**Тема занятия** «Приготовление и хранение холодных соусов, масляных смесей ,салатных заправок разнообразного ассортимента (заправки на растительном масле, соусы на уксусе, масло зеленое, сырное, селедочное, масло с авакадо и т.д)»

1.Выполните практическое задание

**Тестовые задания по теме « Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок» №3**

1..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?

2.Какие соусы относятся к холодным:

а) заправки, маринады и сливки;

б) майонез, маринады и заправки;

в) красный, майонез и молочный;

г) белый, сметанный и молочный?

3.Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей: а) до 2 часов; б) 4 часа; в) 1 час; г) 30 минут.

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

5.При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф): а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней; б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней; в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней?

6.Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло;

б) уксус столовый;

в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

7.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?

8.В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты: а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;

б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота; в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок; г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9.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, фруктовый отвар, уксус

1. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

а) 20-35%; б) 45-65%; в) 25-67%; г) 65-67%?

1. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его

расслоение:

а) 80оС;

б) 85оС;

в) 90оС;

г) 95оС?

12.К каким закускам подают горчичную заправку: а) к закускам из овощей; б) к закускам из сельди; в) к закускам из языка; г) к рыбным закускам?

13.К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

а) соус «Голландский» с горчицей;

б) соус «Голландский» с уксусом;

в) соус «Голландский» с каперсами;

г) соус «Голландский» со сливками.

14.Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

а) соус «Сладкий»;

б) соус «Сливочный»;

в) соус «Ариадна»;

г) соус «Аврора».

15.Соус луковый с горчицей носит название: а) «Пикантный»; б) «Миронтон»; в) «Робер»; г) «Охотничий».