

Министерство образования и науки Республики Бурятия

ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

КОМПЛЕКТ РАЗНОУРОВНЕВЫХ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ
по учебной дисциплине Кулинария
адаптированной образовательной программы
профессионального обучения по профессии 16675 Повар
для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Мухтарулина А.К. Комплект тестовых заданий по дисциплине «Кулинария» для профессии 16675 «Повар» - Каменск: ГАПОУ РБ «Политехнический техникум», 2021.

В сборнике представлен комплект тестовых заданий по профессии Повар для контроля качества подготовки обучающихся с ограниченными особенностями здоровья.

Тестовые задания могут быть использованы как задания для самостоятельной работы.

ВВЕДЕНИЕ

Оценка знаний – важнейший показатель качества обучения.

Контроль качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) является неотделимой частью образовательного процесса. Он позволяет оценить содержание, средства, методы обучения, динамику усвоения учебного материала, дает возможность своевременно корректировать процесс обучения.

Требуемые уровни усвоения учебного материала устанавливаются образовательными стандартами профессионального образования, профессионально-квалификационными характеристиками и отражают совокупность требований к знаниям и умениям обучающихся, которые должны быть усвоены в процессе учебной деятельности.

Реальные учебные достижения обучающихся с ОВЗ в пределах каждого из прогнозируемых уровней усвоения учебного материала могут быть различными. Уровни учебной деятельности обучающихся должны отражать реальные учебные достижения каждого обучающегося, которые оцениваются преподавателем в процессе контроля успеваемости.

В соответствии с этим каждый тест состоит из заданий, сгруппированных с учетом уровней освоения программного материала, т. е. представляет собой многоуровневый тест.

Все тесты содержат эталон ответов, который является образцом полного, последовательного выполнения задания.

Тестовые задания оцениваются по 5-ти балльной шкале следующим образом:

Оценка «5» соответствует 90-100% правильных ответов

Оценка «4» соответствует 70-89% правильных ответов

Оценка «3» соответствует 31-69% правильных ответов

Оценка «2» соответствует 0-30% правильных ответов

**Тестовые задания по разделу
«Блюда и гарниры из овощей и грибов»**

Тема «Обработка овощей, плодов, грибов»

1 уровень

Выберите правильный ответ

1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:

- а) клубнеплоды;
- б) корнеплоды;
- в) плодовые;
- г) пряные.

2. Ревень - это:

- а) тыквенные овощи;
- б) плодовые овощи;
- в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
- г) десертные овощи в виде побегов.

3. Сульфитирование картофеля - это:

- а) обработка кислотой;
- б) обработка щёлочью;
- в) обработка паром;
- г) обработка бисульфитом натрия.

4. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?

- а) пластинчатые;
- б) губчатые;
- в) сумчатые;
- г) трубчатые.

5. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- а) свежие;
- б) маринованные;
- в) солёные;
- г) сушеные.

6. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:

- а) калибровка;
- б) карбование ;
- в) сортировка;
- г) обтачивание овощей.

7. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
- в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
- г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

8. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:

- а) 2-3 часа при Т 4-8°C;
- б) 12 часов при Т 0°C;

- в) 24 часа при $T + 2^{\circ}\text{C}$;
г) 48 часов при $T + 4 + 7^{\circ}\text{C}$.

9. Существуют следующие формы нарезки капусты:

- а) брусочки, дольки;
б) крошка, кубики;
в) соломка, шашки;
г) дольки, кубики.

10. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а) помидоры, баклажаны;
б) перец, кабачки, огурцы;
в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
г) картофель, помидоры, огурцы.

2 уровень

11. Дополните:

обработка артишоков: обрезают верхнюю колючую часть, ... и ... удаляют волокнистую часть, места среза смачивают лимонной кислотой, промывают.

12. Установите соответствие

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

13. Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе механической обработки овощей

Кабачки

мытьё → ... → очистка кожицы → ... → нарезка → ...

14. Установите соответствие:

Клубнеплоды	Наименование овощей	Корнеплоды
	1.Картофель 2.Батат 3.Свекла 4.Морковь 5.Топинамбур 6. Редис 7.Репка 8.Брюква 9.Сельдерей 10.Петрушка 11.Хрен 12.Пастернак	

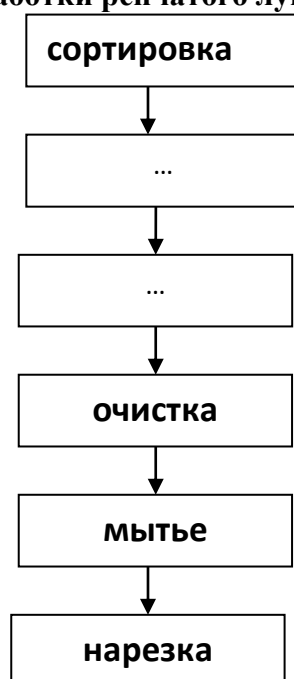
15. Установите соответствие:

Пряные	Наименование овощей	Листовые
--------	---------------------	----------

	1.Салат 2.Укроп 3.Чабер 4.Шпинат 5.Майоран 6.Щавель 7.Лавровый лист 8.Пастернак 9.Базилик 10.Тмин	
--	--	--

3 уровень

16. Дополните схему обработки репчатого лука



17. 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

18. Установить соответствие между видами овощей и способами тепловой обработки, применяемыми при подготовке овощей к фаршированию:

Овощи	Ответ	Способ тепловой обработки
кабачки перец помидоры капуста баклажаны		1. Припускание 2. Не требует тепловой обработки 3. Варка на пару 4. Варка до полуготовности 5. Бланширование

19. Установите соответствие:

Пассерование	Форма нарезки	Тушение
	1.Соломка 2.Брусочки 3.Кубики 4.Кружочки 5.Ломтики 6.Дольки 7.Гребешки 8.Звездочки 9.Шестеренки 10.Шарики 11.Орешки	

20. Установить соответствие:

Вид грибов	Ответ	Операции
подосиновики, подберёзовики, белые грибы, шампиньоны		1.Удалить плёнку → зачистка корня → снятие кожицы со шляпки → мытьё с добавлением лимонной кислоты 2.Перебрать → срезать корешки → холодная вода на 30-40 минут → варка 10-15 минут → промыть горячей водой 3.Очистка от листьев → удаление нижней части ножки, соскабливание загрязнённой кожицы → мытьё 3-4 раза

21. Соотнести виды нарезки клубнеплодов и размеры:

Вид нарезки	Ответ	Размеры нарезки
кружочки ломтики брусочки соломка средний кубик		толщина а) 0,1 - 0,2 см б) 0,2 * 0,2 см сечение в) 1 – 1,5 см. длина г) 0,2 см толщина д) 0,7 – 1 см поперечное сечение

Тема «Обработка овощей, плодов, грибов»

Эталон ответов

1. в.
2. в.
3. г.
4. а.
5. г.
6. б.
7. б.
8. г.
9. в.
10. в.
11. Отрезают стебель и защищают доньшко от сухих листьев.
12. Лук репчатый: б, г, д, е;
Картофель: а, б, в, г, д.
13. Удаление плодоножки, промывание, удаление семян.
14. Клубнеплоды: 1, 2, 5.
Корнеплоды: 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.
15. Пряные: 2, 3, 5, 7, 9, 10.
Листовые: 1, 4, 6, 8.

срезать донце



срезать шейку

- 16.
17. 5, 3, 4, 2, 6, 1, 7, 9, 8.
18. Кабачки – 4;
Перец – 5;
Помидоры – 2;
Капуста – 4;
Баклажаны – 2.
19. Пассерование: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9;
Тушение: 1, 5, 6.
20. Подосиновики, подберезовики, белые грибы – 2
Шампиньоны – 1.
21. Кружочки – а;
Ломтики – г;
Брусочки – д;
Соломка – б;
Средний кубик – в.

Тема «Блюда и гарниры из овощей и грибов»

1 уровень

Выберите правильный ответ

1. **Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет:** 2а) 10г;
б) 20г;
в) 30г;
г) 15г.
2. **Способ тепловой обработки при приготовлении шницеля из капусты:**
а) варка и запекание;
б) тушение и жарка;
в) припускание и жарка;
г) варка и жарка.
3. **Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»**
а) соломка;
б) крупный кубик;
в) мелкий кубик;
г) брусочки.
4. **Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:**
а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;
б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;
в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;
г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.
5. **Температура подачи блюд из овощей:**
а) 75°C;
б) 65°C;
в) 55°C;
г) 80°C.
6. **Выберите овощи, используемые для фарширования:**
а) капуста, репа, свекла;
б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
в) патиссоны, перец, морковь;
г) огурцы, помидоры, свекла.
7. **Картофель жареный во фритюре солят:**
а) во время жарки;
б) после жарки;
в) не солят;

г) перед жаркой.

8. Выберите вариант сложного гарнира:

- а) каша гречневая, горошек отварной, морковь припущенная;
- б) макароны отварные, капуста цветная отварная;
- в) картофель жаренный, морковь, припущенная в молочном соусе, горошек отварной;
- г) рис отварной, свекла отварная, лук жаренный.

9. Зеленые овощи варят:

- а) в подсоленной кипяченой воде при закрытой крышке;
- б) в большом количестве бурно кипящей воды при открытой крышке;
- в) заливают холодной водой и варят на малом огне;
- г) на пару.

10. Запеченные блюда из овощей хранят:

- а) 2 ч;
- б) 4 ч;
- в) 30 мин;
- г) 6 ч.

2 уровень

11. По набору продуктов определите блюдо:

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

12. Соотнесите:

А. Соломка	Блюда	Б. Дольки
	1) Рагу овощное	
	2) Картофель жареный фри	
	3) Картофель пай	
	4) Капуста тушеная	
	5) Картофель в молоке	
	6) Картофель, тушенный с грибами	
	7) Котлеты морковные	

13. Установите последовательность приготовления картофельной запеканки:

- 1) варка картофеля;
- 2) грибной фарш слоем 2 см.;
- 3) смазать противень жиром и насыпать сухарями;
- 4) поверхность смазать сметаной;
- 5) в протертый картофель добавить сырое яйцо;
- 6) сверху закрыть другой половиной картофельной массы;
- 7) нанести рисунок;
- 8) массу разделить пополам;
- 9) поверхность сбрызнуть маслом;
- 10) половину картофельной массы выложить на противень;
- 11) отпуск с соусом или сметаной;
- 12) запекание

14.
Соотнес
ите:

Жарка

15. Дополните схему приготовления блюда «Крокеты картофельные»:

- 1) протертый картофель охладить до 50 С;
- 2)
- 3)
- 4) массу перемешивают;
- 5)
- 6)
- 7) смачивают в белках;
- 8)
- 9)
- 10) отпуск.

16. Соотнесите:

А. Сырой тертый картофель	Блюдо	Б. Картофельная масса
	1. Крекеры 2. Драники 3. Крокеты картофельные 4. Рулет картофельный 5. Чипсы картофельные 6. Котлеты картофельные 7. Бабка картофельная 8. Картофельные пирожки с грибами 9. Колбаса крестьянская 10. Оладьи картофельные	

3 уровень

17. Установите соответствие процессов, происходящих при тепловой обработке к их результатам:

Результаты	Процессы
1. Быстрое доведение овощей до готовности 2. Румяная корочка при жарке овощей 3. Стойкий цвет моркови при варке 4. Уменьшение массы овощей 5. Изменение цвета картофеля при варке	а) каротин не растворяется в воде б) гидролиз красящих веществ – флавонов в) декстринизация г) переход углевода протопектина в пектин д) денатурация, гидролиз, потери минеральных веществ и витаминов

18. Установите соответствие:

Блюдо	Требования к качеству
1. Морковь, припущенная в молочном соусе	а) Клубни однородные по величине; целые, хорошо очищены; не допускается потемнений; без глазков; в меру посоленные.
2. Рагу овощное	б) Кубики правильной формы и одинакового размера. Не допускается запаха подгорелого молока, консистенция мягкая.
3. Картофель отварной	в) Овощи, нарезанные одинаковой формы; консистенция мягкая, сочная. Не допускается запах пригорелых и пареных овощей.
4. Запеканка картофельная	г) Поверхность ровная, без трещин; консистенция нежная, не тягучая; без подгорелых мест.
5. Котлеты морковные	д) Однородная румяная корочка; консистенция нежная, без кусочков овощей. Легкие вкрапления творога

19. Укажите сходные признаки картофельной запеканки и рулета картофельного:

- а) Состав картофельной массы, вид тепловой обработки, температура подачи, срок годности блюда;
- б) Состав картофельной массы и форма, правила отпуска, температура подачи и сроки реализации;
- в) Состав, форма, вид тепловой обработки, температура подачи и сроки реализации, правила подачи;
- г) Состав картофельной массы и правила подачи

20. Установите соответствие:

Блюда	Продукты
1. Грибы в сметанном соусе	а) картофель, грибы белые свежие, масло растительное, соус сметанный;
	б) лук, морковь, грибы свежие, картофель, масло растительное, соус сметанный;
	в) грибы свежие, масло растительное, сметанный соус;
	г) грибы свежие, масло растительное, соус сметанный;
2. Капуста тушеная	а) лук, морковь, капуста, масло растительное, соль, сахар, уксус;
	б) морковь, капуста, масло растительное, мука пшеничная, соль, уксус;

	в) лук, капуста, жир, грибы, соль, сахар, уксус, томат;
	г) капуста, уксус, жир, томат, лук, морковь, соль, сахар, мука пшеничная, перец

Тема «Блюда и гарниры из овощей»

Эталон ответов

1. а.
2. г.
3. б.
4. б.
5. б.
6. б.
7. б.
8. в.
9. а.
10. а.
11. Котлеты картофельные.
12. А 3, 4, 7;
Б 1, 2, 6.
13. 1→5→8→3→10→2→6→4→7→9→12→11.
- 14.

Блюда	Жарка	Тушение	Запекание	Припускание
1. Голубцы овощные			+	
2. Рагу овощное		+		
3. Котлеты свекольные	+			
4. Солянка овощная			+	
5. Пюре из моркови				+
6. Рулет картофельный			+	
7. Морковь в молочном соусе				+
8. Грибы с картофелем		+		
9. Зразы картофельные	+			
10. Драники	+			

15. 2) добавить 1/3 муки;
- 3) желтки яиц;
- 5) формуют шарики;
- 6) панируют в муке;

- 8) панируют в сухарях;
- 9) жарка во фритюре.
- 16. А - 2, 7, 9, 10;
Б – 1, 3, 4, 6, 8.
- 17. 1-г, 2-в, 3-а, 4-д, 5-б.
- 18. 1-б, 2-в, 3-а, 4-в, 5-д.
- 19. Б.
- 20. 1-г, 2-г.

Тестовые задания по разделу
«Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий».
«Блюда из яиц, творога»

Тема: «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»

1 уровень

Выберите правильный ответ

- 1. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:**
 - а) рисовая, пшенная;
 - б) гречневая, пшеничная;
 - в) гречневая, рисовая;
 - г) перловая, пшеничная.
- 2. В какое блюдо добавляют творог:**
 - а) запеканка рисовая;
 - б) пудинг маннй;
 - в) лапшевник;
 - г) клецки маннйе.
- 3. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?**
 - а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
 - б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
 - в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
 - г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.
- 4. Консистенция каш зависит:**
 - а) от соотношения крупы и воды;
 - б) от вида крупы;
 - в) от способа варки;
 - г) от вида жидкости.
- 5. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:**
 - а) декстринизации крахмала;
 - б) клейстеризации крахмала;

- в) меланоидинообразования;
- г) карамелизации.

6. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?

- а) рисовую;
- б) гречневую;
- в) перловую;
- г) пшеничную.

7. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в:

- а) 5-6 раз;
- б) в 2 раза;
- в) в 2,5-3 раза;
- г) в 8 раз.

8. В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:

- а) вязкая;
- б) рассыпчатая;
- в) жидкая;
- г) вязкая на молоке.

9. Бобовые варят:

- а) при открытой крышке;
- б) при бурном кипении;
- в) при закрытой крышке и слабом кипении;
- г) при умеренном кипении.

10. При варке бобовые увеличиваются в массе:

- а) более чем в 2 раза;
- б) в 5 раз;
- в) не увеличиваются;
- г) в 4 раза.

2 уровень

11. Вязкие каши варят на ..., ..., ..., разбавленном ...

12. Пудинги отличаются от запеканок тем, что их готовят в ..., в их состав входят взбитые ...

13. В процессе варки бобовых подливают ... воду, так как если подлить ..., то развариваемость бобовых ...

14. При варке каш, когда крупа набухнет и поглотит всю воду, перемешивание ..., поверхность каши ..., котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры ... и оставляют кашу для ...

15. Бобовые замачивают в течение ... для варки и сохранения ...

3 уровень

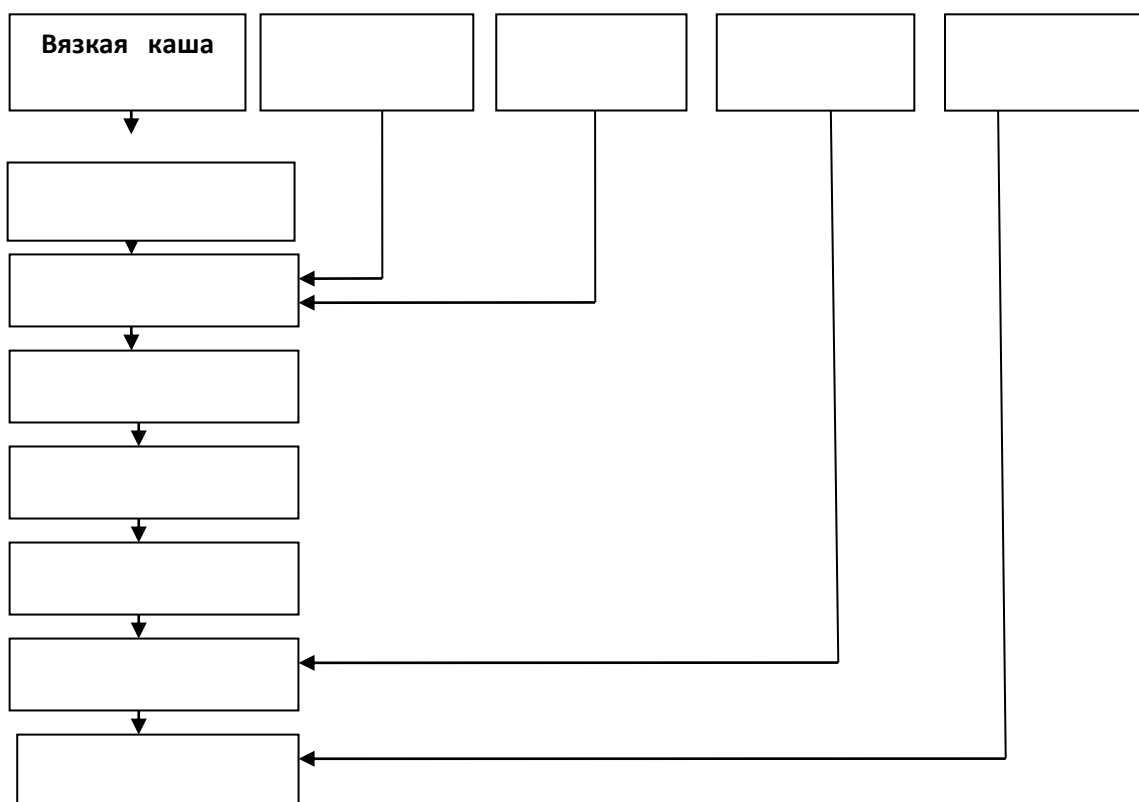
16. Соотнесите способы варки макаронных изделий и блюда:

А. Сливной способ	Блюда	Б. Несливной способ
	1. Лапшевник с творогом	
	2. Макароны с маслом	
	3. Макаронник	
	4. Макароны с томатом	
	5. Макароны с сыром	
	6. Макароны, запеченные с сыром	

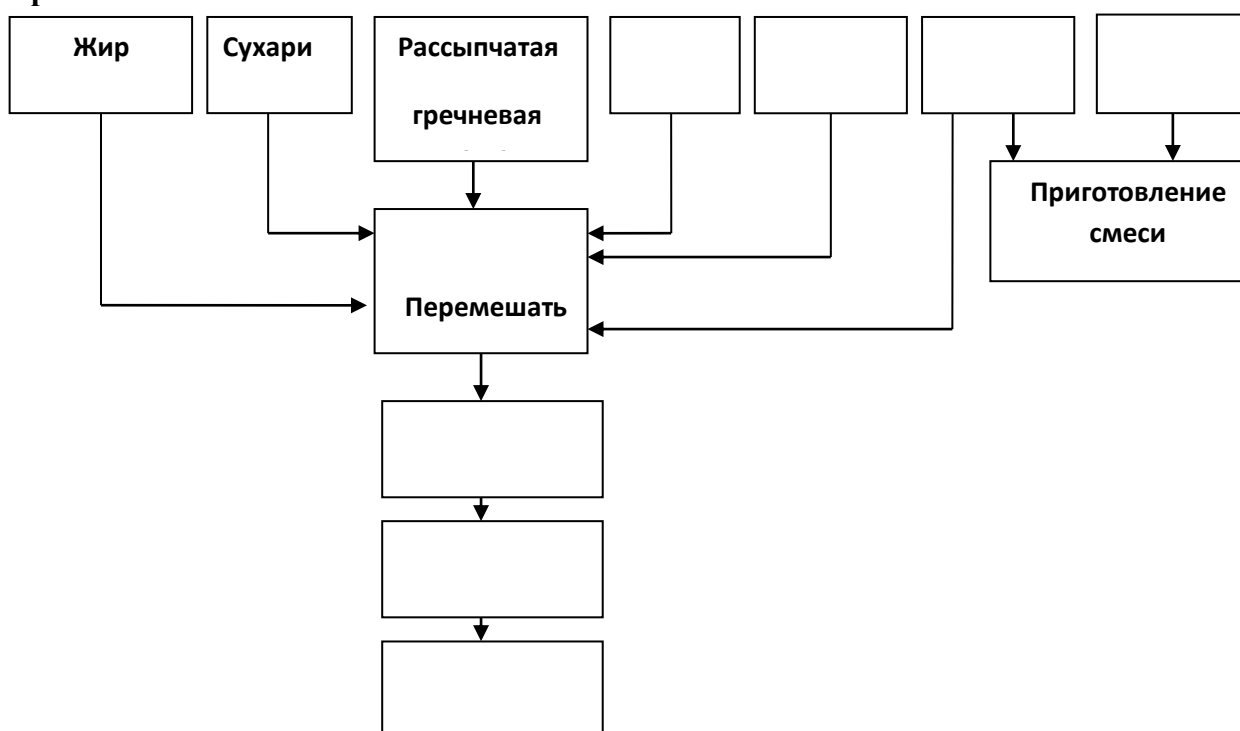
17. Определите продукты, входящие в состав запеканки рисовой:

- 1) вода;
- 2) молоко;
- 3) взбитые белки яиц;
- 4) сухари пшеничные;
- 5) изюм;
- 6) цукаты;
- 7) маргарин столовый;
- 8) сметана;
- 9) крупа рисовая;
- 10) яйца;
- 11) цедра;
- 12) орехи;
- 13) сахар;
- 14) соль.

18. Составить технологическую схему приготовления котлет, биточков манных:



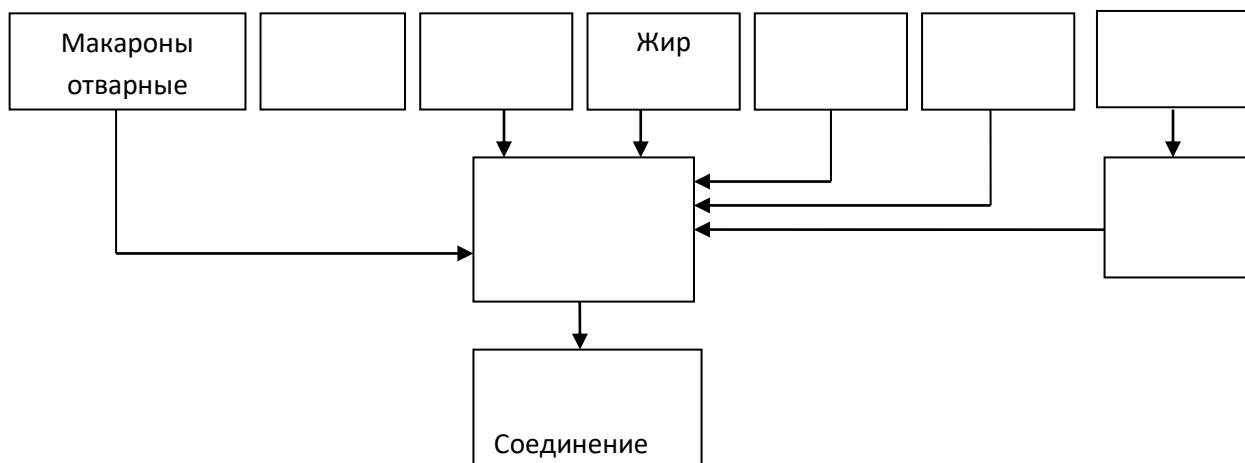
19. Составить технологическую схему приготовления крупеника гречневого:



20. Определить название блюда по набору продуктов:

- макароны, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, горошек зеленый консервированный, пюре томатное, маргарин столовый.

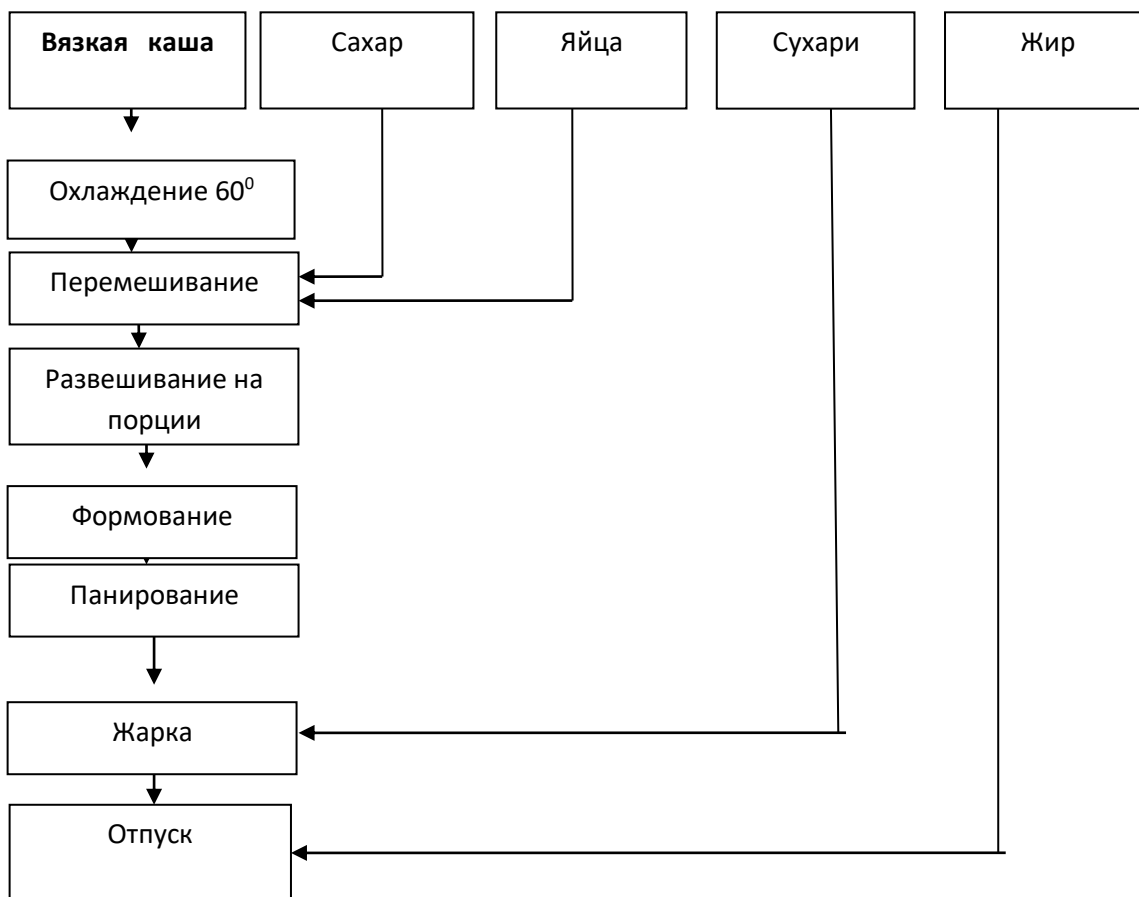
Составить технологическую схему его приготовления.



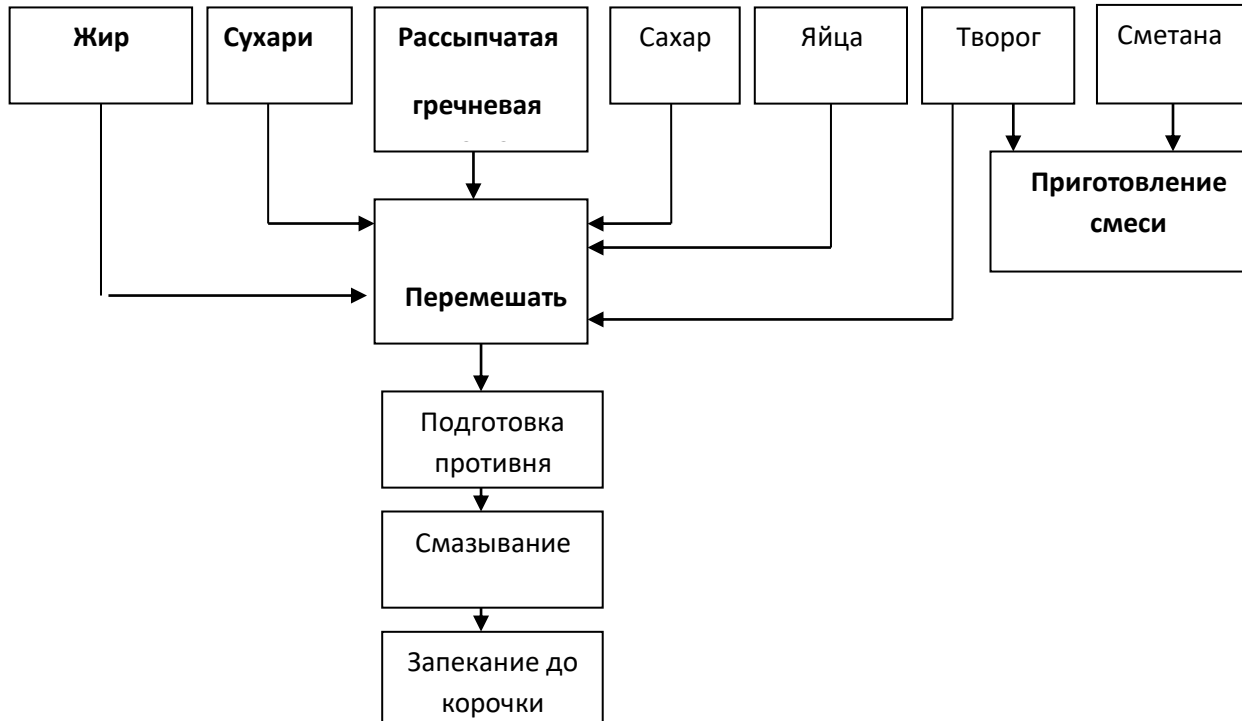
Тема: «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»

Эталон ответов

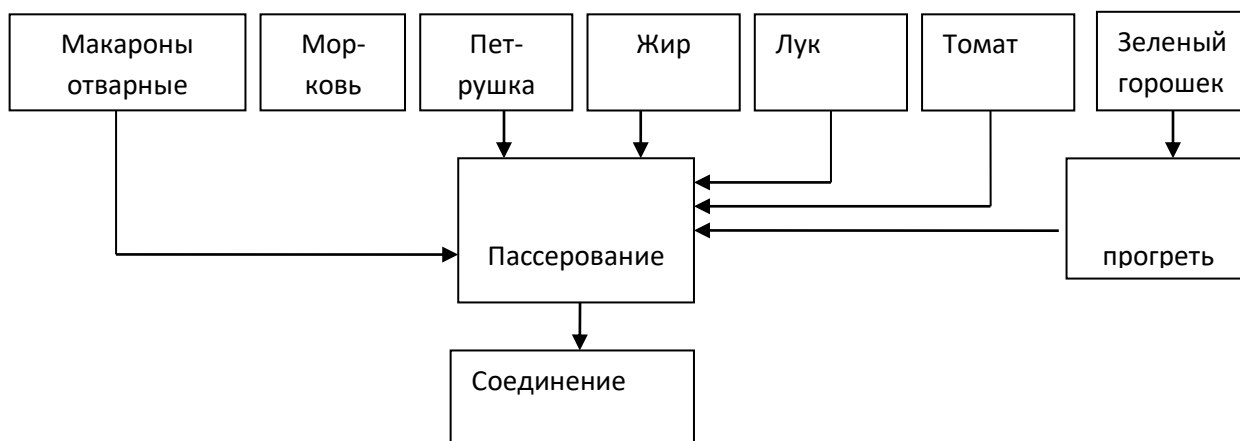
1. б.
2. в.
3. б.
4. а.
5. б.
6. а.
7. в.
8. б.
9. в.
10. а.
11. на молоке; воде; на молоке, разбавленном водой.
12. формах, яичные белки.
13. горячую, холодную, замедляется.
14. прекращают, выравнивают, 90-100°C, упревание.
15. 5-8 часов, для сокращения сроков, форм;
16. А – 2, 4, 5;
Б – 1, 3, 6.
17. 1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14.
18. Технологическая схема приготовления котлет, биточков манных



19. Технологическая схема приготовления крупеника гречневого:



20. Технологическая схема блюда «Макароны отварные с овощами»



Тема: «Блюда из яиц и творога»

1 уровень

Выберите правильный ответ

- 1. Яйцо в «мешочек» варят:**
 - а) 2,5-3 мин;
 - б) 4,5-5 мин;
 - в) 7 мин;
 - г) 8 мин.
- 2. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:**
 - а) 80°C;
 - б) 40°C;
 - в) 50°C;
 - г) 60°C.
- 3. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи?**
 - а) сырники;
 - б) пудинг;
 - в) запеканка;
 - г) вареники ленивые.
- 4. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить. Какое это блюдо?**
 - а) яичная кашка;
 - б) омлет;
 - в) драчена;
 - г) яичница натуральная.
- 5. Срок хранения пудинга творожного:**
 - а) 1 час;
 - б) 15 мин.;
 - в) 30 мин.;
 - г) не подлежит хранению.

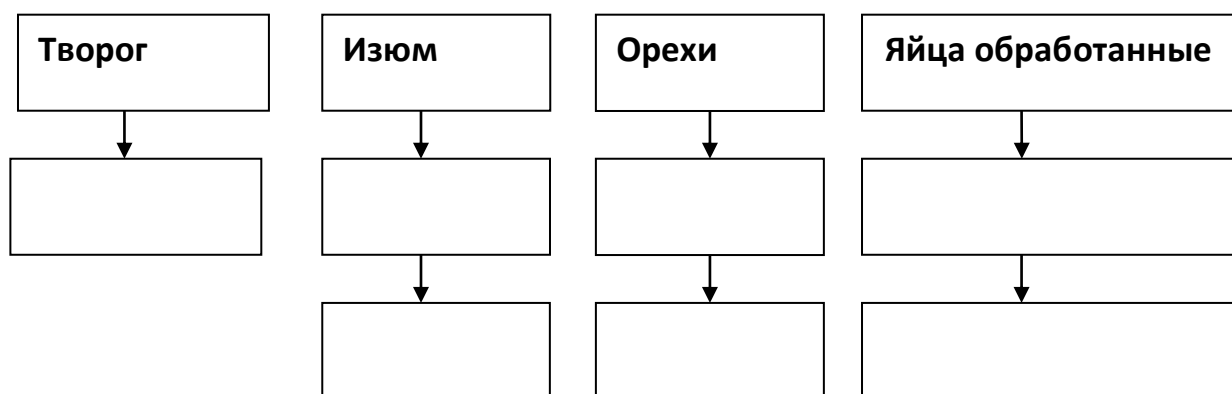
- 6. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:**
- а) 1 час;
 - б) 15 мин;
 - в) 30 мин;
 - г) 2 часа.
- 7. Пудинг – это ...**
- а) жареное блюдо;
 - б) запеченное блюдо;
 - в) сваренное на пару;
 - г) отварное.
- 8. Продукты, необходимые для приготовления омлета:**
- а) яйца, мука, сметана, соль;
 - б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
 - в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;
 - г) яйца, вода, соль, сахар, мука.
- 9. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?**
- а) в массу добавляют взбитые яичные белки;
 - б) в массу добавляют сметану;
 - в) в массу добавляют муку;
 - г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.
- 10. К отварным творожным блюдам относят:**
- а) вареники, пудинги паровые;
 - б) вареники, сырники;
 - в) клецки, запеканки;
 - г) блинчики с творогом, сырники.

2 уровень

- 11. Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:**
- 1) формовка вареников;
 - 2) приготовление теста;
 - 3) охлаждение полуфабриката;
 - 4) варка;
 - 5) подготовка фарша.
- 12. Вареники закладывают в воду и варят с момента закипания ... мин. Варят при ... кипении. Готовые вареники кладут в посуду с ... сливочным маслом.**
- 13. Для приготовления вареников ленивых необходимо следующее сырье: ... Варят вареники ленивые в кипящей воде ... мин.**
- 14. Технологический процесс приготовления блинчиков с творогом состоит из следующих операций:**

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

15. Составить схему подготовки продуктов для пудинга парового из творога:



3 уровень

Распределите продукты для приготовления блюд:

А. Омлет с мясными продуктами	Наименование продуктов	Б. Драчена
	1. Яйца	
	2. Молоко или вода	
	3. Мука пшеничная	
	4. Маргарин столовый	
	5. Молоко	
	6. Ветчина	
	7. Сметана	
	8. Грудинка копченая	
	9. Масло сливочное	

16. Установите соответствие между наименованием блюд и способами тепловой обработки:

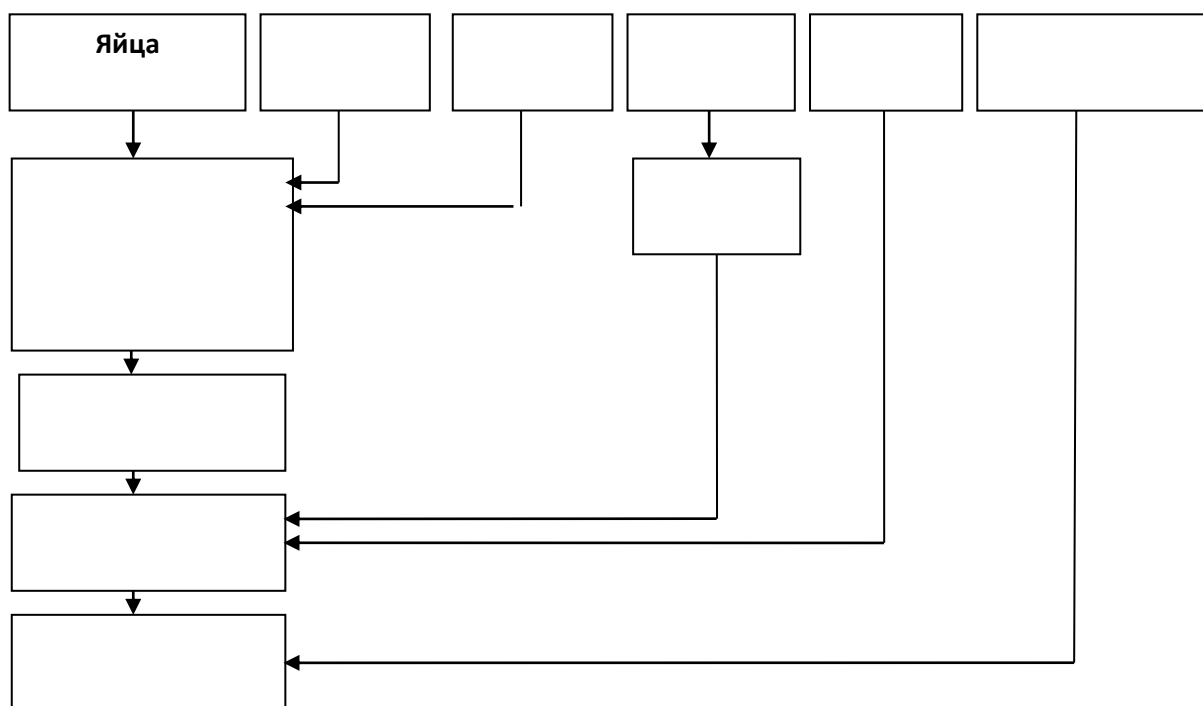
Наименование блюд	А. Отварные	Б. Жареные	В. Запеченные

	<ol style="list-style-type: none"> 1. В горячей воде растворить ванилин и всыпать манную крупу 2. Протертый творог смешать с мукой или заваренной манной крупой 3. В протертый творог добавить яичные желтки с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу 4. В массу добавить размягченный маргарин или сливочное масло 5. В массу добавить соль 6. Массу перемешать 7. Перед запеканием в массу добавляют яичные белки, взбитые до густой пены, и перемешивают 8. Форму или противень смазывают жиром и посыпают сухарями 9. В массу добавляют изюм, орехи 10. Поверхность массы смазывают сметаной 11. Запекают в жарочном шкафу до корочки 12. Полученную массу выкладывают на противень или в форму 13. В массу добавляют яйца с сахаром 	
--	---	--

19. По набору продуктов определить название блюда и перечислить 7 операций по его приготовлению и отпуску.

Набор продуктов: яйца или меланж, молоко или вода, соль, кабачки свежие, сметана, масло сливочное

20. Составить технологическую схему приготовления драчены:



Тема: «Блюда из яиц и творога»

Эталон ответов

1. б.

2. в.

3. б.

4. а.

5. в.

6. б.

7. б, в.

8. в.

9. а.

10. а.

11. 2→5→1→3→4.

12. В кипящую подсоленную; 5-8 мин.; слабом; с растопленным.

13. Творог, яйца, сахар, соль, пшеничная мука; 3-4 мин.

14. 1) приготовление теста;

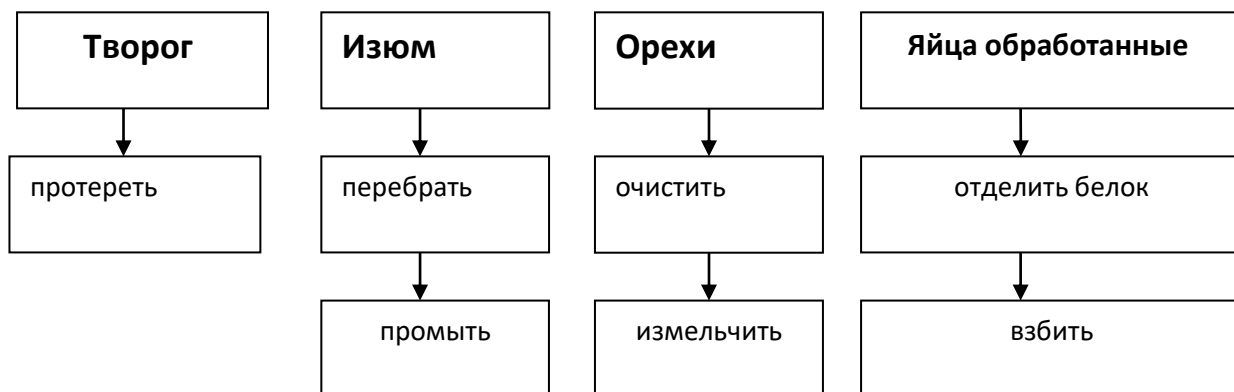
2) выпекание блинчиков;

3) приготовление фарша;

4) формование блинчиков;

5) обжаривание блинчиков.

15.



16. А – 1, 2, 4, 6, 8, 9;

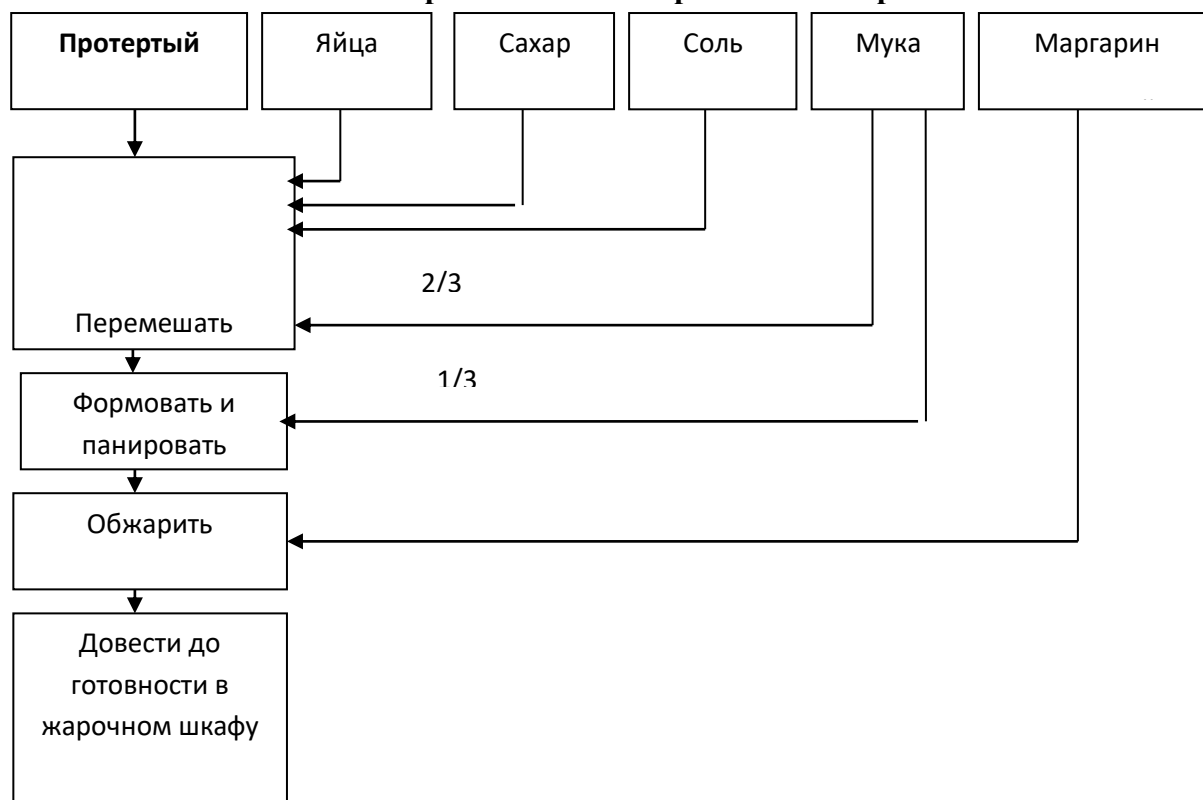
Б – 1, 3, 4, 5, 7.

17. А – 1, 8, 12, 13;

Б – 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9;

В – 5, 6, 10, 11.

18. Технологическая схема приготовления сырников из творога



19. А - 1→3→4→5→9→6→7→8→12→10→11;

Б - 2→13→5→8→12→10→11.

20. Омлет, фаршированный овощами.

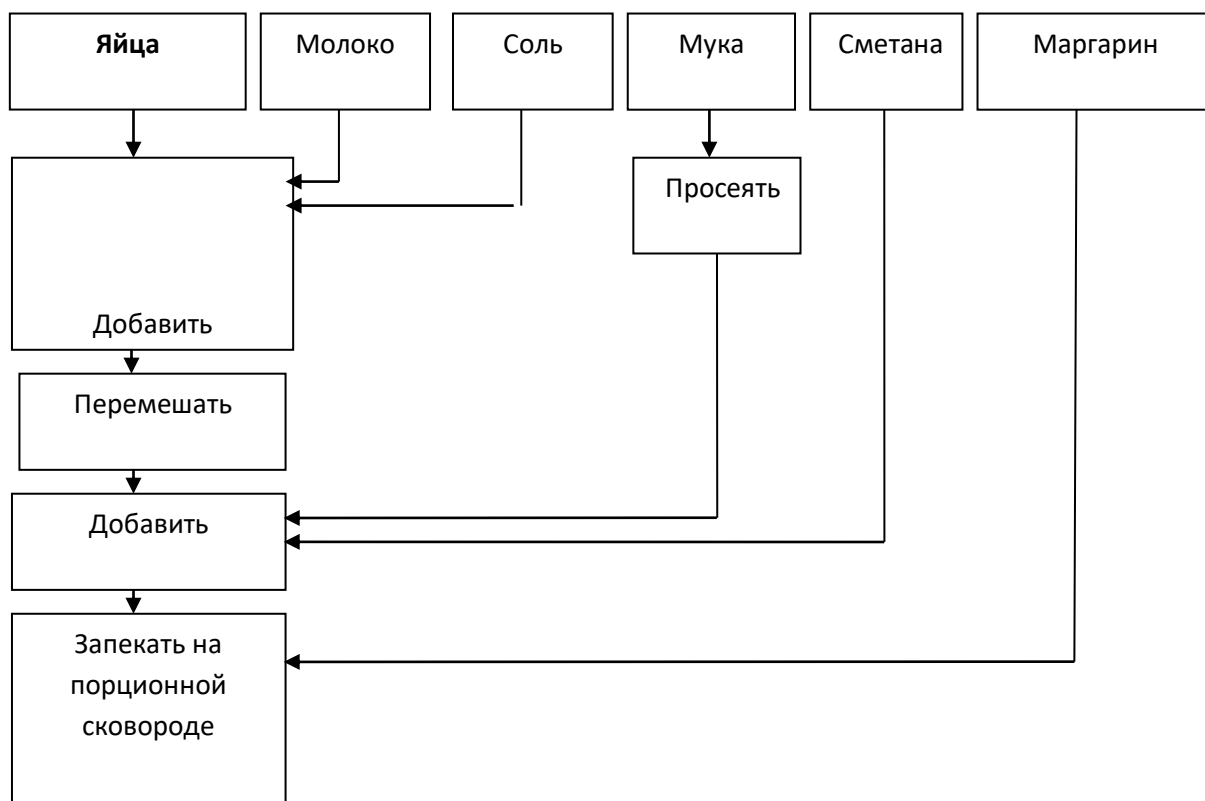
Операции:

- 1) приготовление фарша;
- 2) приготовление омлетной смеси;
- 3) жарка омлета до загустения;
- 4) укладывание фарша и придание формы пирожка;

- 5) дожаривание;
- 6) укладывание на тарелку швом вниз;
- 7) отпуск со сливочным маслом

21.

Технологическая схема драчены



Тестовые задания по разделу «Супы»

1 уровень

Выберите правильный ответ

1. От чего зависит концентрация бульона?

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

2. Температура подачи горячих супов:

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 80-85°C;

- г) 70-75°C.
- 3. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?**
- а) молочные супы;
 - б) сладкие супы;
 - в) супы-пюре;
 - г) прозрачные супы.
- 4. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:**
- а) щи, окрошка;
 - б) рассольник, солянка;
 - в) ботвинья, борщ;
 - г) окрошка, щи.
- 5. Определить набор сырья для рассольника домашнего:**
- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
 - б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
 - в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
 - г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.
- 6. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?**
- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
 - б) подают с набором мясных продуктов;
 - в) бульон варят с добавлением копченостей;
 - г) готовят из квашеной капусты.
- 7. Виды заправочных супов:**
- а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
 - б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
 - в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
 - г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.
- 8. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?**
- а) щи из квашеной капусты;
 - б) щи суточные;
 - в) щи по-уральски;
 - г) щи донские.
- 9. Способы подготовки свеклы для борща:**
- а) тушение;
 - б) варка на пару;
 - в) запекание;
 - г) пассерование.
- 10. Какой рассольник готовится с томатом?**
- а) домашний;
 - б) ленинградский;
 - в) московский;

г) рассольник обыкновенный.

2 уровень

11. При тушении свеклы для борща добавляют ...

12. Пассерованную муку добавляют в заправочные супы для ... за ... до конца варки.

13. Супы классифицируют по трем признакам...

14. Готовые заправочные супы настаивают ... для того, чтобы

15. При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами, шавелем, уксусом в первую очередь закладывают... и варят почти до ..., так как ... в кислой среде ...

3 уровень

16. Определить последовательность операций при приготовлении супов-пюре:

- 1) протираание;
- 2) соединение с соусом;
- 3) проваривание;
- 4) добавление соли;
- 5) варка или припускание продуктов вместе с овощами;
- 6) заправка льезоном и маслом;
- 7) отпуск;
- 8) варка или припускание продуктов;
- 9) введение пассерованных овощей;
- 10) разведение бульоном.

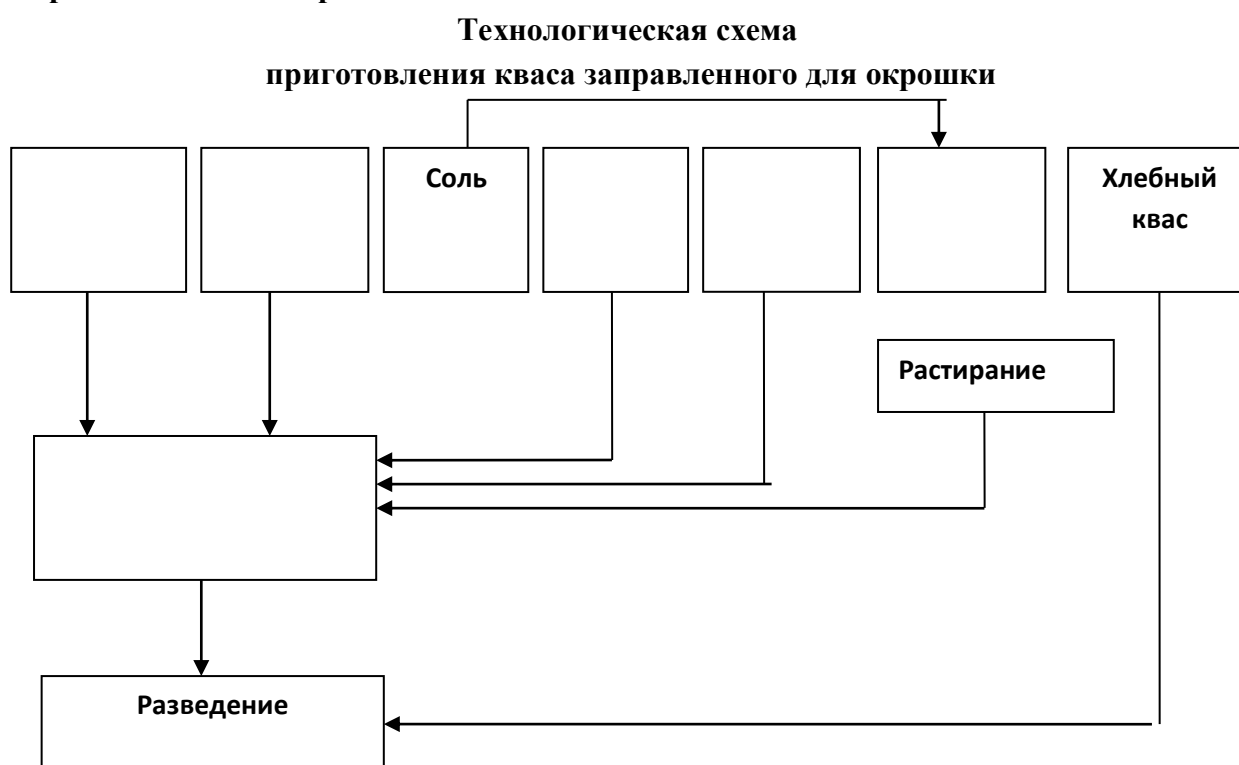
17. Подобрать гарнир к супам:

А. Суп сладкий	Гарниры	Б. Суп прозрачный
	1. Фрикадельки	
	2. Отварной рис	
	3. Вареники с ягодами	
	4. Кукурузные хлопья	
	5. Пирожки	
	6. Пудинг маннй	
	7. Запеканка рисовая	
	8. Гренки	
	9. Пельмени	
	10. Омлет	
	11. Бисквит	
	12. Яйцо, сваренное в мешочек	
	13. Кекс	

18. Определить порядок закладывания продуктов при варке рассольников:

А. Рассольник Ленинградский	Продукты	Б. Рассольник домашний
	1. Капуста	
	2. Картофель	
	3. Крупа перловая	
	4. Пассерованные овощи	
	5. Припущенные огурцы	
	6. Пассерованный томат	
	7. Специи, соль, рассол	

19. Составить технологическую схему приготовления кваса заправленного для окрошки:



20. Как нарезать овощи в супы?

А. Суп картофельный с фасолью	Вид нарезки	Б. Рассольник ленинградский
Картофель Овощи пассерованные	1. Крупный кубик	Картофель Овощи пассерованные Соленые огурцы
	2. Брусочки	
	3. Соломка	
	4. Мелкий кубик	
	5. Дольки	
	6. Ромбики	

21. Укажите продукты, необходимые для приготовления борщей:

А. Борщ украинский	Наименование продуктов	Б. Борщ с капустой и картофелем
--------------------	------------------------	---------------------------------

	1. Капуста свежая	
	2. Свекла тушеная	
	3. Картофель	
	4. Лук, морковь, петрушка пассерованные	
	5. Томатное пюре	
	6. Уксус	
	7. Сахар	
	8. Соль, перец, лавровый лист	
	9. Говядина отварная	
	10. Сосиски	
	11. Свекла отварная	
	12. Кости свинокоченостей	
	13. Чеснок	
	14. Шпик соленый	
	15. Перец сладкий	
	16. Мука пшеничная	
	17. Жир	
	18. Сметана	
	19. Пампушка	
	20. Маргарин	

Тема: «Супы»
Эталон ответов

1. а.
2. а.
3. в.
4. б.
5. в.
6. а.
7. б.
8. б.
9. а, г.
10. б.
11. Воду, жир, сахар, уксус, томат.
12. Сохранение витамина С; 5-10 мин.
13. По температуре подачи,
по способу приготовления,
по жидкой основе;
14. 10-15 мин., жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным.
15. Картофель, до готовности, картофель, плохо разваривается.
16. 8→9→5→1→2→10→3→4→6→7.

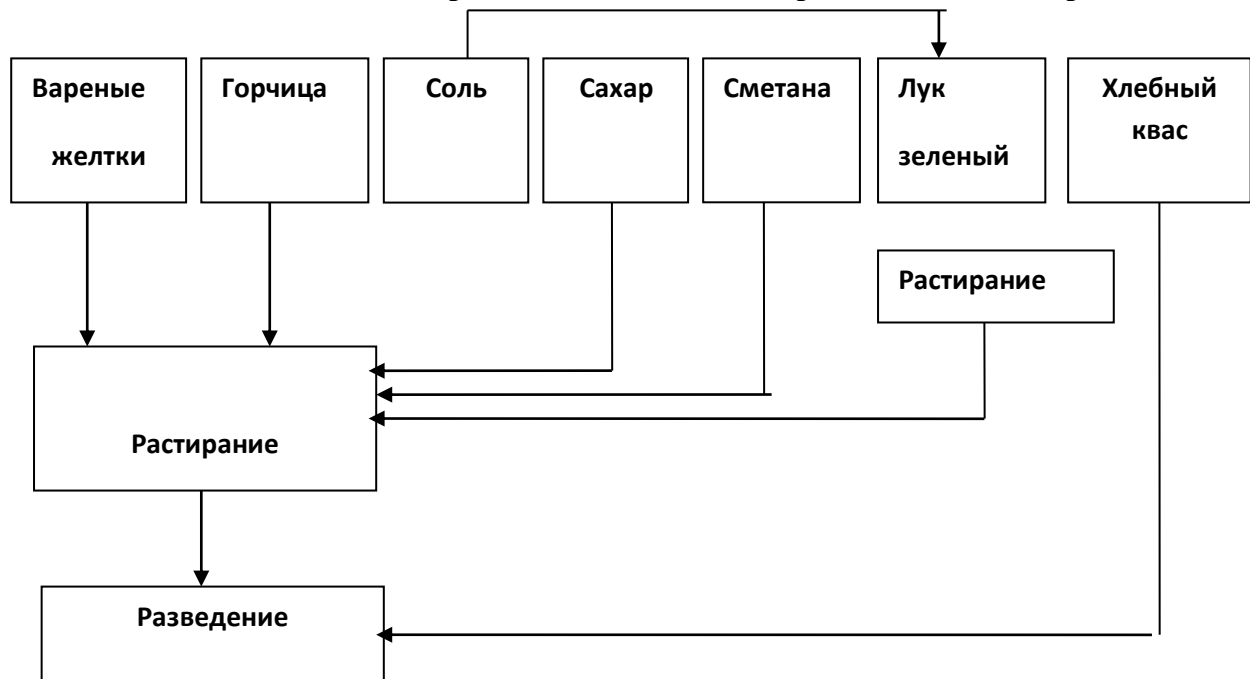
17. А – 2, 3, 4, 6, 7, 11, 13;

Б – 1, 5, 8, 9, 10, 12.

18. А – 3, 2, 4, 5, 6, ;

Б – 1, 2, 4, 5, 7.

19. Технологическая схема приготовления кваса заправленного для окрошки



20. А – картофель – 1;

овощи пассерованные – 4

Б – картофель – 2, 5;

пассерованные овощи – 3;

соленые огурцы – 3, 6.

21. А – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19;

Б – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 18, 20.

Тема «Соусы»

1 уровень

Выберите правильный ответ

- 1. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:**
 - а) 65-70° С;
 - б) 75-80° С;
 - в) 80-82° С;
 - г) 40-45°С.
- 2. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:**
 - а) 80-90°С;
 - б) 50-60°С;
 - в) 110-120°С;
 - г) 130-140°С.
- 3. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**
 - а) стерилизации;
 - б) защищивания;
 - в) бланширования;
 - г) процеживания.
- 4. Соус красный основной доводят до вкуса:**
 - а) соль, сахар, уксус;
 - б) соль, сахар, специи;
 - в) соль, сахар, лимонный сок;
 - г) соль, специи, виноградное вино.
- 5. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:**
 - а) средней густоты;
 - б) густые;
 - в) жидкие;
 - г) вязкие.
- 6. Основные горячие соусы хранят:**
 - а) от 3 до 4 ч;
 - б) от 1 до 2 ч;
 - в) от 2 до 3 ч;
 - г) от 4 до 5 ч.
- 7. К жареной баранине подают соус:**
 - а) красный основной;
 - б) майонез;
 - в) молочный с луком;

г) польский.

8. Концентрат – фюме добавляют в соусы для:

- а) улучшения консистенции;
- б) улучшения вкуса;
- в) улучшения цвета;
- г) снижения калорийности.

9. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

- а) перемешивание;
- б) растирание;
- в) нагревание;
- г) взбивание.

10. К жирным продуктам подают соусы:

- а) нежные;
- б) кислые;
- в) острые;
- г) неострые.

2 уровень

11. Определите основное назначение соусов:

- а) ухудшают внешний вид блюд;
- б) повышают усвояемость пищи;
- в) улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;
- г) понижают калорийность блюд;
- д) блюда приобретают большую сочность;
- е) повышают питательную ценность блюд.

12. Определите продукты необходимые для приготовления:

Соуса польского	а) яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;
	б) масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;
	в) яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон;
	д) масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.

13. Определите продукты необходимые для приготовления:

Маринада овощного	а) морковь, капуста, петрушка, уксус, сахар, масло растительное.
	б) морковь, лук, петрушка, томатное пюре, масло растительное, уксус, сахар, бульон.
	в) масло, уксус, сахар, перец, соль, вода.
	г) хрен, уксус, сахар, соль, сметана.

14. 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	

15. Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:

- 1) пассерованные белые корни 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

16. Подберите соусы к блюдам:

А. Соус красный основной	Блюда	Б. Соус сметанный с томатом
	1. Сосиски отварные	
	2. Кабачки фаршированные	
	3. Голубцы	
	4. Рагу из овощей	
	5. Рыба жаренная	
	6. Оладьи из тыквы	
	7. Зразы рубленые	
	8. Рулет картофельный	
	9. Тефтели	
	10. Бобовые с копченой грудинкой	
	11. Рыба жаренная по-ленинградски	

3 уровень

17. Дополните технологическую схему приготовления молочного соуса:

- 1) Цельное молоко доводят до кипения;
- 2)
- 3) Проваривают 7-10 минут;
- 4)
- 5) Процеживают;

6)

7) Защищают.

18. По набору продуктов определите соус:

- масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар, уксус, корнишоны.

19. Установите соответствие:

Дефекты соусов	Причины
1. Запах сырой муки и клейкость 2. Запах и вкус подгорелой муки 3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы 4. Запах и вкус сырого томата 5. Наличие комков заварившейся муки 6. Наличие темных крупинок и горького вкуса	а) слабый бульон б) подгорелые овощи в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном г) томат плохо спассеровали д) муку перепассеровали е) муку не пассеровали ж) плохо зачищены овощи

20. Заполните таблицу:

Требования к качеству	Соусы
1. Прозрачное масло без сгустков белка. Аромат петрушки и масла, слегка кисловатый вкус. 2. Насыщенный вкус мясного, рыбного или куриного бульонов, с ароматом пассерованных белых кореньев и лука. Приятный кисловатый привкус, консистенция эластичная без комков и крупинок. Цвет белый или кремовый. 3. Цвет белый или светло-кремовый; консистенция однородная; вкус сладковатый.	

Тема «Соусы»
Эталон ответов

1. б.
2. в.
3. б.
4. б.
5. в.
6. а.
7. в.
8. б.
9. г.
10. в.
11. б, в, д, е.
12. г.
13. б.
14. 1) а, г, д, ж;
2) б, в, з, и.
15. 2, 4, 1, 5, 3, 8, 6, 7.
16. А) 1, 4, 5, 7, 10; Б) 2, 3, 6, 8, 9.
17. 2) жировую белую мучную пассеровку разводят горячим молоком;
4) до вкуса соль, сахар;
6) до кипения.
18. соус майонез с корнишонами.
19. 1-е; 2-д; 3-а; 4-г; 5-в; 6-б, ж.
20. 1. соус польский;
2. соус белый;
3. молочный

Тестовые задания по разделу
«Блюда из рыбы»

Тема: Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря
1 уровень

Выберите правильный ответ

1. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы
 - а) 5° - 6°C;
 - б) 10° - 12°C;
 - в) 18° - 20°C;
 - г) 1° - 2°C.
2. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:
 - а) тощей;

- б) средней жирности;
- в) жирной;
- г) особо жирной.

3. Наиболее ценным продуктом питания является рыба

- а) живая;
- б) охлаждённая;
- в) мороженная;
- г) солёная.

4. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

- а) осетр, горбуша, окунь;
- б) горбуша, сёмга, форель;
- в) сёмга, форель, севрюга;
- г) треска, судак, сельдь.

5. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:

- а) 40°;
- б) 60°;
- в) 90°;
- г) 30°.

6. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

- а) в молоке;
- б) в смеси воды и молока;
- в) в льезоне;
- г) в сливках.

7. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- в) фаршированием;
- г) маринованием.

8. 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

9. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

- а) треску, пикшу, навагу;
- б) осетра, лосось, сельдь;
- в) щуку, судака, карпа;
- г) щуку, налима, окуня

10. К головоногим моллюскам относятся:

- а) омары, лангусты;
- б) раки, кальмары;
- в) кальмары, осьминоги;
- г) мидии, трепанги

2уровень

Дополните:

11. При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который ...

12. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это ...

13. Для улучшения вкуса, аромата и размягчения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют прием...

14. Установите соответствие:

Полуфабрикаты	Форма
1. Зразы 2. Котлеты 3. Биточки 4. Рулет 5. Тельное 6. Фрикадельки 7. Тефтели	а) батон б) овально-приплюснутая с заостренным концом в) кирпичик г) округло-приплюснутая д) шар е) полумесяца

15. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Варка (припускание)	Жарка основным способом	Жарка во фритюре	Запекание	Тушение
1. Зразы					
2. Котлеты					
3. Биточки					
4. Рулет					
5. Тельное					
6. Фрикадельки					
7. Тефтели					

16. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
1. Рыба в целом виде				
2. Звенья пластоватой рыбы				

3.Порционные куски (кругляши)				
4. Филе с кожей и костями				
5. Филе с кожей и без костей				
6. Чистое филе				

уровень

17. Дополните схему обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:

- а) очистка чешуи;
- б)
- в) из головы удаляют жабры и глаза;
- г)
- д) промывание;
- е)

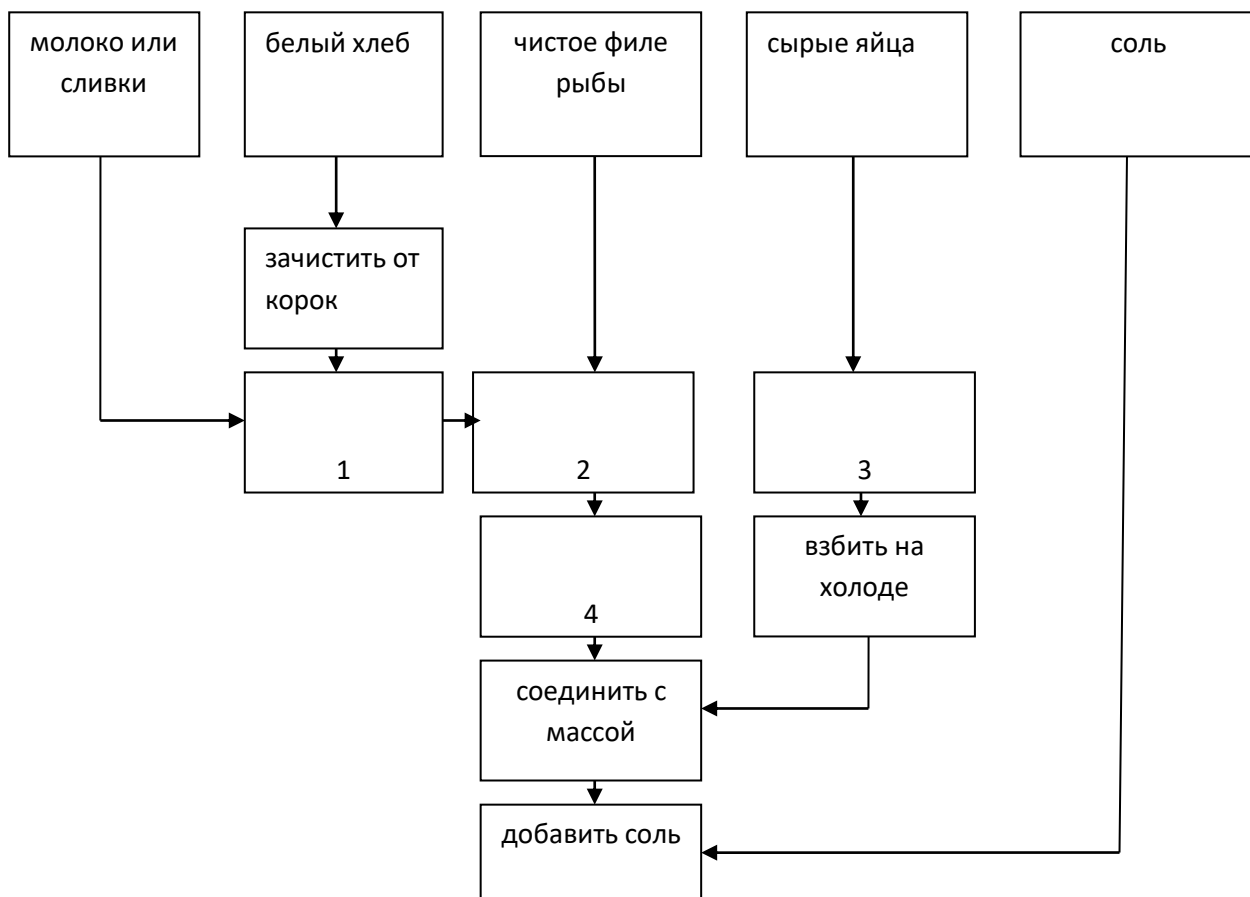
18. Установить последовательность данных операций:

- а) разделить рыбу на чистое филе;
- б) добавить соль, перец;
- в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;
- г) пропустить чистое филе через мясорубку;
- д) массу перемешать;
- е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- ж) выбивание массы.

19. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Вид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тесто кляр
Котлеты					
Биточки					
Тефтели					
Зразы					
Рулет					
Тельное					
Рыба в тесте					
Рыба фри					

20. Дополните схему:



Тема: Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

Эталон ответов

1. б.
2. б.
3. а.
4. б.
5. г.
6. в.
7. б.
8. б.
9. в.
10. в.
11. придает пышную, пористую и сочную консистенцию.
12. хлебная панировка.
13. маринование.
14. 1-в, 2-б, 3-г; 4-а; 5-е; 6-д; 7-д.
- 15.

Полуфаб-рикатy	Варка (при-пускание)	Жарка основ-ным способом	Жарка во фритюре	Запека-ние	Тушение
1) Зразы		+			

2) Котлеты		+			
3) Биточки		+			
4) Рулет				+	
5) Тельное			+		
6) Фрикадельки	+				
7) Тефтели					+

16.

Полуфабрикаты	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
1) Рыба в целом виде	+	+	+	
2) Звенья пластоватой рыбы	+	+	+	
3) Порционные куски (кругляши)	+		+	
4) Филе с кожей и костями	+		+	
5) Филе с кожей без костей	+	+	+	+
6) Чистое филе		+		+

17. б) удаление плавников;

г) потрошение;

е) обсушивание.

18. а→в→г→е→б→г→ж

19.

Полуфабрикаты	Вид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тесто кляр
1) Котлеты		+			
2) Биточки		+			
3) Зразы			+		
4) Рулет	+		+		
5) Тельное	+		+		
6) Рыба в тесте					+
7) Рыба фри	+			+	

20. 1) замочить в молоке или сливках;

2) соединить с чистым филе;

3) отделить белки от желтков;

4) пропустить 2-3 раза через мясорубку с частой решеткой.

Тема: «Блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, раков»

1 уровень

Выберите правильный ответ

- 1. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:**
 - а) 40° С;
 - б) 50° С;
 - в) 70° С;
 - г) 55° С.
- 2. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:**
 - а) альбумины;
 - б) глобулины;
 - в) экстрактивные;
 - г) коллаген.
- 3. Для варки рыбы порционными кусками используют:**
 - а) чистое филе;
 - б) филе с кожей;
 - в) филе с кожей и костями;
 - г) куски-кругляши.
- 4. При варке рыбы на 1 кг берется вода**
 - а) 2,5 л;
 - б) 2 л;
 - в) 3 л;
 - г) 1,5 л.
- 5. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°С:**
 - а) 2 ч;
 - б) 1 ч;
 - в) 30 мин;
 - г) 1,5 ч.
- 6. При припускании рыбы добавляют:**
 - а) белые коренья, лук, специи, белое виноградное вино, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло;
 - б) морковь, лук, специи, белое вино, лимон;
 - в) белые коренья, лук, специи, сок лимона, томат;
 - г) белые коренья, лук, помидоры, специи, лимонную кислоту, отвар шампиньонов.
- 7. Сыромороженных креветок варят:**
 - а) 3 мин;
 - б) 5 мин;
 - в) 7 мин;
 - г) 10 мин.
- 8. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:**
 - а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;
 - б) молоко, мука, яйца, соль;
 - в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар;
 - г) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль

9. В прямом отваре варят рыбу:

- а) рыбу с приятным запахом;
- б) речную рыбу;
- в) морскую рыбу;
- г) треску, зубатку, камбалу.

10. При варке раков добавляют:

- а) соль, специи, лук, морковь;
- б) зелень ароматических корней, укроп, перец, лавровый лист, соль;
- в) соль, специи;
- г) только соль.

2 уровень

11. Для варки порционные куски рыбы укладывают в рыбные котлы в кожей ... и заливают ... водой так, чтобы она была на ... см выше уровня рыбы.

12. Для сохранения формы, консистенции и ... рыбы в процессе варки можно добавить ... (5г на 1л)

13. Какое блюдо из жареной рыбы можно приготовить из предложенного набора продуктов: картофель, репчатый лук, треска, соль, перец, мука, масло растительное

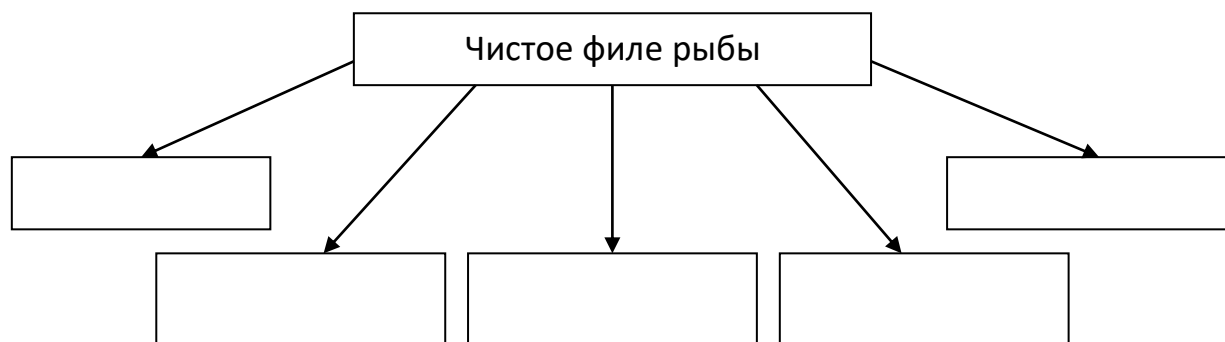
14. Перечислить продукты для маринования рыбы при приготовлении блюда "Рыба в тесте жареная"

15. Определить название блюда из рыбы, указать способ тепловой обработки; вид панировки по описанию приготовления полуфабрикатов:

из филе рыбы без кожи и костей нарезают тонкие широкие куски, слегка отбивают в пласт толщиной 0,5 – 0,6 см., солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая изделиям продолговатую форму.

3 уровень

16. Определить области применения чистого филе рыбы:



17. Восстановить последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски». Какой соус используется при приготовлении блюда?

- 1) поливка маслом;
- 2) посыпка сухарями, тертым сыром;
- 3) нарезка филе с кожей без костей на порционные куски;
- 4) укладывание рыбы на сковороду с жиром;
- 5) заливание соусом...?
- 6) запекание в жарочном шкафу;
- 7) укладывание ломтиков вареного картофеля;
- 8) посыпка солью, перцем.

18. Распределите продукты для приготовления блюд из рыбы:

А. Рыба в тесте жареная	Продукты	Б. Рыба отварная, соус польский
	1. Судак (чистое филе)	
	2. Яйца	
	3. Кулинарный жир	
	4. Лук репчатый	
	5. Треска (порционные куски из филе с кожей и реберными костями)	
	6. Морковь	
	7. Картофель	
	8. Масло сливочное	
	9. Бульон рыбный	
	10. Мука пшеничная	
	11. Кислота лимонная	
	12. Масло растительное	
	13. Петрушка (корень)	
	14. Лимон	
	15. Молоко	
	16. Петрушка (зелень)	
	17. Соль	

19. Распределить продукты для приготовления блюд из рыбной котлетной массы, указать способы тепловой обработки:

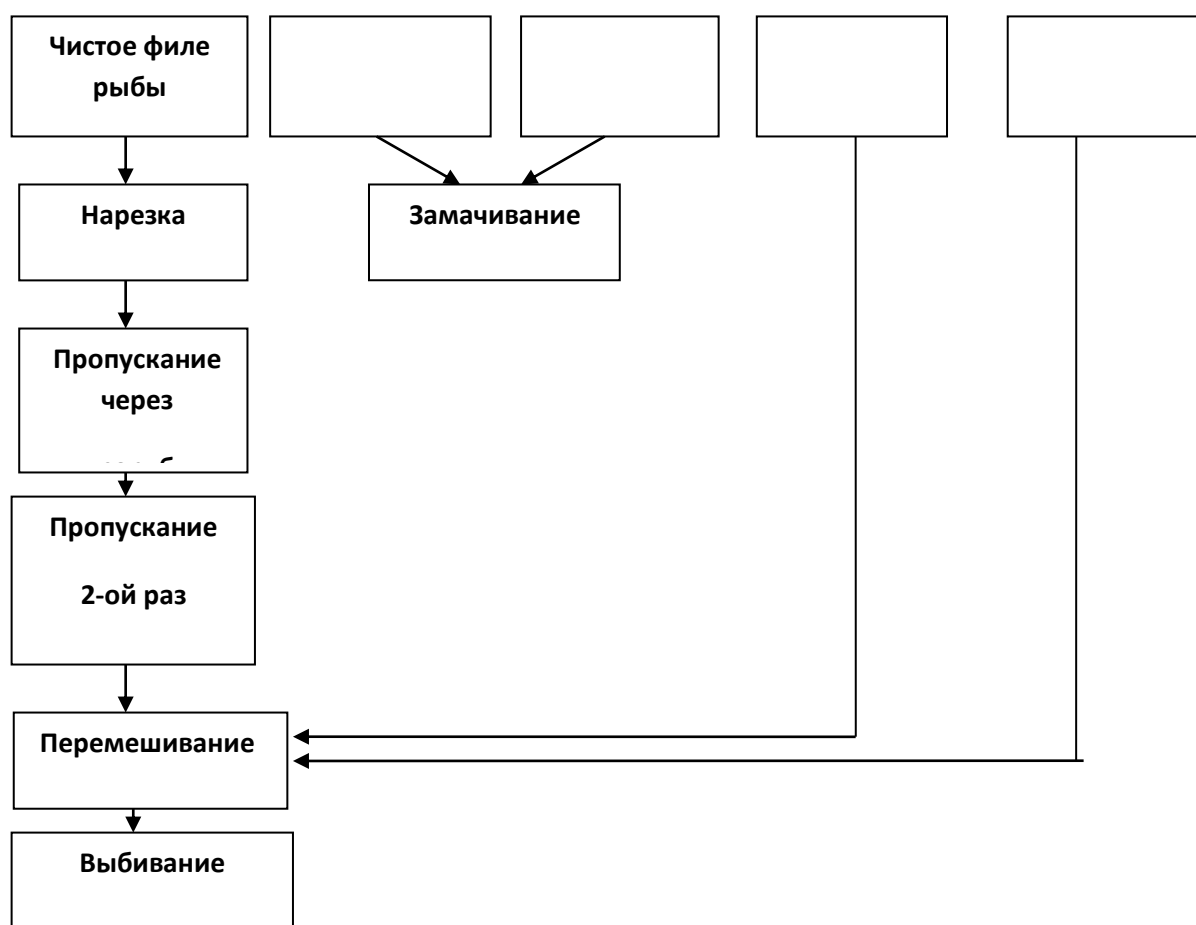
А. Тельное из рыбы	Продукты	Б. Тефтели рыбные
	1. Треска	
	2. Грибы	
	3. Яйца	
	4. Масло растительное	
	5. Сухари	
	6. Хлеб пшеничный	
	7. Молоко или вода	
	8. Мука пшеничная	

	9. Лук репчатый	
	10. Сметана	
	11. Масло сливочное	
	12. Томатное пюре	
	13. Бульон рыбный	

20. Какое блюдо из рыбной котлетной массы можно приготовить, имея следующие продукты:

треска, хлеб пшеничный, молоко или вода, грибы свежие или сушеные, лук репчатый, масло растительное, сухари, соль, перец.

Составить технологическую схему приготовления котлетной массы для этого блюда



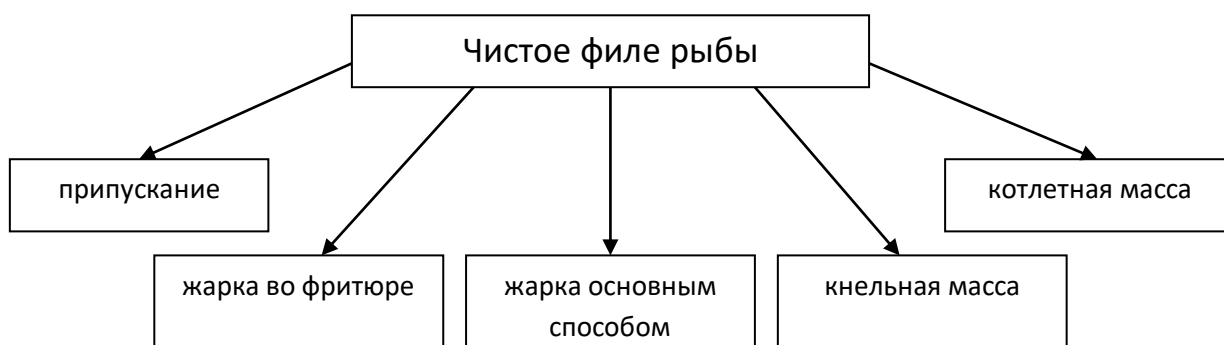
21. Определить название блюда и продолжить описание технологии его приготовления:

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 ...

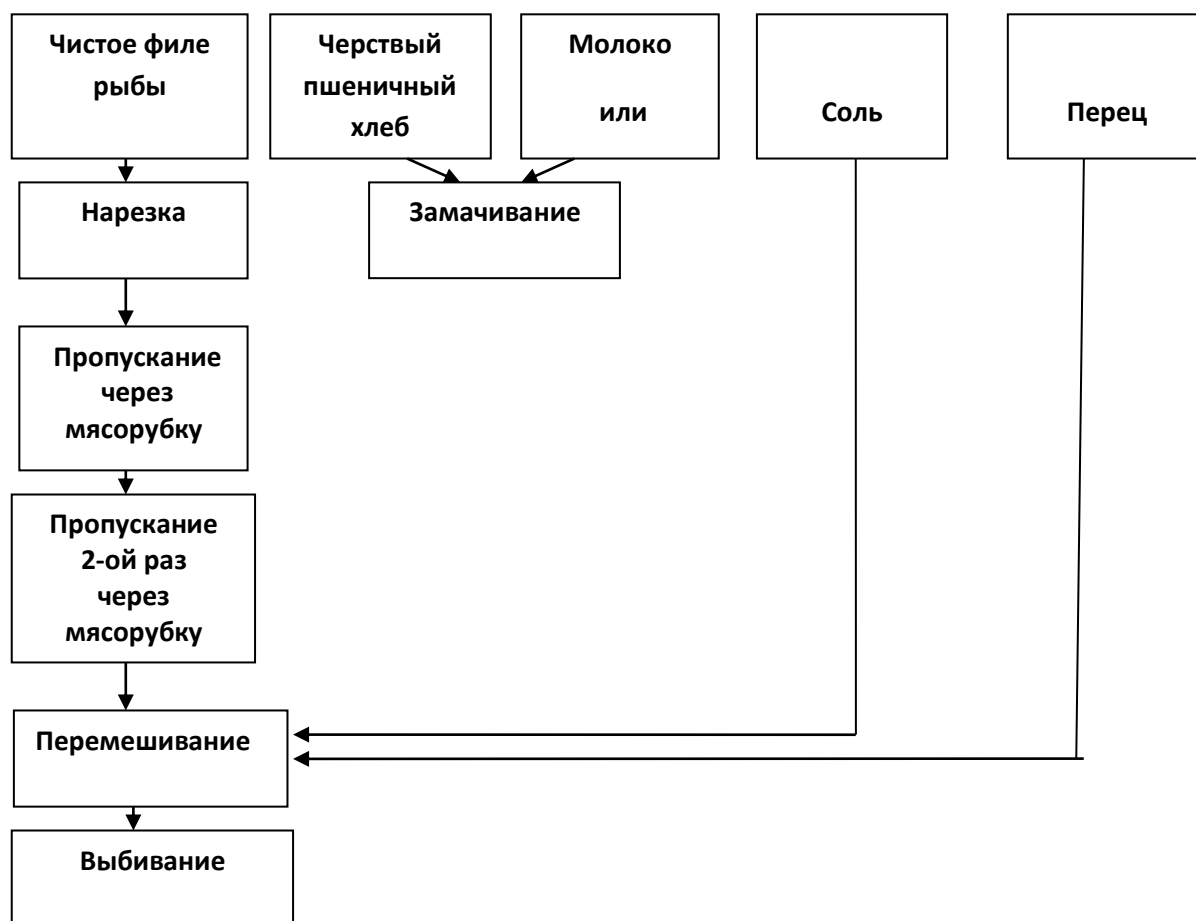
Тема: «Блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, раков»

Эталон ответов

1. а.
2. в.
3. б, в, г.
4. б.
5. в.
6. а.
7. б.
8. г.
9. в, г.
10. б.
11. в один ряд, вверх, горячей, 2-3 см..
12. цвета, уксус.
13. рыбы жареная с луком по-ленинградски.
14. кислота лимонная, масло растительное, зелень петрушки, соль, перец.
15. зразы донские, двойная панировка, жарка основным способом.



- 16.
17. 3→8→4→7→5→2→1→6, соус белый
18. А – 1, 2, 3, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 17
Б – 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13, 16, 17
19. А – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, жарка во фритюре;
Б – 1, 6, 7, 8, 9, 4, 10, 11, 12, 13, тушение.
20. Зразы рыбные рубленые



21. 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.

Тестовые задания по разделу «Блюда из мяса и мясопродуктов»

Тема: «Обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы»

1 уровень

Выберите правильный ответ

1. При обвалке свинины получают:

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок

2. Для жарки используют следующие части говядины:

- а) лопаточная, пашина;
- б) толстый край, вырезка;

- в) боковая, наружные части задней части;
- г) покромка, грудинка, шея

3. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
- в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

4. Порционные полуфабрикаты из свинины:

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

5. Тефтели имеют форму:

- а) приплюснуто-округлую;
- б) овально-приплюснутую;
- в) шарики;
- г) форма батона

6. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:

- а) кубики 30-40г;
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г

7. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпиг нарезают мелкими кубиками?

- а) фрикадельки;
- б) шницель;
- в) бифштекс;
- г) люля-кебаб.

8. Основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

9. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель.

10. Для приготовления котлет пожарских используется:

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

2 уровень

Дополните:

11. При разрубке передней четверти говядины получают следующие отруба...

12. Шашлык, поджарка, гуляш, рагу – это ... полуфабрикаты из ...

13. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это ...

14. Из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты ...

15. Укажите части мяса, используемые для приготовления полуфабрикатов из свинины:

Полуфабрикаты	Ответ	Наименование частей
1. Эскалоп 2. Щницель 3. Гуляш 4. Поджарка		А. Окорок Б. Корейка В. Лопаточная часть Г. Грудинка Д. Шейная часть

3 уровень

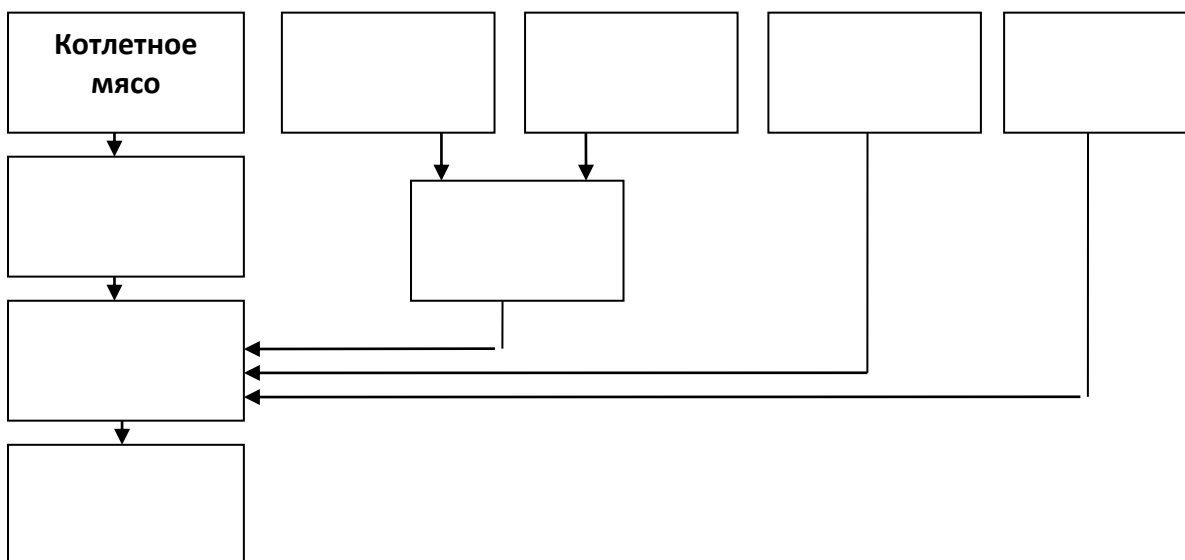
16. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают.	
2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.	

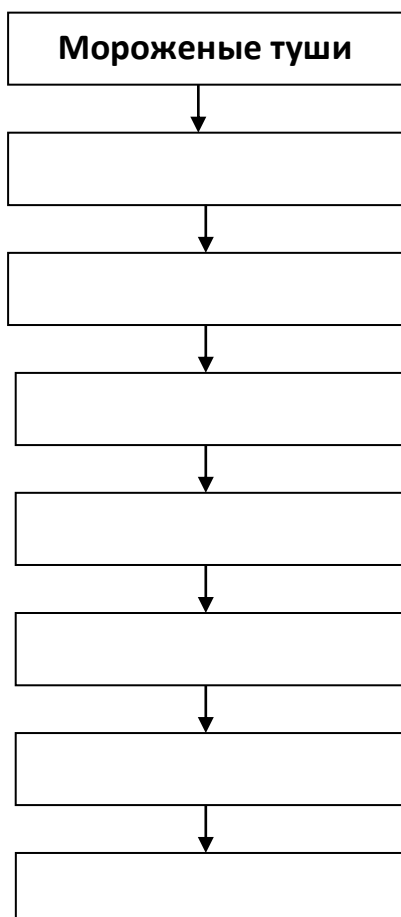
17. Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:

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	

18. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из мяса:



19. Составить схему обработки мороженого мяса:



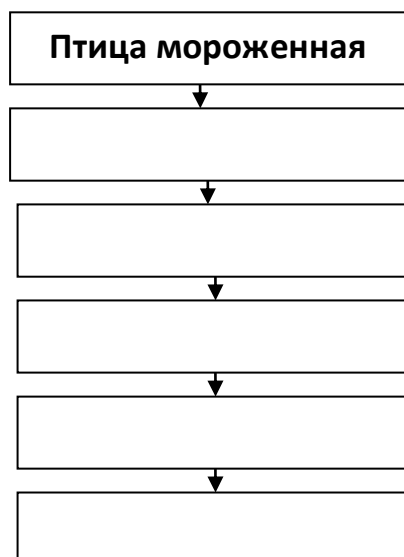
20. Определить и отметить знаком «+», из каких частей свинины готовят перечисленные полуфабрикаты:

Части туши	Эскалоп	Шницель	Котлета натуральная	Рагу	Гуляш	Котлеты отбивные	Поджарка	Свинина духовая	Шашлык
Корейка									
Окорок									
Лопаточная часть									
Грудинка									
Шея									

21. Определить и отметить знаком «X», из каких частей говядины приготавливают полуфабрикаты:

Части говядины	Полуфабрикаты из говядины											
	Ростбиф	Шпигованное мясо	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы отбивные	Говядина духовая	Азу	Гуляш	Бефстроганов
Вырезка												
Толстый край, тонкий край												
Верхний кусок												
Внутренний кусок												
Боковой кусок												
Наружный кусок												
Лопаточная часть												
Грудинка												
Покромка I категории												

22. Составить схему первичной обработки домашней птицы, если она мороженная:

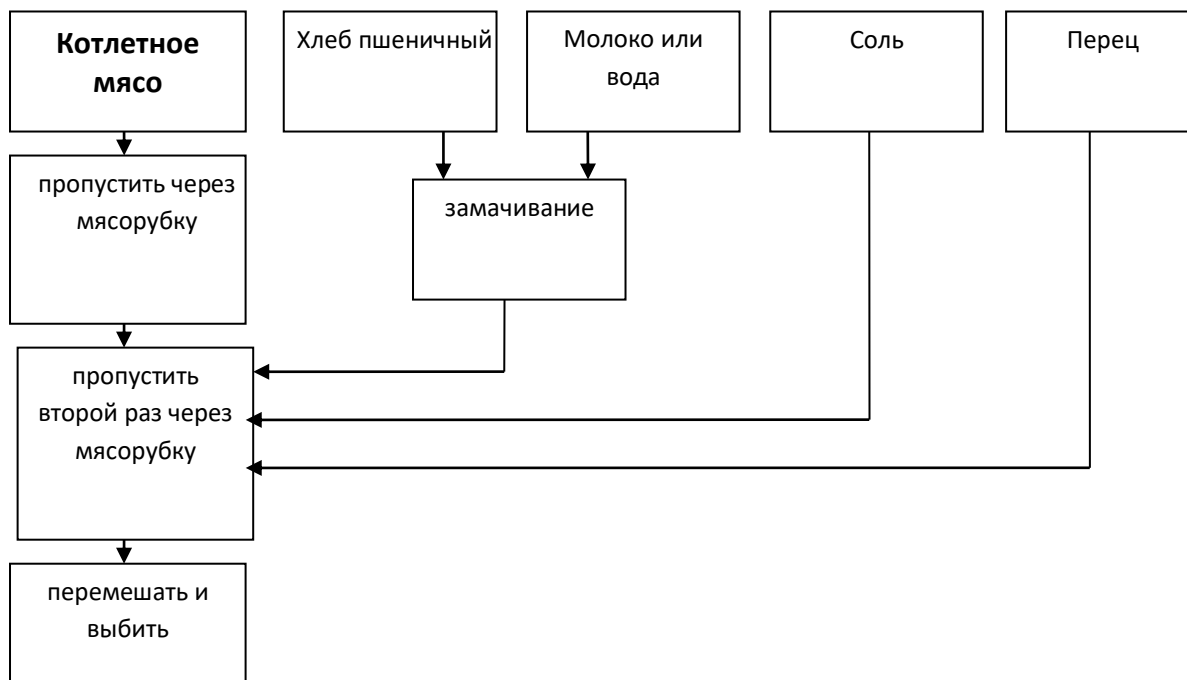


Тема: «Обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы»

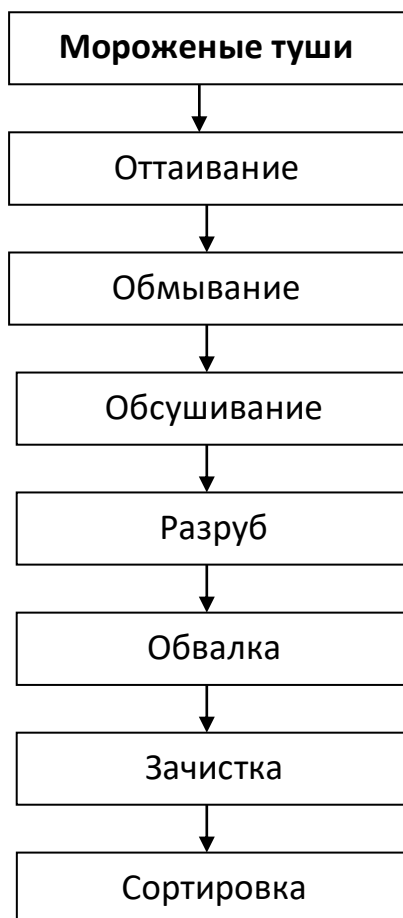
Эталон ответов

1. б.
2. б.
3. б.
4. в.
5. в.
6. б.
7. в.
8. б.
9. а.
10. б;
11. шея, лопатка, спинно-грудная часть.
12. мелкокусковые, из свинины.
13. бефстроганов, шашлык, поджарка, азу, гуляш.
14. бифштекс, филе, лангет.
15. 1 – Б А
2 – А Б
3 – В Д .
16. 1 – филе;
2 – лангет;
3 – антрекот;
4 – бифштекс.
17. А – 2, 4, 5, 6, 8, 9, 11;
Б – 1, 3, 7, 10.

18.



19.



20.

Части туши	Эскалоп	Шницель	Котлета натуральная	Рагу	Гуляш	Котлета отбивная	Поджарка	Свинина духовая	Шашлык
Корейка	+	+	+			+	+		+
Окорок		+					+		+
Лопаточная часть					+			+	
Грудинка				+					
Шея					+			+	

21.

Части говядины	Полуфабрикаты из говядины											
	Ростбиф	Шпигованное мясо	Биштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы отбивные	Говядина духовая	Азу	Гуляш	Бефстроганов
Вырезка	+		+	+	+							+
Толстый край, тонкий край						+	+					+
Верхний кусок								+				
Внутренний кусок								+				
Боковой кусок		+						+	+	+		
Наружный кусок		+						+	+	+		
Лопаточная часть											+	
Грудинка											+	
Покромка I категории											+	

22.



Тестовые задания по разделу «Холодные блюда и закуски»

Тема: «Холодные блюда и закуски»

1 уровень

Выберите правильный ответ

1. Канapé – это бутерброд:

- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) закусочный;
- г) сложный.

2. Салат-коктейль – это:

- а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
- б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
- в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;
- г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

3. Мясо для салата мясного:

- а) отваривают, жарят;
- б) жарят, запекают;
- в) отваривают, запекают;
- г) припускают, жарят.

4. Салаты украшают:

- а) зеленью, морепродуктами;
- б) майонезом, овощами;

- в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;
- г) овощами, зеленью.

5. Нормы хлеба для закрытых бутербродов обычно:

- а) 20 г;
- б) 30-40 г;
- в) 50 г;
- г) 10 г.

6. На ржаном хлебе готовят бутерброды с продуктами:

- а) любыми;
- б) слабовыраженного вкуса;
- в) не жирными;
- г) жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом

7. Отпускают холодные блюда и закуски при температуре:

- а) 0-5° С;
- б) 6-9° С;
- в) 10-14° С;
- г) 15-18° С.

8. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:

- а) ухудшаются вкусовые качества;
- б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
- в) ухудшается внешний вид блюда;
- г) ухудшается консистенция овощей.

9. Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают:

- а) мелким кубиком;
- б) ломтиком;
- в) соломкой;
- г) брусочками.

10. Салат из квашеной капусты доводят до вкуса:

- а) соль, сахар, уксус;
- б) соль, сахар, перец;
- в) сахар, уксус, перец;
- г) соль, сахар.

2 уровень

11. Определите состав салатов:

А. Салат мясной	Продукты	Б. Салат столичный
	1. Птица	
	2. Майонез	
	3. Яйца	
	4. Крабы	
	5. Говядина (свинина)	
	6. Огурцы	
	7. Салат	

	8. Картофель	
	9. Грибы	

12. Определите состав продуктов для приготовления винегрета:

- 1) яйца;
- 2) морковь;
- 3) капуста свежая;
- 4) капуста квашенная;
- 5) соленые огурцы;
- 6) чеснок;
- 7) свекла;
- 8) лук;
- 9) редис;
- 10) салатная заправка;
- 11) картофель.

12. Укажите последовательность операций приготовления салата из белокочанной капусты:

- 1) капусту охлаждают;
- 2) отпуск;
- 3) добавляют растительное масло, сахар;
- 4) вливают уксус;
- 5) капусту тонко шинкуют;
- 6) добавляют соль;
- 7) перекладывают в широкую кастрюлю;
- 8) перемешивают;
- 9) нагревают при непрерывном помешивании

13. Укажите основные требования, применяемые при приготовлении холодных блюд и закусок:

- а) продукты должны быть охлажденными до $+8 - +10^{\circ}\text{C}$;
- б) перемешивать продукты нужно продолжительное время;
- в) овощные наборы для салатов, винегретов, закусок готовят на один час реализации блюд и хранят в холодильнике;
- г) перемешивать продукты необходимо осторожно;
- д) продукты готовят из расчета на одни сутки;
- е) заправлять салаты необходимо за 1 час до отпуска;
- ж) соблюдать санитарные правила

14. Соотнесите:

А. Сельдь, рубленая с гарниром	Продукты	Б. Сельдь с гарниром
	1. Сельдь	
	2. Яйца свежие	
	3. Яйца вареные	

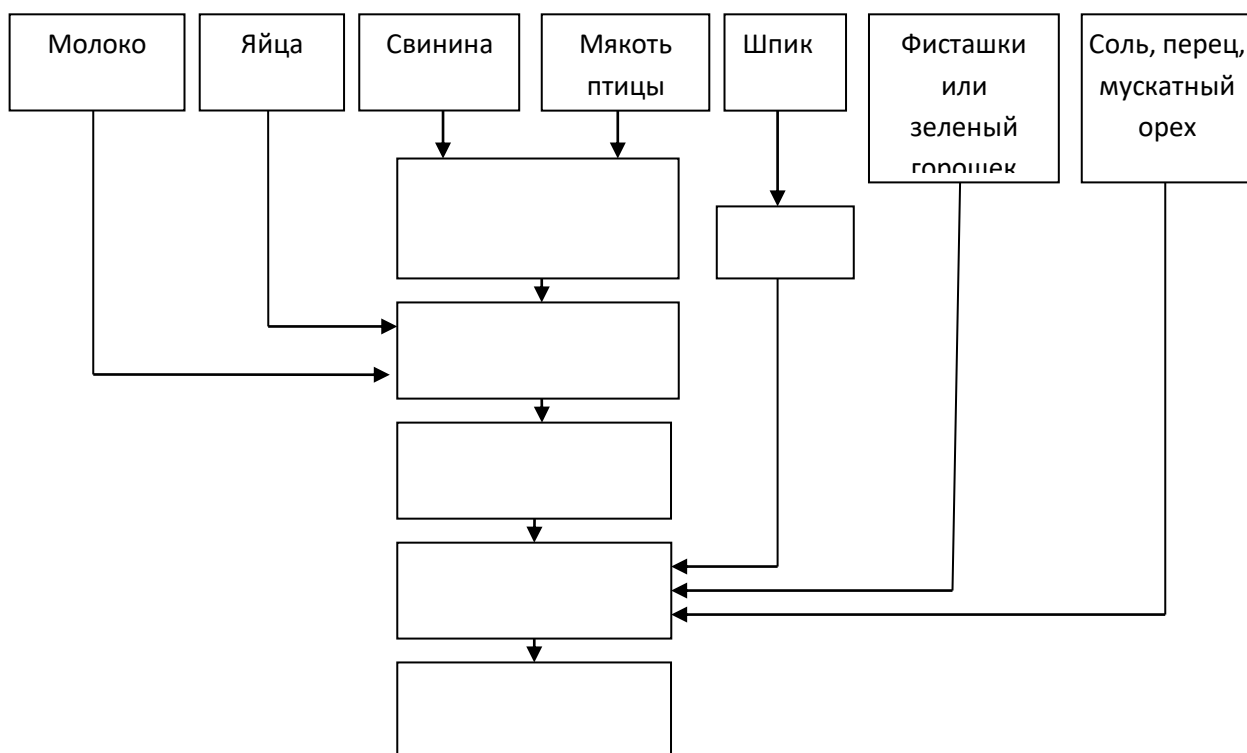
	4. Хлеб пшеничный	
	5. Молоко или вода	
	6. Лук репчатый	
	7. Яблоки	
	8. Масло растительное	
	9. Масло сливочное	
	10. Соль	
	11. Уксус	
	12. Сахар	
	13. Огурцы свежие	
	14. Помидоры свежие	
	15. Лук зеленый	
	16. Морковь	
	17. Картофель	

15. Соотнесите:

А. Салат «Летний»	Продукты	Б. Салат картофельный с огурцами
	1. Сметана	
	2. Картофель	
	3. Лук зеленый	
	4. Яйца	
	5. Помидоры свежие	
	6. Огурцы свежие	
	7. Огурцы соленые	
	8. Фасоль стручковая	
	9. Морковь вареная	

3 уровень

16. По набору продуктов составить технологическую схему изготовления фарша для блюда «Птица фаршированная (галантин)»:



17. Соотнесите:

Блюда	Требования к качеству
1) Винегрет	а) листья нарезаны поперек широкими лентами, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная, не допускаются пожелтевшие листья, грубые черешки; консистенция зеленого лука хрустящая; уложен горкой. б) консистенция овощей мягкая, но не переваренная, хорошо зачищена, без остатков кожицы, без посторонних запахов и привкусов; уложен горкой. в) вкус слабо соленый, правильно разделана, без ржавчины и привкуса окислённого жира. г) овощи свежие, не заветренные, хорошо вымыты и зачищены, без пожелтевших листьев салата и перьев зеленого лука. д) консистенция продуктов мягкая, нарезаны в тон основному продукту; вкус и цвет соответствует продуктам; уложен горкой.
2) Сельдь натуральная	
3) Салат зеленый	
4) Салат «Весна»	
5) Салат мясной	

18. Соотнесите:

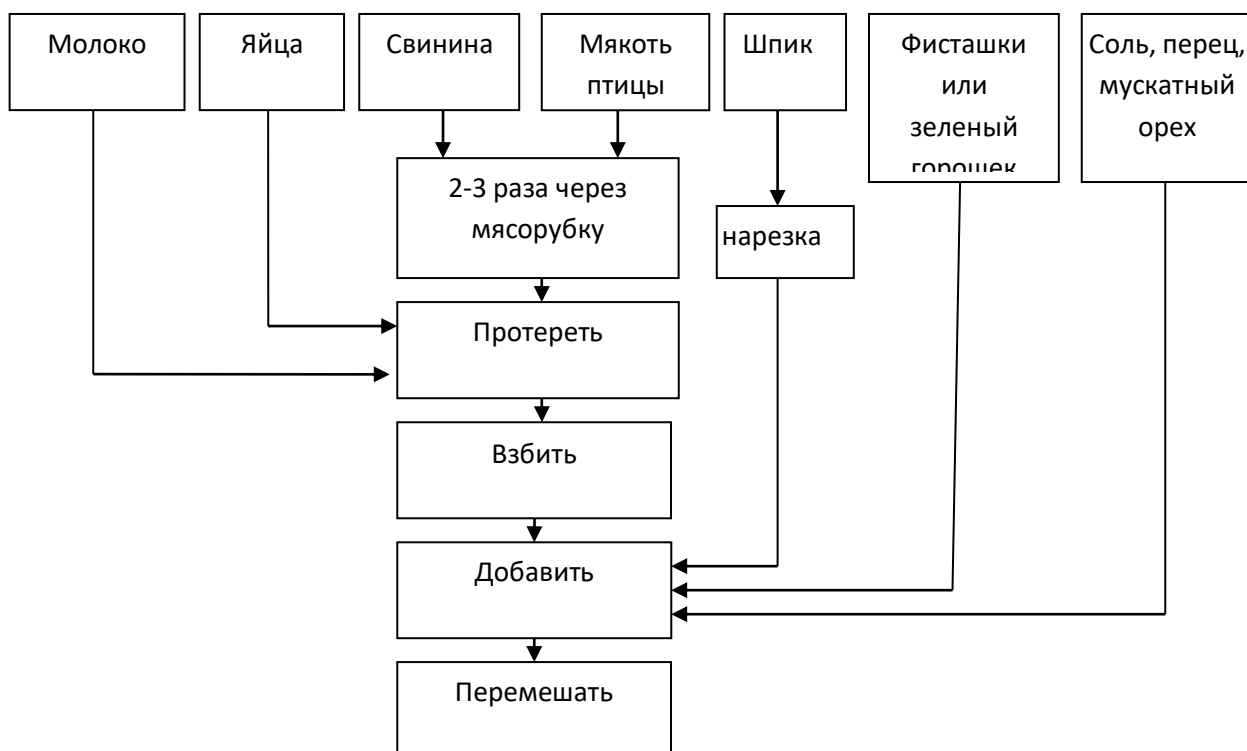
А. Холодные блюда	Блюда	Б. Холодные закуски
	1. Икра осетровая	
	2. Жюльен из птицы	
	3. Рыба под маринадом	
	4. Салат мясной	
	5. Ассорти мясное с гарниром	
	6. Язык заливной	
	7. Ростбиф с гарниром	
	8. Сельдь с луком	
	9. Щука фаршированная	

	10. Салат фруктовый	
--	---------------------	--

Тема: «Холодные блюда и закуски»

Эталон ответов

1. в.
2. г.
3. а.
4. в.
5. в.
6. г.
7. в.
8. б.
9. б.
10. г.
11. А-2, 3, 4, 5, 6, 7, 8;
Б-1, 2, 3, 4, 6, 7, 8.
12. 2, 4, 5, 7, 8, 10, 11.
13. 5, 7, 4, 6, 9, 1, 3, 8, 2.
14. а, в, г, ж.
15. А-1, 2, 4, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15, 16, 17;
Б-1, 3, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17.
16. А-1, 2, 3, 4, 5, 6, 8;
Б-1, 2, 3, 7, 9, 17.
- 17.



18. 1-б, 2-в, 3-а, 4-г, 5-д;

19. А-3, 5, 6, 7, 9;

Б-1, 2, 4, 8, 10.

Тестовые задания по разделу «Сладкие блюда и напитки»

Тема: «Сладкие блюда и напитки»

1 уровень

Выберите правильный ответ

1. Температура подачи горячих сладких блюд:

а) 45°;

б) 55°;

в) 65°;

г) 40°;

2. Какое количество крахмала следует взять для приготовления

1 кг густого киселя?

а) 20-30 г;

б) 100-120 г.;

в) 15-20 г;

г) 60-80 г.

3. К горячим сладким блюдам относятся:

а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;

б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;

в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;

г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша герьевская, самбуг.

4. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?

а) при отпуске кладут взбитые сливки;

б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;

в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;

г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

5. К желерованным сладким блюдам относятся:

а) компоты, кисели, самбуки, желе;

б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;

в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;

г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

6. Температура подачи мороженого:

а) 4-6°;

б) 10-14°;

в) 8-10°;

г) 0-2°.

7. Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие продукты:

- а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
- б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
- в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
- г) белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.

8. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?

- а) рисовая;
- б) овсяная;
- в) манная;
- г) гречневая.

9. Как подразделяются кисели по консистенции:

- а) густые, полугустые, жидкие;
- б) жидкие, густые, полужидкие;
- в) густые, средней густоты, полужидкие;
- г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.

10. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:

- а) 1-2 мин.;
- б) 5-6 мин;
- в) 10 мин;
- г) 8 мин.

2 уровень

11. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

- а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
- б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
- в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
- г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

12. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:

- а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;
- б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;
- в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;
- г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

13. Установите соответствие определений для следующих блюд:

1. Желе 2. Мусс 3. Самбук 4. Крем	А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси Б. Прозрачная студнеобразная масса В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции
--	--

14. Соотнесите подачу кофе:

1. Кофе по-венски 2. Кофе гляссе 3. Кофе по-восточному 4. Кофе по-варшавски	А. В стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой Б. При подаче кладут пенку, снятую с молока В. В бокале подают холодную воду Г. В бокал кладут шарик мороженого
--	---

15. Указать последовательность операций при приготовлении киселя из яблок:

- 1) протираание;
- 2) очистка, нарезка яблок;
- 3) варка;
- 4) соединение с отваром и сахаром;
- 5) заваривание крахмала.

3 уровень

16. Из предложенного набора продуктов выбрать продукты для приготовления блюда:

А. Крем «Снежок»	Наименование продуктов	Б. Крем ванильный из сметаны
	1. Творог	
	2. Молоко	
	3. Яйца	
	4. Сахар	
	5. Желатин	
	6. Сметана	
	7. Ванилин	
	8. Вода	

17. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса яблочного на манной крупе:

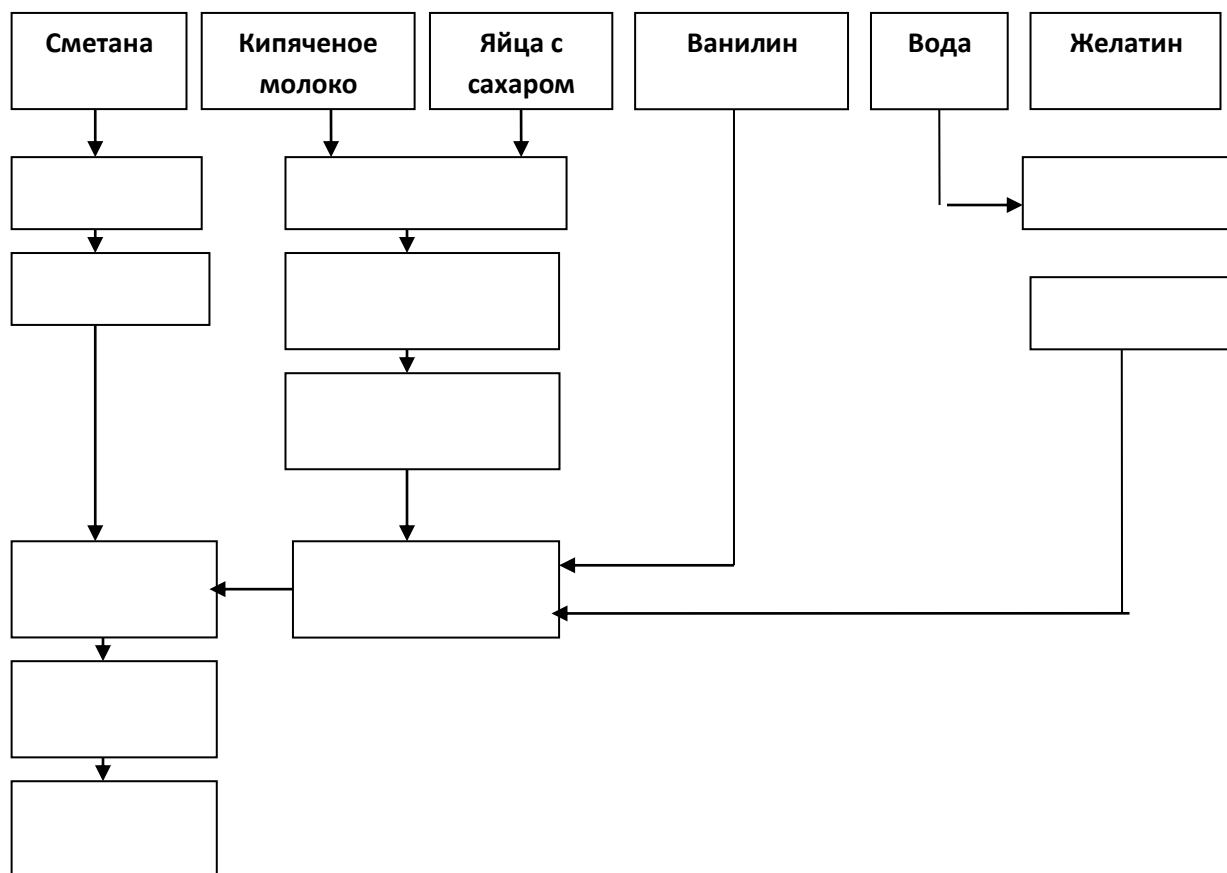
- 1) яблоки протирают, смешивают с отваром;
- 2) добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения;
- 3) яблоки нарезают и варят;
- 4) отвар процеживают;

- 5) тонкой стружкой вводят манную крупу и варят 15-20 мин.
- 6) взбивают до образования пенообразной массы;
- 7) охлаждают до 40°C;
- 8) раскладывают в формы и охлаждают.

18. Выберите продукты, необходимые для приготовления сладких блюд:

А. Мусс яблочный		Наименование продуктов	Б. Самбук яблочный	
		1. Яблоки		
		2. Сахар		
		3. Крахмал		
		4. Желатин		
		5. Яйца (белки)		
		6. Вода		
		7. Ванилин		
		8. Молоко		
		9. Крупа манная		
		10. Кислота лимонная		

19. Построить технологическую схему приготовления крема ванильного из сметаны:



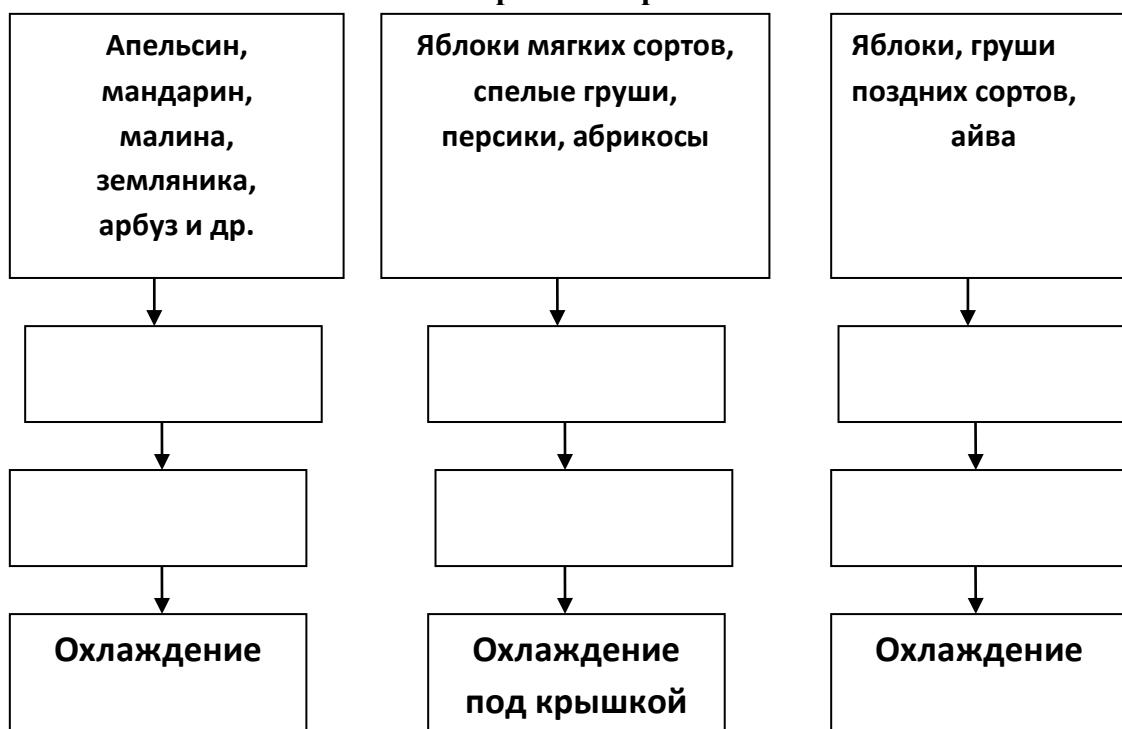
20. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:

А. Яблоки в тесте	Наименование продукта	Б. Гренки с плодами и
--------------------------	-----------------------	------------------------------

жареные		ягодами
	1. Хлеб пшеничный	
	2. Яйца	
	3. Яблоки	
	4. Сметана	
	5. Сахар	
	6. Молоко	
	7. Маргарин	
	8. Соль	
	9. Кулинарный жир	
	10. Плоды и ягоды консервированные	
	11. Мука пшеничная	
	12. Рафинадная пудра	

21. Составить правило варки компотов из различных плодов и ягод:

Правило варки компотов



Тема: «Сладкие блюда и напитки»

Эталон ответов

1. б.
2. г.
3. б.
4. в.
5. в.
6. а.
7. б.
8. в.

9. В.

10. а.

11. В.

12. а;

13. 1-Б, 2-Г, 3-В, 4-А.

14. 1-А, 2-Г, 3-В, 4-Б.

15. 2→3→1→4→5.

16. А – 1, 4, 5, 6, 7, 8;

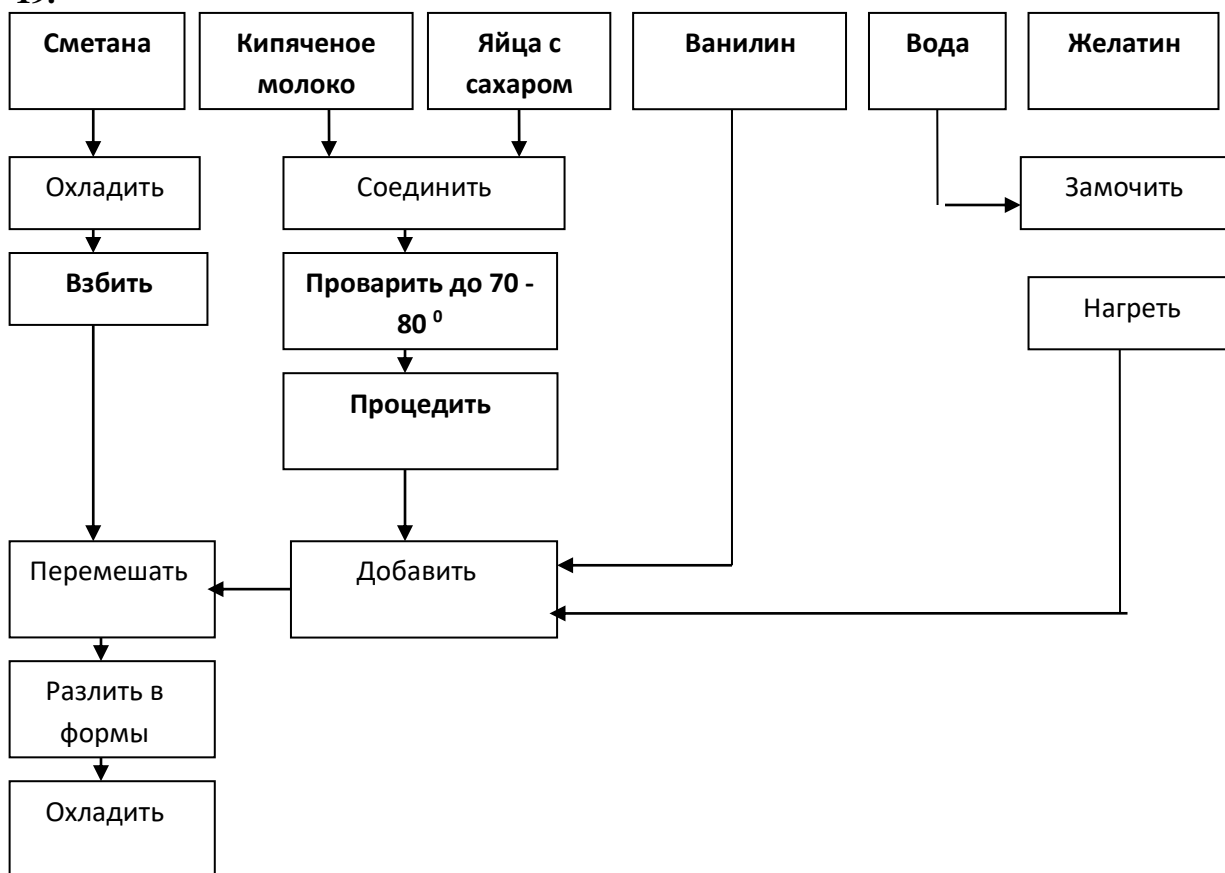
Б – 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.

17. 3→4→1→2→5→7→6→8.

18. А – 1, 2, 6, 9, 10;

Б – 1, 2, 4, 5, 6.

19.



20. А – 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 12;

Б – 1, 2, 5, 6, 7, 10.

21. Правила варки компотов

