  | 9. Ромштекс |  |
|  | 10. Мясо отварное |  |
|  | 11. Бифштекс |  |

1. ***Соотнесите:***

|  |  |
| --- | --- |
| **Способы тепловой обработки** | **Характеристика** |
| 1) бланширование | а) сокращение времени жаренья, быстрое образование корочки, лучше сохраняется сочность продукта |
| 2) тушение | б) предварительная, кратковременная варка, недоводящая продукт до состояния кулинарной готовности |
| 3) жаренье в ИК-лучах | в) припускание предварительно обжаренного или пассерованого продукта с добавлением специй, бульона или соуса |
| 4) жаренье основным способом | г) нагревание продукта с жиром, а иногда и без него  |
| 5) брезирование | д) припускание продукта в жире с бульоном, а затем обжаривание в жарочном шкафу |

1. ***Дополните.* Супы классифицируют по трем признакам…**

**Готовые заправочные супы настаивают … для того, чтобы ….**

1. ***Определите основное назначение соусов:***

а) ухудшают внешний вид блюд;

б) повышают усвояемость пищи;

в) улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;

г) блюда приобретают большую сочность;

д) повышают питательную ценность блюд.

1. ***Определите, к какой группе относят соусы:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. С мукой** | Соусы | **2. Без муки** |
|  | а) соус луковый |  |
| б) соус хрен  |
| в) майонез |
| г) кисло-сладкий |
| д) молочный сладкий |
| е) паровой |
| ж) соус мадера |
| з) салатная заправка |
| и) горчица столовая |

1. ***Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:***

1) пассерованные белые коренья и репчатый лук;

2) горячий мясной бульон;

3) соль, лимонная кислота;

4) горячая белая мучная пассеровка, разведенная бульоном;

5) варка 30 минут;

6) доведение до кипения;

7) заправка сливочным маслом;

8) процеживание

1. ***По набору продуктов определите блюдо:***

- картофель отварной, яйца, сухари или пшеничная мука, масло растительное

1. ***Укажите соответствие приведенных в таблице блюд составу используемого для их приготовления фарша.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Блюдо | Состав используемого фарша |
| 1 | «Картофельная запеканка» | а) пассерованный репчатый лук, вареный рис, мелкорубленые яйца, соль, перец, зелень петрушки или укропа; б) сваренные сушеные, мелко измельчен­ные грибы, пассерованный репчатый лук, вареные рубленые яйца, соль, перец, зелень петрушки; в) пассерованные нашинкованные солом­кой морковь и лук, рис отварной, вареные мелкорубленые грибы, соль, перец, зелень петрушки, можно яйца; г) нарезанные соломкой и пассерованные морковь и репчатый лук, свежие помидоры или томат, пассерованные с морковью и репчатым луком, отварной рис, соль, пе­рец, зелень петрушки |
| 2 | «Голубцы овощные» |
| 3 | «Кабачки фаршированные» |
| 4 | «Перец фаршированный» |

1. ***Установите соответствие***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **Лук репчатый** | Формы нарезки |  **Картофель** |
|  |  а) брусочки б) соломка в) ломтики г) дольки д) кубики е) кольца |  |

1. ***При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который …***
2. ***Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это …***
3. **Дополните схему обработки репчатого лука**

**сортировка**

…

…

**очистка**

**мытье**

**нарезка**

1. **Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для**

 **фарширования:**

1. Охлаждение

2. Удаление кочерыжки

3. Очистка от верхних листьев

4. Мытье

5. Подсоленная вода 15-20 минут

6. Варка до полуготовности

7. Разделка на листья

8. Формование голубцов

9. Отбивание утолщенной части листа

1. **Соотнести виды нарезки клубнеплодов и размеры:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид нарезки | **Ответ** | Размеры нарезки |
| кружочкиломтикибрусочкисоломкасредний кубик |  | толщинаа) 0,1 - 0,2 смб) 0,2 \* 0,2 см сечениев) 1 – 1,5 см. длинаг) 0,2 см толщинад) 0,7 – 1 см поперечное сечение  |

1. **рассчитайте количество сырья (в кг) на 50 порций полуфабриката " котлеты рыбные ", если расход продуктов на одну порцию составляет:**
2. треска – 89г 3.молоко – 25 г

2. хлеб пшеничный-18 г 4. сухари – 10 г

1. **Установите последовательность операций при приготовлении**

**кулебяки:**

1) Выпекание;

2) Смазка яйцом;

3) подкатка теста в жгут;

4) Расстойка 25-30 мин.;

5) Отделка поверхности;

6) Укладывание фарша;

7) Прокалывание;

8) Защипывание краев, формование;

9) Расстойка 8-10 мин.;

10) Раскатка толщиной 1 см;

11) Укладывание на лист швом вниз

1. **Дополните технологическую схему приготовления блюда "Бефстроганов"**

нарезка лука

соус

сметанный

нарезка мяса для бефстроганов

. . . . . . . . 1. . . . . . . . .

. . . . . . 2. . . . . . . . . . .

. . . . . . . . 3. . . . . . . . .

. . . . . . . .4 . . . . . . . . .

1. **Процесс приготовления дрожжевого опарного теста складывается**

**из следующих четырех операций:**

* + - 1. …
			2. …
			3. …
			4. …
1. **Дописать слова в технологию приготовления блюда "Яблоки**

**в тесте жареные":**

Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают … толщиной … см и посыпают …. Приготавливают тесто: в желтки кладут соль, сахар, …, муку, перемешивают и разводят …. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в ….

1. **Установите порядок операций при приготовлении киселя**

 **из клюквы:**

1. Отжимание сока из клюквы.
2. Подготовка клюквы.
3. Варка мезги.
4. Приготовление сиропа на отваре.
5. Приготовление клюквенного отвар.
6. Доведение до кипения.
7. Добавление сока.
8. Добавление крахмала.
9. Подготовка крахмала
10. **Составить технологическую схему приготовления теста для блинчиков**

Яйца

50%

50%

1. **Выберите продукты, используемые для приготовления салатов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Салат "Летний"** | Продукты | **Б. Салат "картофельный с огурцами"** |
|  | 1. Картофель молодой
2. Лук зеленый
3. огурцы свежие
4. Яйца
5. Помидоры свежие
6. Редис
7. Фасоль консервированная или зеленый горошек
8. Сметана
9. Салат
 |  |

1. **Подберите заправку для салатов:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Салат** | **Заправка** |
| А. Салат мяснойБ. Салат картофельныйВ. Салат "Летний" | 1. Сметана2. Салатная заправка3. Майонез4. Кетчуп |

1. **Выберите продукты, необходимые для приготовления и**

**отпуска блюд**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Блины** | Наименование продуктов | **Б. Оладьи** |
|  | 1. Мука пшеничная
2. Масло растительное
3. Яйца
4. Молоко или вода
5. Дрожжи
6. Соль
7. Сахар
8. Маргарин столовый
9. Масло сливочное
10. Икра
11. Мед
12. Сметана
 |  |

1. **Как правильно нарезать продукты для винегрета?**

|  |  |
| --- | --- |
| **Состав винегрета** | **Вид нарезки** |
| 1. Картофель2. Свекла3. Морковь4. Огурцы соленые5. Капуста квашеная6. Лук зеленый7. Лук репчатый | а) кубикиб) ломтикив) долькиг) кольцад) полукольцае) шинкованиеж) шпалки 1 – 1,5 см |

1. **Укажите блюда, которые готовят и подают в порционной**

 **сковороде:**

1) омлет с жареным картофелем;

2) яичная кашка;

3) драчена;

4) омлет фаршированный;

5) яичница глазунья;

6) омлет с сыром;

7) яичница глазунья с мясными продуктами.

1. **Соотнесите требования к качеству блюд:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Блюда** | **Показатели качества** |
| 1. Сардельки отварные | а) вкус и запах жареного мяса, поджаристая корочка, косточка хорошо зачищена и ровно отрублена, консистенция сочная, нежная; |
| 2. Шницель рубленный | б) цвет от светло-красного до темно-красного; вкус и запах – соответствующий виду изделия; поверхность без трещин; |
| 3. Котлета натуральная из свинины | в) форма овально-приплюснутая; поверхность ровная, без трещин и разрывов. На разрезе – однородная масса, без видимых кусочков мяса и хлеба, сухожилий; не допускается розово-красный оттенок; |
| 4. Азу | г) кусочки мяса правильной формы; консистенция мяса и овощей сочная, нежная. Цвет от бурого до коричневого; с ароматом специй; |
| 5. Бифштекс порционный | д) изделие прожарено до нужной степени готовности; форма округлая приплюснутая; консистенция нежная, сочная. На поверхности – однородная корочка. |

1. **Дополните таблицу.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюда | Форма | Вид панировки | Способ тепловой обработки | Соусы |
| 1. Шницель из капусты | **овальная** | мука, яйцо, сухари | **жарка** | сметанный |
| 2. Зразы картофельные | **кирпичик** | сухари | **жарка** | сметанный, грибной, томатный |
| 3. Крокеты картофельные | **шарик** | мука, белки яиц, сухари | **жарка во фритюре** | грибной, томатный, красный |
| 4. Котлеты морковные | **овальная** | сухари | **жарка** | сметанный, молочный |
| 5. Пампушки картофельные | **ромбик** | -  | **жарка** | сметанный, грибной, томатный |

1. **Соотнесите показатели качества яиц отварных:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Показатели качества** |
| 1. Яйца всмятку | а) желток и основная часть белка жидкие. Верхняя часть белка уплотненнаяб) желток жидкий, белок полужидкийв) желток нежный, рассыпчатый; белок в меру плотныйг) желток в меру плотный, белок уплотненный |
| 2. Яйца «в мешочек» |
| 3. Яйца вкрутую |

1. **Дописать слова в технологию приготовления блюда "Яблоки**

**в тесте жареные":**

Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают … толщиной … см и посыпают …. Приготавливают тесто: в желтки кладут соль, сахар, …, муку, перемешивают и разводят …. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в ….

1. **Процесс приготовления дрожжевого опарного теста складывается**

**из следующих четырех операций:**

1

2

3

4…

1. **Как правильно нарезать продукты для винегрета?**

|  |  |
| --- | --- |
| **Состав винегрета** | **Вид нарезки** |
| 1. Картофель2. Свекла3. Морковь4. Огурцы соленые5. Капуста квашеная6. Лук зеленый7. Лук репчатый | а) кубикиб) ломтикив) долькиг) кольцад) полукольцае) шинкованиеж) шпалки 1 – 1,5 см |

1. **Укажите блюда, которые готовят и подают в порционной**

 **сковороде:**

1) омлет с жареным картофелем;

2) яичная кашка;

3) драчена;

4) омлет фаршированный;

5) яичница глазунья;

6) омлет с сыром;

7) яичница глазунья с мясными продуктами.

**42. Дополните схему обработки картофеля.**

**сортировка**

**очистка**

**мытье**

**Нарезка**

1. **В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:**

а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;

б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;

в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;

г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

1. **Отметьте буквой «С» санитарно-гигиенические требования, а буквой «Т» правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов:**

**( ) наденьте фартук;**

**( ) проверьте исправность шнура перед выключением электроприбора;**

**( ) уберите волосы под головной убор;**

 **( ) включайте и выключайте электроприбор сухими руками.**

1. **Укажите обязательное требование при приготовления плова:**

а) использование специй;

б) использование томата;

в) кислые ягоды;

г) рассыпчатая рисовая каша;

д) вязкая консистенция плова;

е) белая мучная пассеровка;

ж) чернослив, курага, изюм;

з) мясо нарезанное кубиком массой 20-30 г.

1. **Укажите блюда, которое готовят вместе с гарниром:**

1. Бифштекс рубленый;

2. Азу;

3. Говядина, запеченная в луковом соусе;

4. Плов;

5. Говядина в кисло-сладком соусе;

6. Грудинка фаршированная;

7. Поджарка;

8. Почки по-русски;

9. Рагу из потрохов;

10. Говядина духовая;

11. Жаркое по-домашнему.

1. **Укажите причину появления светлых пятен на желтке яиц при приготовлении яичницы-глазуньи:**

а) при жарке солим только белок;

б) при жарке солим белок и желток;

в) при жарке солим жир;

г) просрочен срок годности яиц;

 д) не солим

1. **Соотнесите показатели качества яиц отварных:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Показатели качества** |
| 1. Яйца всмятку | а) желток и основная часть белка жидкие. Верхняя часть белка уплотненнаяб) желток жидкий, белок полужидкийв) желток нежный, рассыпчатый; белок в меру плотныйг) желток в меру плотный, белок уплотненный |
| 2. Яйца «в мешочек» |
| 3. Яйца вкрутую |

1. **Установить последовательность операций при разделке**

**дрожжевого теста:**

1) подкатка;

2) промежуточная расстойка;

3) деление;

4) окончательная расстойка;

5) отделка до выпечки;

6) формование.

1. **Установить последовательность операций при приготовлении**

**дрожжевого опарного теста:**

1) брожение теста;

2) брожение опары;

3) замес теста;

4) приготовление опары.

**Эталоны ответов**

**Уровень 2**

***1. Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.***

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

1-а; 2-в; 3-б; 4-а; 5-а

***2.Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки свеклы.***

Для каких блюд используются следующие формы нарезки свеклы?

1-а; 2-б; 3-а; 4-б

***3. Укажите соответствие вида мучной пассеровки технологии ее приготовления***

1-б ; 2-а; 3-в

1. ***Установите соответствие заправок и соуса продуктам для их приготовления***.

1-в; 2-б; 3- б

1. ***Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе механической обработки овощей***

**Кабачки**

Мытье → очистка кожицы → нарезка → тепловая обработка

1. ***Установите соответствие:***

Клубнеплоды: 1, 2, 3,

Корнеплоды 3, 4, 6,7, 8, 9, 10, 11, 12.

1. ***Дополните:***
2. замачивают
3. хлебная панировка
4. маринование
5. ***Установите соответствие:***

1-в; 2-б; 3- г; 4-а; 5-е; 6- д.

1. ***Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:***

А-1; 2; 4; 5; 6; 8; 9; 11.

Б - 3; 7; 10.

1. ***Соотнесите:***

1-б; 2-в; 3-а; 4- г; 5- д.

1. ***Дополните.* Супы классифицируют по двум признакам…**

Температуре подачи, способу приготовления,

**Готовые заправочные супы настаивают** 15 мин… **для того**, чтобы настоялся бульон, жир всплыл….

1. ***Определите основное назначение соусов:***

б); в); д).

1. ***Определите, к какой группе относят соусы:***

 **1-а); г); д); 2- б); в); е); ж); з); и).**

1. ***Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:***

 2, 4, 1, 5, 3, 8, 6, 7.

1. ***По набору продуктов определите блюдо:* Котлеты картофельные**
2. ***Укажите соответствие приведенных в таблице блюд составу используемого для их приготовления фарша.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Блюдо | Состав используемого фарша |
| 1 | «Картофельная запеканка» | а) пассерованный репчатый лук, вареный рис, мелкорубленые яйца, соль, перец, зелень петрушки или укропа; б) сваренные сушеные, мелко измельчен­ные грибы, пассерованный репчатый лук, вареные рубленые яйца, соль, перец, зелень петрушки; в) пассерованные нашинкованные солом­кой морковь и лук, рис отварной, вареные мелкорубленые грибы, соль, перец, зелень петрушки, можно яйца; г) нарезанные соломкой и пассерованные морковь и репчатый лук, свежие помидоры или томат, пассерованные с морковью и репчатым луком, отварной рис, соль, пе­рец, зелень петрушки |
| 2 | «Голубцы овощные» |
| 3 | «Кабачки фаршированные» |
| 4 | «Перец фаршированный» |

1. ***Установите соответствие***

 **1. г; е. 2- а; б; в; г; д**

1. *При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который* ***замачивают***
2. *Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки,* ***это хлебная панировка***

**20 .Дополните схему обработки репчатого лука**

**сортировка**

колиброавка…

…замачивание

**очистка**

**мытье**

**нарезка**

1. **Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для**

 **фарширования:**

2, 4, 5, 6, 1, 7, 9,8.

1. **Соотнести виды нарезки клубнеплодов и размеры:**

 кружочки – а;

 ломтики – г;

 брусочки – д;

 соломка – б;

 средний кубик – в.

1. **рассчитайте количество сырья (в кг) на 50 порций полуфабриката " котлеты рыбные ", если расход продуктов на одну порцию составляет:**
2. треска – 89г 3.молоко – 25 г

 2. хлеб пшеничный-18 г 4. сухари – 10 г

1. **Установите последовательность операций при приготовлении**

**кулебяки:**

3; 9; 10; 6; 8; 11; 5; 7; 2; 4; 1.

1. **Дополните технологическую схему приготовления блюда "Бефстроганов"**
2. **Процесс приготовления дрожжевого опарного теста складывается**

**из следующих четырех операций:**

**1-приготовление опары, 2- брожение опары,3- замес теста на опаре, 4- брожениетеста**

1. **Дописать слова в технологию приготовления блюда "Яблоки**

**в тесте жареные":**

**Ответ:**  **кружочками; 0,5 см; сахаром; сметану; молоком; тесто.**

1. **Установите порядок операций при приготовлении киселя**

 **из клюквы:**

**Ответ:**

1. **Составить технологическую схему приготовления теста для блинчиков**

молоко

Яйца

соль

сахар

мука

перемешать

добавить

Взбить до однородной массы

Добавить постепенно

процедить

50%

50%

1. **Выберите продукты, используемые для приготовления салатов**

**А-1, 2, 3, 4, 5, 6, 8;**

 **Б-1, 2, 3, 7, 9. 17.**

1. **Подберите заправку для салатов:**

**А-1; Б- 2; В- 3**

1. **Выберите продукты, необходимые для приготовления и отпуска блюд**

 **а- 1, 2, 3,4, 6,7,9,10,11,12.**

**Б- 1,3,4,5,6,7,8,11,12**

1. **Как правильно нарезать продукты для винегрета?**

1-б; 2-б; 3- в; 5-е; 6-ж; 7-д.

1. **Укажите блюда, которые готовят и подают в порционной**

 **сковороде:**

1; 3; 4; 5; 6; 7.

1. **Соотнесите требования к качеству блюд:**

1-а; 2-в; 3-а; 4-г; 5-д

1. **Дополните таблицу.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюда | Форма | Вид панировки | Способ тепловой обработки | Соусы |
| 1. Шницель из капусты | **овальная** | мука, яйцо, сухари | **жарка** | сметанный |
| 2. Зразы картофельные | **кирпичик** | сухари | **жарка** | сметанный, грибной, томатный |
| 3. Крокеты картофельные | **шарик** | мука, белки яиц, сухари | **жарка во фритюре** | грибной, томатный, красный |
| 4. Котлеты морковные | **овальная** | сухари | **жарка** | сметанный, молочный |
| 5. Пампушки картофельные | **ромбик** | -  | **жарка** | сметанный, грибной, томатный |

1. **Соотнесите показатели качества яиц отварных:**

**Ответ 1- б; 2- а; 3-в.**

1. **Дописать слова в технологию приготовления блюда "Яблоки**

**в тесте жареные":**

Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают … толщиной … см и посыпают …. Приготавливают тесто: в желтки кладут соль, сахар, …, муку, перемешивают и разводят …. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в ….

**Ответ:**  **кружочками; 0,5 см; сахаром; сметану; молоком; тесто.**

1. **Процесс приготовления дрожжевого опарного теста складывается**

**из следующих четырех операций:**

**Ответ: 1. Приготовление опары 2. Брожение опары 3. Замес теста на опаре. 4. Брожение теста.**

**40 .Как правильно нарезать продукты для винегрета?**

**Ответ: 1 б; 2 б ; 3б ; 4 б; 5 е; 6 ж; 7 д.**

1. **Укажите блюда, которые готовят и подают в порционной**

 **сковороде:**

**Ответ: 1, 3, 5, 6, 7.**

1. **Дополните схему обработки картофеля.**

**сортировка**

**калибровка**

**мытьё**

**очистка**

**мытье**

**Нарезка**

1. **В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:**

***б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;***

1. **Отметьте буквой «С» санитарно-гигиенические требования, а буквой «Т» правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов:**

**(С..) наденьте фартук;**

**(Т.) проверьте исправность шнура перед выключением электроприбора;**

**(С.) уберите волосы под головной убор;**

**(Т.) включайте и выключайте электроприбор сухими руками.**

1. **Укажите обязательное требование при приготовления плова:**

а) использование специй;

б) использование томата;

в) кислые ягоды;

г) рассыпчатая рисовая каша;

д) вязкая консистенция плова;

е) белая мучная пассеровка;

ж) чернослив, курага, изюм;

з) мясо нарезанное кубиком массой 20-30 г.

1. **Укажите блюда, которое готовят вместе с гарниром:**

1. Бифштекс рубленый;

2. Азу;

3. Говядина, запеченная в луковом соусе;

4. Плов;

5. Говядина в кисло-сладком соусе;

6. Грудинка фаршированная;

7. Поджарка;

8. Почки по-русски;

9. Рагу из потрохов;

10. Говядина духовая;

11. Жаркое по-домашнему.

1. **Укажите причину появления светлых пятен на желтке яиц при приготовлении яичницы-глазуньи:**

а) при жарке солим только белок;

б) при жарке солим белок и желток;

в) при жарке солим жир;

г) просрочен срок годности яиц;

 д) не солим

1. **Соотнесите показатели качества яиц отварных:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Показатели качества** |
| 1. Яйца всмятку | а) желток и основная часть белка жидкие. Верхняя часть белка уплотненнаяб) желток жидкий, белок полужидкийв) желток нежный, рассыпчатый; белок в меру плотныйг) желток в меру плотный, белок уплотненный |
| 2. Яйца «в мешочек» |
| 3. Яйца вкрутую |

1. **Установить последовательность операций при разделке**

**дрожжевого теста:**

1) подкатка;

2) промежуточная расстойка;

3) деление;

4) окончательная расстойка;

5) отделка до выпечки;

6) формование.

1. **Установить последовательность операций при приготовлении**

**дрожжевого опарного теста:**

1) брожение теста;

2) брожение опары;

3) замес теста;

4) приготовление опары.

**Уровень 3**

1. **Дополните схему обработки картофеля.**

**сортировка**

**очистка**

**мытье**

**Нарезка**

1. **В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:**

а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;

б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;

в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;

г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

1. **Отметьте буквой «С» санитарно-гигиенические требования, а буквой «Т» правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов:**

**( ) наденьте фартук;**

**( ) проверьте исправность шнура перед выключением электроприбора;**

**( ) уберите волосы под головной убор;**

**( ) включайте и выключайте электроприбор сухими руками.**

1. **Дополните таблицу**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название блюд |  Температура подачи, С º | Способ тепловой обработки |
| 1.яблоки, жаренные в тесте2. Компот из свежих плодов3. Гуляш рисовый4. Блинчики с вареньем5. Бабка с яблоками6. Кисель клюквенный |  |  |

1. **Дополните таблицу**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название супа** | **Температура подачи С** | **Жидкая основа** |
| 1. Окрошка овощная 2. Солянка сборная мясная3. Щи суточные4. Суп лапша- домашняя5. Борщ холодный6. Суп из свежих плодов7. Суп-пюре из печенки8. Суп по-могилёвски  |  |  |

1. **Установите соответствие определений для сладких блюд**

|  |  |
| --- | --- |
| Название блюда |  Определение блюда |
| 1. Жиле2. Мусс3. Самбук4. Крем | А) Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочная смесьБ) Прозрачная студнеобразная массаВ) Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичным белкомГ) Взбитая пенообразная масса густой консистенции |

1. **Заполните таблицу**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Способ варки макаронных изделий | Вид тепловой обработки блюда | Правило отпуска |
| 1. Макаронник |  |  |  |
| 2. Макароны с сыром |  |  |  |
| 3. Макароны с ветчиной и томатом |  |  |  |
| 4. Лапшевник с творогом |  |  |  |

1. **Составить технологическую схему блюда Люляке-баб**

лук репчатый

баранина

жир-сырец

соль, перец

пропустить через мясорубку

1. **Составить технологическую схему приготовления теста для блинчиков**

Молоко

Яйца

Соль

Сахар

Мука

50%

50%

1. **Дополните таблицу**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюда | Форма | Вид панировки | Способ тепловой обработки | Соусы |
| 1. Шницель из капусты |  | мука, яйцо, сухари |  |  |
| 2. Зразы картофельные |  | сухари |  |  |
| 3. Крокеты картофельные |  | мука, белки яиц, сухари |  |  |
| 4. Котлеты морковные |  | сухари |  |  |
| 5. Пампушки картофельные |  | -  |  |  |

1. **Дополните таблицу**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюда | Консистенция каш | Вид тепловой обработки | Отпуск |
| 1. Запеканка пшенная |  |  | с мясом или сметаной |
| 2. Биточки манные |  |  | со сметаной или сладким соусом |
| 3. Крупеник гречневый  |  |  | с маслом или сметаной |
| 4. Пудинг рисовый |  |  | с соусом |
| 5. Клецки манные |  |  | с сыром или сметаной |

1. **По набору продуктов определите название салата.**

Говядина отварная, картофель отварной, огурцы свежие или соленые, яйца вареные, крабы консервированные майонез, соус южный.

1. **Установите последовательность операций при приготовлении и**

**отпуске рыбы, жареной под маринадом:**

1. Нарезка рыбы;

2. Жарка рыбы;

3. Порционирование;

4. Приготовление маринада

5. Панирование рыбы в муке;

6. Заливание рыбы маринадом;

7. Посыпка луком зеленым;

8. Разделка рыбы на филе с кожей без реберных костей

1. **Определите блюдо из рубленого мяса:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. С наполнителем** | Блюдо | **Б. Без наполнителя** |
|  | 1. Рулет  |  |
| 2. Зразы |
| 3. Бифштекс |
| 4. Тефтели |
| 5. Биточки |
| 6. Котлеты |

1. **Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:**

а) мясо нарезают брусочками;

б) перемешивают;

в) соединяют с пассерованным репчатым луком;

г) укладывают на разогретую с жиром сковороду;

д) посыпают солью, перцем;

е) обжаривают;

ж) соединяют со сметанным соусом с томатом;

з) доводят до кипения;

и) отпуск.

1. **Соотнесите блюда согласно классификации:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Порционные** |  Блюда | **Б. Мелкокусковые** |
|  | 1. Зразы отбивные |  |
| 2. Азу  |
| 3. Ромштекс |
| 4. Бифштекс |
| 5. Гуляш |
| 6. Говядина духовая |
| 7. Плов |
| 8. Шашлык |
| 9. Эскалоп |
| 10. Шпигованное мясо |
| 11. Бефстроганов |
| 12. Филе |
| 13. Поджарка |

1. **Определить название блюда и продолжить описание технологии 10**

**его приготовления:**

филе рыбы с кожей и без костей нарезают кусочками массой 25-30г., кладут в сотейник с жиром, добавляют огурцы соленые, бульон и припускают до готовности. Затем к рыбе добавляют каперсы, пассерованное томатное пюре, лук, перец черный, лавровый лист, и кипятить 8-10 мин. На смазанную жиром сковороду … ответ

1. **Определить области применения чистого филе рыбы.**

Чистое филе рыбы

1. **Дополните таблицу.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюда | Форма | Вид панировки | Способ тепловой обработки | Соусы |
| 1. Шницель из капусты |  | мука, яйцо, сухари |  | сметанный |
| 2. Зразы картофельные |  | сухари |  | сметанный, грибной, томатный |
| 3. Крокеты картофельные |  | мука, белки яиц, сухари |  | грибной, томатный, красный |
| 4. Котлеты морковные |  | сухари |  | сметанный, молочный |
| 5. Пампушки картофельные |  | -  |  | сметанный, грибной, томатный |

1. **Соотнесите показатели качества яиц отварных:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Показатели качества** |
| 1. Яйца всмятку | а) желток и основная часть белка жидкие. Верхняя часть белка уплотненнаяб) желток жидкий, белок полужидкийв) желток нежный, рассыпчатый; белок в меру плотныйг) желток в меру плотный, белок уплотненный |
| 2. Яйца «в мешочек» |
| 3. Яйца вкрутую |

1. **Дописать слова в технологию приготовления блюда "Яблоки**

**в тесте жареные":**

Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают … толщиной … см и посыпают …. Приготавливают тесто: в желтки кладут соль, сахар, …, муку, перемешивают и разводят …. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в ….

1. **Процесс приготовления дрожжевого опарного теста складывается 5**

**из следующих четырех операций:**

* + - 1. …
			2. …
			3. …
			4. …

**23.Как правильно нарезать продукты для винегрета?**

|  |  |
| --- | --- |
| **Состав винегрета** | **Вид нарезки** |
| 1. Картофель2. Свекла3. Морковь4. Огурцы соленые5. Капуста квашеная6. Лук зеленый7. Лук репчатый | а) кубикиб) ломтикив) долькиг) кольцад) полукольцае) шинкованиеж) шпалки 1 – 1,5 см |

1. **Укажите блюда, которые готовят и подают в порционной**

 **сковороде:**

1) омлет с жареным картофелем;

2) яичная кашка;

3) драчена;

4) омлет фаршированный;

5) яичница глазунья;

6) омлет с сыром;

7) яичница глазунья с мясными продуктами.

1. **Дополните схему первичная механическая кулинарная обработка птицы.**

Птица мороженная

**Эталоны ответов**

**Уровень 3**

1. **Дополните схему обработки картофеля.**

**сортировка**

**калибровка**

**мытьё**

**очистка**

**мытье**

**Нарезка**

1. **В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят: 2**

***б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;***

1. **Отметьте буквой «С» санитарно-гигиенические требования, а буквой «Т» правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов:**

**(С..) наденьте фартук;**

**(Т.) проверьте исправность шнура перед выключением электроприбора;**

**(С.) уберите волосы под головной убор;**

**(Т.) включайте и выключайте электроприбор сухими руками.**

1. **Дополните таблицу**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название блюд |  Температура подачи, С º | Способ тепловой обработки |
| 1.яблоки, жаренные в тесте2. Компот из свежих плодов3. Гуляш рисовый4. Блинчики с вареньем5. Бабка с яблоками6. Кисель клюквенный | **65****12-15****55-60****65****65****12-15** | **Жарка****Варка****Запекание****Жарка****Запекание****Варка** |

1. **Дополните таблицу**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название супа** | **Температура подачи С** | **Жидкая основа** |
| 1. Окрошка овощная 2. Солянка сборная мясная3. Щи суточные4. Суп лапша- домашняя5. Борщ холодный6. Суп из свежих плодов7. Суп-пюре из печенки8. Суп по-могилёвски  | **14** **75** **75** **75** **14****14****75****75** | **хлебный квас****бульон** **бульон****бульон****отвар****отвар****бульон****молоко** |

1. **Установите соответствие определений для сладких блюд**

|  |  |
| --- | --- |
| Название блюда |  Определение блюда |
| 1. Жиле2. Мусс3. Самбук4. Крем | А) Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочная смесьБ) Прозрачная студнеобразная массаВ) Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичным белкомГ) Взбитая пенообразная масса густой консистенции |

1. **Заполните таблицу**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Способ варки макаронных изделий | Вид тепловой обработки блюда | Правило отпуска |
| 1. Макаронник | **не сливной**  | **запекание** | **с маслом** |
| 2. Макароны с сыром | **сливной** | **варка** | **с маслом** |
| 3. Макароны с ветчиной и томатом | **сливной** | **варка** | **посыпают зеленью** |
| 4. Лапшевник с творогом | **не сливной** | **запекание** | **с маслом и сметаной** |

1. **Составить технологическую схему блюда Люляке-баб**

лук репчатый

баранина

жир-сырец

соль, перец

пропустить через мясорубку

**до вкуса**

**перемешать**

**формовка в виде сарделек**

**жарка на углях**

1. **Составить технологическую схему приготовления теста для блинчиков**

Молоко

Яйца

Соль

Сахар

Мука

**Перемешать**

**Добавить**

**Взбивание до однородной массы**

**Добавить постепенно**

**Процедить**

50%

50%

1. **Дополните таблицу**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюда | Форма | Вид панировки | Способ тепловой обработки | Соусы |
| 1. Шницель из капусты | **овальная** | мука, яйцо, сухари | **жарка** | **сметанный** |
| 2. Зразы картофельные | **кирпичик** | сухари | **жарка** | **сметанный, грибной, томатный** |
| 3. Крокеты картофельные | **шарик** | мука, белки яиц, сухари | **жарка во фритюре** | **грибной, томатный, красный** |
| 4. Котлеты морковные | **овальная** | сухари | **жарка** | **сметанный, молочный** |
| 5. Пампушки картофельные | **ромбик** | -  | **жарка** | **сметанный, грибной, томатный** |

1. **Дополните таблицу**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюда | Консистенция каш | Вид тепловой обработки | Отпуск |
| 1. Запеканка пшенная | **вязкая** | **запекание** | с мясом или сметаной |
| 2. Биточки манные | **вязкая** | **жарка** | со сметаной или сладким соусом |
| 3. Крупеник гречневый  | **рассыпчатая** | **запекание** | с маслом или сметаной |
| 4. Пудинг рисовый | **вязкая** | **запекание** | с соусом |
| 5. Клецки манные | **вязкая** | **варка** | с сыром или сметаной |

1. **По набору продуктов определите название салата.**

Говядина отварная, картофель отварной, огурцы свежие или соленые, яйца вареные, крабы консервированные майонез, соус южный.

 **Ответ: Мясной салат.**

1. **Установите последовательность операций при приготовлении и**

**отпуске рыбы, жареной под маринадом:**

1. Нарезка рыбы;

2. Жарка рыбы;

3. Порционирование;

4. Приготовление маринада

5. Панирование рыбы в муке;

6. Заливание рыбы маринадом;

7. Посыпка луком зеленым;

8. Разделка рыбы на филе с кожей без реберных костей

**Ответ: 8; 1; 5; 2; 4; 3; 6; 7.**

1. **Определите блюдо из рубленого мяса:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. С наполнителем** | Блюдо | **Б. Без наполнителя** |
| **Зразы;****Рулет;****Тефтели;** | 1. Рулет  | **Бифштекс;****Биточки;****Котлеты.** |
| 2. Зразы |
| 3. Бифштекс |
| 4. Тефтели |
| 5. Биточки |
| 6. Котлеты |

1. **Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:**

а) мясо нарезают брусочками;

б) перемешивают;

в) соединяют с пассерованным репчатым луком;

г) укладывают на разогретую с жиром сковороду;

д) посыпают солью, перцем;

е) обжаривают;

ж) соединяют со сметанным соусом с томатом;

з) доводят до кипения;

и) отпуск.

 **Ответ: а→г→д→б→е→в→ж→з→и.**

1. **Соотнесите блюда согласно классификации:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Порционные** |  Блюда | **Б. Мелкокусковые** |
|  | 1. Зразы отбивные |  |
| 2. Азу  |
| 3. Ромштекс |
| 4. Бифштекс |
| 5. Гуляш |
| 6. Говядина духовая |
| 7. Плов |
| 8. Шашлык |
| 9. Эскалоп |
| 10. Шпигованное мясо |
| 11. Бефстроганов |
| 12. Филе |
| 13. Поджарка |

**Ответ: А - 1, 3, 4, 6, 9, 12; Б - 2, 5, 7, 8, 11, 13.**

1. **Определить название блюда и продолжить описание технологии**

**его приготовления:**

филе рыбы с кожей и без костей нарезают кусочками массой 25-30г., кладут в сотейник с жиром, добавляют огурцы соленые, бульон и припускают до готовности. Затем к рыбе добавляют каперсы, пассерованное томатное пюре, лук, перец черный, лавровый лист, и кипятить 8-10 мин. На смазанную жиром сковороду … ответ

 **ответ: Солянка из рыбы на сковороде … кладут слой тушеной капусты, на нее кусочки рыбы вместе с гарниром и соусом, сверху – слой оставшейся капусты. Поверхность посыпают сыром или сухарями, поливают жиром и запекают 10-15 мин.**

1. **Определить области применения чистого филе рыбы.**

Чистое филе рыбы

***припускание***

***жарка во фритюре***

***жарка основным способом***

***кнельная масса***

***котлетная масса***

1. **Дополните таблицу.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюда | Форма | Вид панировки | Способ тепловой обработки | Соусы |
| 1. Шницель из капусты | **овальная** | мука, яйцо, сухари | **жарка** | сметанный |
| 2. Зразы картофельные | **кирпичик** | сухари | **жарка** | сметанный, грибной, томатный |
| 3. Крокеты картофельные | **шарик** | мука, белки яиц, сухари | **жарка во фритюре** | грибной, томатный, красный |
| 4. Котлеты морковные | **овальная** | сухари | **жарка** | сметанный, молочный |
| 5. Пампушки картофельные | **ромбик** | -  | **жарка** | сметанный, грибной, томатный |

1. **Соотнесите показатели качества яиц отварных:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Показатели качества** |
| 1. Яйца всмятку | а) желток и основная часть белка жидкие. Верхняя часть белка уплотненнаяб) желток жидкий, белок полужидкийв) желток нежный, рассыпчатый; белок в меру плотныйг) желток в меру плотный, белок уплотненный |
| 2. Яйца «в мешочек» |
| 3. Яйца вкрутую |

**Ответ 1- б; 2- а; 3-в.**

1. **Дописать слова в технологию приготовления блюда "Яблоки**

**в тесте жареные":**

Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают … толщиной … см и посыпают …. Приготавливают тесто: в желтки кладут соль, сахар, …, муку, перемешивают и разводят …. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в ….

**Ответ:**  **кружочками; 0,5 см; сахаром; сметану; молоком; тесто.**

1. **Процесс приготовления дрожжевого опарного теста складывается**

**из следующих четырех операций:**

* + - 1. …
			2. …
			3. …
			4. …

**Ответ: 1. Приготовление опары 2. Брожение опары 3. Замес теста на опаре. 4. Брожение теста.**

1. **Как правильно нарезать продукты для винегрета?**

|  |  |
| --- | --- |
| **Состав винегрета** | **Вид нарезки** |
| 1. Картофель2. Свекла3. Морковь4. Огурцы соленые5. Капуста квашеная6. Лук зеленый7. Лук репчатый | а) кубикиб) ломтикив) долькиг) кольцад) полукольцае) шинкованиеж) шпалки 1 – 1,5 см |

**Ответ: 1 б;2 б ; 3б ; 4 б; 5 е; 6 ж; 7 д.**

1. **Укажите блюда, которые готовят и подают в порционной**

 **сковороде:**

1) омлет с жареным картофелем;

2) яичная кашка;

3) драчена;

4) омлет фаршированный;

5) яичница глазунья;

6) омлет с сыром;

7) яичница глазунья с мясными продуктами.

**Ответ: 1, 3, 5, 6, 7.**

1. **Дополните схему первичная механическая кулинарная обработка птицы.**

Птица мороженная

**Оттаивание**

**Опаливание**

**Потрошение**

**Промывание**

**Приготовление полуфабрикатов**