*Тест по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей»*

I. Отнесите овощи к соответствующей группе:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Корнеплоды  2. Пряные  3. Плодовые  4. Томатные  5. Луковые  6. Капустные  7. Клубнеплоды | а) картофель  б) базилик  в) морковь  г) тыква  д) капуста цветная  е) редис  ж) лук репчатый | з) кабачки  и) капуста белокочанная  к) томат  л) батат  м) чеснок  н) свекла  о) брокколи | п) хрен  р) огурцы  с) баклажаны  т) укроп  у) перец  ф) сельдерей  х) эстрагон |

II. Для чего сортируют и калибруют овощи?

III. Для чего моют овощи перед очисткой?

IV. Зачем капусту кладут в соленую воду?

V. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1.мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

VI. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

1. Мясной цех

2. Овощной цех

3. Холодный цех

VII. Какое оборудование расположено в овощном цехе?

VIII. Какие вещества содержат следующие овощи:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Картофель  2. Морковь  3. Лук  4. Капуста | а) крахмал  б) сахар  в) минеральные вещества  г) белки | д) витамин С  е) фитонциды  ж) каротин  з) витамин В |

IX. Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?

X. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?

*Тест по теме: «Обработка рыбы»*

1. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

а) б) в)

2. В зависимости от размера поступившую рыбу делят на:

а) б) в)

3. В каком цехе обрабатывают рыбу?

а) заготовочный цех

б) мясорыбный цех

в) холодный цех

4) Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

а) приготовление полуфабрикатов

б) разделка

в) вымачивание

г) размораживание

5) Какие есть способы размораживания рыбы?

а) б) в)

6) В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?

а) удаление жабр

б) промывание

в) очистка чешуи

г) удаление плавников

д) удаление внутренностей

7) В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

8) Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?

9) В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят?

а) б) в)

10) Для чего панируют рыбу?

11) Какие виды панировок вы знаете?

а) б) в) г)

12) Что такое льезон и как его приготовить?

13) Что называют маринованием рыбы? Для чего оно используется?

*Тест по теме: « Обработка мяса и субпродуктов»*

1. Перечислите основные ткани мяса?

а) б) в) г)

2. В каком цехе обрабатывают мясо?

3. Чем оборудуют цех для обработки мяса?

4. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?

|  |  |
| --- | --- |
| а) обсушивание  б) обмывание  в) кулинарная разделка  г) размораживание | д) обвалка  е) сортировка мяса  ж) приготовление полуфабрикатов |

5. Для чего размораживают мясо?

6. Какие способы разморозки мяса существуют? Укажите температуру и влажность воздуха при разморозки?

а) б)

7. Для чего необходимо обсушивание мяса?

8. Какие получают отруба (части) при разделки передней четвертины?

а) б) в) г)

9. Как необходимо нарезать мясо?

10. Для чего необходимо отбивать мяса перед тепловой обработкой?

11. Для чего панируют полуфабрикаты из мяса?

12.Чему способствует маринование мяса?

13. Перечислите, какие порционные полуфабрикаты вы знаете?

а) б) в) г) д) е) ж)

14. Какую форму имеет антрекот?

15. Какие части получают при разделке свиной туши?

а) б) в) г) д) е)

16. Какие мелкокусковые полуфабрикаты из свинины вы знаете?

а) б) в) г) д)

17. Выберете из предложенного списка те субпродукты, которые относятся к первой категории?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) сердце  б) рубцы  в) язык | г) ноги  д) печень  е) вымя говяжье | ж) легкие  з) почки  и) мозги |

18. Как производят обработку следующих субпродуктов:

а) мозги; б) печень; в) языки

*Тест на тему: «Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи»*

1. Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?

|  |  |
| --- | --- |
| а) удаление шейки  б) промывание  в) опаливание  г) удаление ножек | д) приготовление полуфабрикатов  е) оттаивание  ж) потрошение  з) удаление головы |

2. Как необходимо производить опаливание птицы?

3. Для чего заправляют птицу и дичь?

4. Как снимают филе?

5. Какой процесс в обработке курицы описан?

Отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большого филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивая её, оставляя 3-4 ми, отрубают утолщенную часть косточки. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

6. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

7. Как приготовить котлетную массу из курицы?

8. Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?

9. Перечислите, какие отходы от птицы используют?

10. Какие требования предъявляют к тушкам куриц?

а) Внешний вид -

б) Цвет -

в) Запах -

г) Консистенция –

*Тест на тему: «Тепловая кулинарная обработка»*

1. Назовите положительные стороны тепловой обработки продуктов?

2. Назовите отрицательные стороны тепловой обработки продуктов?

3. Все способы тепловой обработки делят на: ….., …… и ….. .

4. Установите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| а) Варка  б) Тушение  в) Припускание  г) Запекание  д) Жарка  е) Брезирование  ж) Пассерование  з) Бланширование | а) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки.  б) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ.  в) обжаривание продуктов при температуре 110-120 °С без образования поджаристой корочки.  г) варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке.  д) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей.  е) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °С или в среде насыщенного водяного пара.  ж) припускание предварительно обжаренного продукта с бульоном или соусом в жарочном шкафу.  з) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут. |

5. Перечислите способы варки?

а) в)

б) г)

6. Перечислите способы жарки?

а) г)

б) д)

в) е)

7. При какой температуре начинает свертываться белок?

8. Как сохранить цвет при тепловой обработке?

*Тест по теме: «Приготовление супов»*

1. Из каких двух частей состоят супы?

2. В качестве жидкой основы супов используют: ….. , ….. , ….. , ….. , ….. и т.д.

3. Супы классифицируют:

а) по температуре подачи – на …… и ……. .

б) по способу приготовления – на …… , ….. , ….. и …… .

4. В каком цехе приготавливают супа?

а) горячий цех

б) заготовочный цех

в) мясной цех

г) холодный цех.

5. Дайте определение понятию бульон?

6. Выберете из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) щи зеленые  б) суп-пюре из птицы  в) бульон с гренками | г) суп-пюре из бобовых  д) борщ флотский  е) бульон с яйцом | ж) солянка рыбная  з) суп полевой  и) рассольник московский |

7. Для чего своренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут?

8. Почему супы варят при слабом кипении?

9. За сколько минут до готовности в супа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?

а) за 1 – 2 минуты

б) за 15 – 20 минут

в) за 5 – 7 минут

10. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи?

а) за 10 – 15 минут

б) за 20 – 30 минут

в) за 5 – 7 минут

11. Какой страны является национальное блюдо? Установите соответствие?

|  |  |
| --- | --- |
| а) Россия  б) Украина  в) Грузия | а) Борщ  б) Щи  в) Харчо  г) Солянка |

12. Укажите особенности приготовления следующих видов борщей?

а) Борщ московский в) Борщ флотский

б) Борщ украинский г) Борщ сибирский

13. Установите соответствие?

|  |  |
| --- | --- |
| а) Суп-пюре  б) Щи  в) Рассольник  г) Солянка  д) Борщ  е) Прозрачные супы | а) в состав приготовления обязательно входит свекла  б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья.  в) является старинным русским национальным блюдом  г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.  д) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика.  е) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы. |

14. Укажите особенности приготовления следующих видов рассольников?

а) Рассольник ленинградский

б) Рассольник домашний

в) Рассольник московский

15. Какие разновидности супов молочных вы знаете?

16. Почему молочные супы варят небольшими порциями?

17. Составьте схему приготовления супов – пюре.

18. С какими гарнирами отпускают прозрачные и сладкие супы?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) Прозрачный бульон  б) Сладкий суп | а) яйцо  б) вареники с ягодами  в) гренки с сыром  г) пшеничные хлопья  д) кекс | е) сухой бисквит  ж) печенье  з) расстегаи и пирожки  и) кукурузные палочки  к) пельмени |

19. Какие требования предъявляют к супам - пюре?

20. Какой срок хранения супов?

а) 5 часов

б) 30 минут

в) 2 часа

г) более суток

*Тест по теме: «Приготовление соусов»*

1. Значение соусов в питании?

2. Соусы классифицируют?

а) по температуре подачи: на ….. и ….. .

б) по цвету: на ….. и ….. .

в) в зависимости от жидкой основы: соусы на …… , на ….. , на ….. , ….. , …… , …… , ….. .

г) по консистенции: …… , ….. , ….. .

д) по технологии приготовления: ….. и ….. .

3. Для чего муку пассеруют?

4. Мучную пассеровку классифицируют?

а) по способу приготовления: ……. и ……. .

б) по цвету: ……. и ……. .

5. Установите соответствие. Какой соус лучше подать к блюду?

|  |  |
| --- | --- |
| а) Соус луковый с горчицей  б) Соус польский  в) Соус паровой  г) Соус красный кисло-сладкий  д) Соус молочный сладкий  е) Соус абрикосовый  ж) Соус белый основной на рыбном бульоне | а) припущенная рыба  б) яблоки в тесте  в) сардельки  г) цветная капуста  д) отварная курица  е) пудинг  ж) тушеное мясо |

6. Порекомендуйте масляные смеси к блюду?

а) масло зеленое

б) масло селедочное

в) масло сырное

7. Составьте схему приготовления белого основного соуса.

8. Назовите разновидности холодных соусов?

9. Для чего используют маринад овощной с томатом?

10. Какая температура и срок хранения соусов сметанных?

а) 10-15°С 1-2 суток

б) 65°С не более 36 часов

в) 75°С не более 2 часов

г) 18°С до 45 дней

*Тест по теме: «Блюда и гарниры из круп, бобовых*

*и макаронных изделий»*

1. В чем заключается подготовка крупы к варке?

2. Для чего гречневую крупу предварительно поджаривают при температуре 110-120 °С?

3. Каши классифицируют по густоте: на ….. , ….. и ….. ?

4. От чего зависит консистенция каши?

5. Что такое привар каши?

6. Почему молочные каши предварительно варят в воде?

7. Перечислите, какие блюда из каш вы знаете?

8. Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым?

а) Внешний вид –

б) Консистенция –

в) Цвет –

г) Вкус –

д) Запах –

9. Для чего сушеный горох, фасоль и бобы замачивают в холодной воде на 1-2 часа?

10. При замачивании бобовые увеличивают массу?

а) в 3 раза

б) в ½ раза

в) в 2 раза

г) в 4 раза

11. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?

а) б)

12. Требования к качеству отварных макаронных изделий?

а) Внешний вид –

б) Цвет –

в) Вкус –

г) Запах –

13. Срок хранения блюд из макаронных изделий?

|  |  |
| --- | --- |
| а) 4 часа  б) 2 часа  в) 12 часов | г) не более 36 часов  д) более суток |

*Тест на тему: «Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов»*

1. Значение овощных блюд в питании?

2. В зависимости от вида тепловой обработки различают: ….. , ….. , ….. , ….. , ….. овощные блюда.

3. Как сохранить витамин С в овощах?

4. При варке вода должна покрывать овощи?

а) на ½ - 1 см

б) на 3 - 4 см

в) на 1-2 см

г) на 5 см

5. Установите соответствие?

|  |  |
| --- | --- |
| а) Спаржа отварная  б) Голубцы овощные  в) Овощи припущенные в молочном соусе  г) Картофельная запеканка  д) Лук фри | а) Используют в качестве гарнира к бифштексу и другим блюдам  б) При отпуске нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной.  в) При отпуске укладывают на специальную решетку с салфеткой, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сухарный.  г) При отпуске кладут на порционное блюдо по 2 штуки на порцию, поливаю соусом, в котором запекали.  д) При отпуске кладут в баранчик, посыпают зеленью. Можно отпустить с гренками. |

6. Как правильно припустить шампиньоны?

7. Для приготовления голубцов овощных, какие продукты используют для фарша?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) морковь  б) грибы | в) яйца  г) лук | д) рис  е) все ответы верны |

8. Срок хранения тушеных и запеченных блюд из овощей?

а) не более 2 часов

б) не более 6 часов

9. Требования к качеству картофеля отварного?

а) Внешний вид –

б) Консистенция –

в) Цвет –

г) Вкус –

д) Запах –

*Тест на тему: «Приготовление блюд из рыбы»*

1. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?

а) 3 литра

б) 2 литра

в) 1 литр

2. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы?

а) 5-7 минут при температуре 200°С

б) 20-30 минут при температуре 100 °С

в) 10-20 минут при температуре 140-160 °С

3. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.

4. Какое количество кусочков рыбы в тесте на одну порцию?

а) 5 – 7 шт.

б) 6 – 8 шт.

в) 10 – 12 шт.

5. Сколько времени варятся кальмары?

а) 10 – 15 минут

б) 18 – 20 минут

в) 5 – 7 минут

6. Какие гарниры вы бы порекомендовали к рыбе жареной?

7. Как приготовить блюдо «Рыба жареная с луком по-ленинградски»?

8. Сколько времени варятся креветки?

9. Требование к качеству жареной рыбы?

а) Внешний вид –

б) Консистенция –

в) Цвет –

г) Вкус –

д) Запах –

10. Определите сроки хранения готовой рыбы?

а) отварная рыба –

б) жареная рыба –

*Тест на тему: «Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов»*

1. Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: ….. , ….. , ….. , ….. , ….. .

2. Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже …..°С.

3. Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?

а) 1 л.

б) 1-1,5 л.

в) 2 л.

4. Потери при варке мяса составляют?

а) 24 – 30 %

б) 38 – 40 %

в) 48 – 64%

5. Как определить готовность мяса?

6. Установите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| а) Грудинка фаршированная  б) Бифштекс  в) Бефстроганов  г) Жаркое по-домашнему  д) Эскалоп из свинины | а) При отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком.  б) При отпуске кладут в баранчик , посыпают измельченной зеленью петрушки.  в) При отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло.  г) нарезают на порции и при отпуске проливают мясным соком.  д) Отпускают в горшочках. |

7. Как отпускаю люля-кебаб?

8. Как приготовить макаронник с мясом?

9. С какими гарнирами можно подать печень по-строгановски?

10. Срок хранения панированных порционных мясных блюд?

а) не более 30 минут

б) не более 2 часов

в) не более 6 часов

*Тест на тему: «Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи»*

1. От чего зависит способ тепловой обработки птицы?

2. Сколько % составляют потери при варке птицы?

а) 10 %

б) 25 %

в) 50 %

3. Установите соответствие?

|  |  |
| --- | --- |
| а) Цыплята табака  б) Птица по-столичному  в) Птица, тушеная в соусе  г) Утка по домашнему | а) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью  б) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельченной зеленбю.  в) На него укладывают консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлажденное сливочное масло в виде цветка.  г) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3-4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона. |

4. Как приготовить птицу тушеную в соусе?

5. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: курица, хлеб пшеничный, яйца, масло сливочное.

6. Как можно определить готовность отварной курицы?

7. Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы?

а) жареный картофель

б) картофельное пюре

в) зеленый горошек

г) отварной кртофель

д) картофель фри

8. Требование к качеству курицы отварной?

а) цвет –

б) консистенция –

в) вкус –

г) запах –

9. Срок хранения тушеных блюд из курицы?

а) не более 6 часов

б) не более 30 минут

в) не более 2 часов

*Тест на тему: «Приготовление блюд из яиц»*

1. Что представляет собой меланж?

2. По способу кулинарной обработке блюда из яиц делят на ….. , ….. , и ….. .

3. Сколько берут воды для варки одного яйца?

а) 400 – 500 мл

б) 250 – 300 мл

в) 100 – 200 мл

4. В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции – ….. , ….. , ….. .

5. Сколько требуется времени, что бы сварить яйцо вкрутую?

6. Установите соответствие?

|  |  |
| --- | --- |
| а) Яйца всмятку  б) Яйца сваренные без скорлупы  в) Яичница глазунья  г) Омлет натуральный запеченный  д) Яйца, запеченные под молочным соусом | а) Нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом.  б) Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом.  в) Отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки.  г) Отпускают на порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.  д) Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами. |

7. Чем отличаются омлеты от яичниц?

8. По технологии приготовления омлеты делят на: ….. , ….. , ….. .

9. Можно ли хранить блюда из яиц?

10. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: яйца, молоко, сыр, маргарин, масло сливочное.

11. Какие продукты могут выступать в качестве фаршей к фаршированным омлетам?

12. Каковы требования к качеству яичнице глазуньи?

*Тест на тему: «Приготовление блюд из творога»*

1. В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога: ….. , ….. и ….. ?

2. Что необходимо сделать, если творог содержит много влаги?

3. Что добавляют в творог для улучшения аромата?

4. По способу кулинарной обработки все творожные блюда делят на: ….. , ….. , …..

5. Какие продукты входят в состав творожной массы?

6. Установите соответствие

|  |  |
| --- | --- |
| а) Творожная масса сладкая с изюмом  б) Вареники с творожным фаршем  в) Пудинг из творога  г) Сырники из творога | а) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом.  б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом.  в) Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки.  г) жарят перед отпуском и подают горячими |

7. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: творог, крупа манная, сахар, яйца, изюм, маргарин, ванилин, сухари.

8. Вареники с творожным фаршем выпускают двух видов?

а)

б)

9. Какие требования к качеству блюд «сырники из творога» и «запеканка из творога»?

10. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога?

а) Вареников, сырников –

б) Пудингов –

в) Запеканок –

г) творога и творожной массы –

*Тест на тему: «Приготовление холодных блюд»*

1. Значение холодных блюд в питании человека?

2. При какой температуре отпускают холодные блюда?

3. По виду и сырью холодные блюда делят на: …… , ….. , ….. , ….. , …... , ….. .

4. Определить название блюда по данному набору продуктов: яйца, картофель, морковь, огурцы соленые, помидоры, зеленый горошек, желе, майонез.

5. Какой толщиной нарезают кусочки хлеба для бутербродов?

а) 0,5 – 1 см

б) 1 – 1,5 см

в) 1,5 – 2 см

г) 2 - 3 см

6. По способу приготовления бутерброды делятся на: …. , …. и ….. .

7. Установите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| а) Бутерброды канапе  б) Салат коктейль с ветчиной и сыром  в) Икра баклажанная  г) Шпроты с лимоном  д) Студень говяжий | а) подают в тарелке, посыпав измельченной зеленью кензы или петрушки  б) нарезают на порционные куски и отпускают с соусом хрен с уксусом, украшают зеленью.  в) выкладывают на закусочную тарелку, украшают кружочками лимона, зеленью петрушки или салата.  г) подают на блюде или вазе, покрытые салфеткой, красиво украшенные зеленью.  д) подают в фужере, украшают зеленью. |

8. Что такое пита?

9. Требования к качеству к студню мясному?

а) Внешний вид –

б) Цвет –

в) Вкус –

г) Консистенция –

10. Укажите срок хранения следующих холодных блюд?

а) Паштеты

б) Рыба заливная

в) Заправленные салаты

г) Бутерброды

*Тест на тему: «Приготовление сладких блюд»*

1. Температура подачи сладких блюд?

2. К желированным блюдам относят: ….. , ….. , ….. , ….. , ….. .

3. Что используют в качестве желирующих веществ?

а) б) в)

4. По набору продуктов определите название блюда: сухари ванильные, молоко, яйца, сахар, изюм, масло сливочное, соус.

5. Установите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| а) Компот  б) Кисель из свежих ягод  в) Желе яблочное  г) Мусс клюквенный  д) Яблоки в тесте жареные  е) Самбук абрикосовый | а) при отпуске укладывают на блюдо, покрытое бумажной салфеткой, и посыпают сверху рафинадной пудрой.  б) слегка охлаждают и разливают в креманки, поверхность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают до 10 – 14°С и отпускают  в) при отпуске поливают жидким фруктово-ягодным сиропом.  г) вынимают из формочек и перекладывают в вазочки, креманки и отпускают.  д) отпускают в охлажденном виде по 200 гр. на порцию.  е) При отпуске поливают соусом абрикосовым. |

6. В зависимости от консистенции кисели делят на: …... , ….. , ….. .

7. Что такое пищевой желатин?

8. В течение какого времени осуществляют замачивание желатина?

а) 15 минут

б) 40 минут

в) 1 –1,5

9. Чем отличается мусс от желе?

10. Чем отличается самбук от мусса?

11. Требования к качеству пудингов (внешний вид, форма, вкус, цвет)?

12. Срок хранения холодных сладких блюд?

*Тест на тему: «Приготовление напитков»*

1. По температуре подачи напитки делят на: …... и …… .

2. Значение горячих напитков в питании?

3. Температура подачи напитков?

а) горячих

б) холодных

4. От чего зависит аромат чая?

5. Почему нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа?

6. В какой посуде подают чай?

7. Как приготовить шоколад?

8. Чем отличается кофе-гляссе от обычного черного кофе?

9. Значение кваса для организма человек?

10. Как приготовить напиток клюквенный?