**Ответить на вопросы теста.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Молочные желированные десерты****I. Какие продукты могут служить загустителями для приготовления бланманже и паннакотты в современной десертной кухне?**а) агар-агарб) крупа маннаяв) крахмал картофельныйг) желатинд) крахмал кукурузныйе) мука на желатинеж) агароид**II.** **Верно ли следующее утверждение?**А) форму заготовке из твига придают сразу после выпеканияБ) в состав сигаретного теста входят мука пшеничная, яичный белок, сахарная пудра, сливочное масло в равных пропорциях1) верно только А2) верно только Б3) оба верны4) оба неверны**III. Выберете набор ингредиентов для приготовления бланманже**а) миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фруктыб) молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягодыв) сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукатыг) фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сиропд) сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад**IV. Укажите последовательность технологических операций приготовления классической паннакотты.**Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |

1) декорирование соусом2) застывание при температуре 6 °C 5-6 часов3) распускание желатина в сливках4) смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием5) заливание желатина водой, набухание**Итого правильных ответов:** | **Чизкейки****I. Требования, предъявляемые к творогу и сыру для приготовления чизкейков?**1) творог не должен быть зернистым2) творог должен быть кислым3) сыр должен быть плавленный4) сыр должен быть твердых сортов5) сыр должен быть сливочным6) творог должен быть зернистым7) творог не должен быть кислым**II. Заполните таблицу «Виды и причины возможных дефектов десертов»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Десерт\ отделочный полуфабрикат | Дефект | Причинадефекта |
| Чизкейк | Начинка при выпечке растрескалась |  |
| Айсинг | При нанесении узоров расплывается |  |
| Карамельная сетка | Не отстает от поверхности металлической сферы |  |

**III. Посуда для выпечки чизкейков**а) силиконовая форма круглаяб) разъемная формав) противеньг) силиконовый коврикд) металлическая капсула**IV. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков**а) варочная панель газоваяб) мультиваркав) кондитерская печьг) жарочный шкафд) варочная панель электрическаяе) микроволновая печьж) газовая горелкаи) фондюшница**Итого правильных ответов:** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Суфле. Замороженные десерты****I. Продукты, составляющие основу шербетов:**а) сок фруктовб) сахарный сиропв) коньякг) взбитые сливкид) карамелье) фруктовое пюре**II. С французского языка слово «парфе» переводится как:**а) прекрасныйб) воздушныйв) безукоризненныйг) замороженныйд) пенае) мокрый снег**III. Верно ли следующее утверждение?**А) для суфле белки взбиваются до устойчивых пиковБ) желтковая смесь для суфле должна быть жидкой консистенции1) Верно только А2) Верно только Б3) Оба верны4) Оба неверны**IV. Установите соответствие**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Термин |  | Определение термина |
| **1** | Парфе | **А** | Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина |
| **2** | Семифредо | **Б** | Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда |
| **3** | Граните | **В** | Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями |
| **4** | Шербет | **Г** | Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности |
| **5** | Сорбе | **Д** | Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега |

Запишите в таблицу выбранные буквы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
|  |  |  |  |  |

**Итого правильных ответов:** | **Фруктовые салаты****I. Заправки, не используемые для фруктовых салатов:**а) йогуртб) майонезв) молоког) сметанад) лимонный сок с портвейноме) коньякж) меди) водка**II. Вставьте пропущенные слова**1. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,а мелкие ягоды \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли для\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_3. Особенностью фруктовых верринов является \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_4. Особенностью шоколадных фруктовых салатов является \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_5. Для ароматизации фруктовых салатов используют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**III. Какую зелень используют для оформления десертов?**а) укропб) базиликв) петрушкаг) мятад) фенхелье) мелиссаж) кресс-салат**IV. Решите задачу:**определить массу брутто бананов, если для приготовления фруктового салата, требуется420 г очищенных бананов, а процент отходов составляет 40%.**Итого правильных ответов:** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Торт-мусс****I. Пищевые вещества, не способствующие образованию и фиксации пенистого состояния мусса:**а) фруктовые сокиб) желатинв) манная кашаг) йогуртд) шоколад с жирными сливкамие) яичные белкиж) агари) творог**II. Заполните таблицу «Виды и причины возможных дефектов муссов»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Десерт | Дефект | Причина дефекта |
| Мусс | В нижней части мусса образовался плотный слой желе |  |
| Мусс | Внешний вид в виде бесформенных кусков |  |
| Мусс лимонный | Горчит |  |

**III. Цветы, используемые для оформления десертов:**а) розыб) ноготкив) жасминг) гераньд) каллые) цветы вишниж) цветы груши**IV. Основаниями тортов-муссов могут быть:**а) макаронникб) рисовый пудингв) кнелиг) творожная запеканкад) бисквитный полуфабрикат**Итого правильных ответов:** | **Десерты с тестовыми полуфабрикатами****I. Традиционное тесто для блинчиков можно видоизменить:**а) приготовить на основе минеральной водыб) добавить коньяк, бренди или ликерв) приготовить на основе молокаг) добавить оливковое маслод) добавить раскрошенное миндальное печенье**II. Установите соответствие**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Термин |  | Определение термина |
| **1** | Тулип | **А** | Десерт из блинчатого теста, запеченного вместе с фруктами |
| **2** | Фило | **Б** | Тесто для профитролей, шу, эклеров |
| **3** | Тюиль | **В** | Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто |
| **4** | Эппл пай | **Г** | Миндальные печеньица небольшого размера |
| **5** | Штрудель | **Д** | Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в абсолютно одинаковых количествах |
| **6** | Заварное | **Е** | Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных странах |
| **7** | Клафутис | **Ж** | Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста: теста мало, яблок – не просто много, а очень много |

Запишите в таблицу выбранные буквы

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
|  |  |  |  |  |  |  |

**III. Перечислите пять названий теста для украшения десертов****IV. Способы глазирования ягод**а) сахарной пудройб) растопленным шоколадомв) сахарным сиропомг) взбитыми белкамид) желейным сиропом**Итого правильных ответов:** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Крем-брюле и террины****I. Характерные признаки десерта крем брюле:**а) запекание формочек с десертом в керамической посуде, заполненной на половину горячей водойб) обжигание поверхности, посыпанной сахаром газовой горелкойв) взбивание желтково-сливочной смесиг) сочетание нежной консистенции с карамельной корочкойд) наличие в составе десерта сливок 33 % жирности**II. Верно ли следующее утверждение?**А) террин – круглая огнеупорная форма для блюд из мясного, рыбного или сладкого фаршаБ) готовый террин при подаче нарезают секторами1) Верно только А2) Верно только Б3) Оба верны4) Оба неверны**III. Задание на проверку терминов**

|  |  |
| --- | --- |
| Как называется | Ответ |
| 1 | Керамические или фарфоровые порционные формочки |  |
| 2 | Процесс окисления сахаров при их нагревании с целью получения особого вкуса и цвета |  |
| 3 | Миндальные печеньица в виде черепицы для украшения десертов |  |
| 4 | Сахарно-белковая рисовальная масса |  |
| 5 | Миниатюрные овальные апельсины размером от 3 до 5 см в длину, которые употребляют вместе со кожицей |  |
| 6 | Как называется газ, являющийся гормоном растений? |  |

**IV. Решить задачу:**определить, сколько потребуется сахара для приготовления 19 порций крема шоколадного выходом 125 г для ресторана, если на 1000 г крема расходуется 0,15 кг сахара-песка.а) 158,33б) 63,15в) 356,25г) 324,66**Итого правильных ответов:** | **Крем-карамель и тирамису****I. Бэн Мари означает:**а) устройство с водяным подогревомб) варка на водяной банев) варка основным способомг) способ варки при пониженной температуре**II. Верно ли следующее утверждение?**А) крем-карамель – десерт, при приготовлении которого крем готовится параллельно карамелиБ) кипение крема в формочке при запекании вполне допустимоа) верно только Аб) верно только Бв) оба верныг) оба неверны**III. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису:**а) сыр «Пармезан»б) сахар-песокв) печенье савоярдиг) сыр «Маскарпоне»д) сыр «Эддам»е) кофеж) куриные яйцаз) листовой желатини) какао-порошокк) бренди**IV. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:**а) полухолодныйб) воздушныйв) безукоризненныйг) вознеси меняд) варёные сливкие) мокрый снег**V. Чем можно заменить савойарди для приготовления тирамису?**а) крекеромб) бисквитными пальчикамив) песочным печеньемг) зефиромд) бисквитным печеньеме) мармеладомж) курабье**Итого правильных ответов:** |