**Тема занятия** «Приготовление и подготовка к реализации бутербродов открытых, простых и сложных, закрытых, канапе с мясными. рыбными продуктами с использованием различных технологий приготовления»

Выполните задание:

**Тестовые задания по теме « Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы» №2**

1.Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название: а) паштет; б) террин; в) бетерброд; г) галантин.

2.Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом,носит название:

а) паштет;

б) террин;

в) бетерброд;

г) галантин.

3.Ланспик - это:

а) мясной концентрированный бульон;

б) рыбный концентрированный бульон;

в) рыбный бульон с желатином;

г) мясной бульон с желатином.

4.Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название: а) бланкет; б) демигляс; в) корнет; г) масседуан.

5.Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

а) брез;

б) фритюр;

в) фюме;

г) масляная смесь.

6.Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

а) годиво; б) гратен; в) галантин; г) крутон?

7.Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

а) веник;

б) венок;

в) стог;

г) букет?

8.Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

а) желатин;

б) крахмал;

в) пектин;

г) сливки.

9.Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение: а) 8 часов; б) 10 часов; в) 12 часов; г) 14 часов.

10.Срок хранения паштетов составляет:

а) 20 часов;

б) 24 часа;

в) 26 часов;

г) 28 часов.

11.Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более: а) 20 минут; б) 30 минут; в) 40 минут; г) 60 минут.

12.Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

а) 12 часов;

б) 24 часов;

в) 36 часов;

г) 48 часов.

13.Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

а) 8-10оС; б) 10-12оС; в) 12-14оС ; г) 14-16оС.

14.Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от: а) сезона; б) типа предприятия;в) наличия сырья на складе; г) все ответы верны.

15.Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки? а) разрушается; б) улетучивается с паром;в) переходит в глютин; г) все ответы верны.