**Тема занятия** «Приготовление холодных блюд из рыбы с использованием различных технологий приготовления»

Выполните тестовое задание:

***Выберите правильный вариант ответа.***

**1.К гастрономическим мясным продуктам относятся:**

а) колбаса, пельмени, окорок сырокопчёный

б) ветчина, говядина, буженина

в) колбаса, ветчина, сосиски

г) сосиски, сардельки, хинкали

**2.Назовите ассортимент твердых сыров:**

а) швейцарский, голландский, моцарелла

б) швейцарский, голландский, пармезан

в) маскарпоне, чеддер, эдамский

г) брынза, маскарпоне, голландский

**3. Назовите ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных блюд:**

а) вино, васаби, сахар

б) вино, сметана, соль

в) масло, соль, уксус

г) масло, желатин, уксус

**4.Какое движение совершает рабочий инструмент (насадка) в миксере-взбивальной машине?**

а) планетарное;

б) возвратно-поступательное;

в) вращательное;

г) прямолинейное.

**5.Какие процессы совмещает в себе пароконвектомат?**

а) пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф;

б) пароварочный аппарат и плиту;

в) жарочный шкаф и плиту;

г) жарочный шкаф и гриль.

**6. Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:**

а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы

б) паприка, соусы, икра

в) икра, сахарная пудра, соусы

г) соусы, карвинг из овощей, зелень

**7. На основе майонеза с добавлением чеснока готовят соус:**

а) чесночный

б) татарский

в) голландский

г) коктейльный

**8. Температура подачи холодных сложных блюд:**

а) 5-6 °С

б) 10-12 °С

в) 8-10 °С

г) 15-20 °С

**9. Его называют серым кардиналом кулинарии, готовят из вина, фруктов и ягод. Используют в ресторанной кухне не только для придания остроты, но и для размягчения тканей мяса:**

а) вино

б) уксус

в) горчица

г) перец

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

**11. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:**
а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
б) сметана, бульон и растительное масло;
в) сливки, сметана и уксус;
г) растительное масло и уксус

**12. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:**
а) вкусовые добавки;
б) эмульгаторы – молочные продукты;
в) содержание жира;
г) содержание яиц

**11. Что собой представляют масляные смеси:**
а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
в) смесь растительного масла с уксусом;
г) смесь сливочного и растительного масел

**12. Что является основой соусов без муки:**а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
г) сливочное масло, растительное масло, уксус **13. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:**

а) мелкий кубик

б) ломтик

в) дольки

г) соломка

**14.Соус майонез входит в группу:**

а) яично-масляные

б) на растительном масле

в) на уксусе

г) масляные смеси

**15. Рецептуры холодных соусов приведены в Сборнике из расчета:**

а) 1 порция

б) 500 грамм

в) 100 грамм

г) 1000 грамм

**16. Соус, состоящий из яичных желтков, горчицы, растительного масла и уксуса:**

а) тартар

б) «Польский»

в) майонез

г) маринад

**17.Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:**

а) калибровка;

б) карбование ;

в) сортировка;

г) обтачивание овощей

**18.Салат из квашеной капусты доводят до вкуса:**

а) соль, сахар, уксус;

б) соль, сахар, перец;

в) сахар, уксус, перец;

г) соль, сахар.

**19.На порцию блюда соус отпускают**

а) 25, 50, 75, 100 г

б) 50, 100г

в) 25, 50 г

г) 10, 15 г

**20.Для сохранения витаминов в овощах следует:**

а) очищенные овощи держать в холодной воде

б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду

в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду

г)солить овощи

**21. Установите соответствие между последовательностью обработки яиц при приготовлении холодных закусок.**

СЕКЦИИ МОЕЧНОЙ                                     ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ

ВАННЫ

а) Первая                                       1. Ополаскивание проточной водой

б) Вторая                                       2. Дезинфекция 5 мин при 40….50С

в) Третья                                      3. Дезинфекция 15 мин при 100С

г) Четвертая                                  4. Обработка раствором моющего средства

                                                    5. Замачивание в теплой воде 5…10 мин

**22. Овощи для салатов лучше всего варить в кожице, для сохранения** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**23. Определить, сколько порций рыбы под маринадом можно отпустить, имея в наличии 3  кг соуса. Выход соуса на 1 порцию – 50 грамм.**

Ответ – порций