**Тема занятия**: «Приготовление холодных блюд из рыбы»

1.Выполните практическое задание (выбрать один правильный вариант ответа)

1.Хлеб для простых бутербродов нарезают …

а) Ломтиками толщиной 1 см.

б) Ломтиками толщиной 2 см.

в) Пластинами поперек батона толщиной 0,5 см.

2 Копченую колбасу нарезают для бутербродов под углом

а) 90°

б)300

в) 15°

3 Двухслойными готовят бутерброды -

а) простые

б) сандвичи

в) дорожные

4.Канапе относятся к бутербродам

а) Открытым сложным

б) Закусочным

в) Закрытым

5.Масса бутербродов канапе составляет

а) 15 … 20 г.

б) 50 … 60 г.

в) 30 …40 г.

6.После механической кулинарной обработки свежие овощи ополаскивают холодной

кипяченой водой для:

а) охлаждения

б) обезвреживания

в) размягчения

7 Салат из белокочанной капусты заправляют

а) сметаной

б) заправкой

в) растительным маслом

8 Салат зеленый используют как:

а) самостоятельное блюдо;

б) составную часть салатов

в) гарнир к блюдам из мяса

9.Заправляют сметаной и соком лимона салат

а) из белокочанной капусты

б) «Витаминный»

в) из свежих помидоров и огурцов

10 Температура подачи салатов из свежих овощей составляет

а) 10 – 14°С

б) 18 – 20°С

в) 25 – 30°С

г) 60 -65°С

11 Салат картофельный с кальмарами заправляют

а) салатной заправкой

б) растительным маслом

в) майонезом

г) сметаной

12 Для салата мясного картофель и овощи нарезают

а) ломтиками

б) кубиками

в) дольками

г) соломкой.

13 Продукты: курица, картофель отварной, огурцы, капуста цветная отварная, помидоры,

сельдерей, спаржа, салат, майонез, крабы входят в салат

а) «Столичный»

б) мясной

в) с птицей

14.Тепловой обработке подвергают фаршированные овощи и подают как холодную

закуску.

а) помидоры

б) огурцы

в) кабачки

г) капусту

15.Мясным салатом фаршируют овощи

а) кабачки

б) баклажаны

в) перец

г) помидоры

16 При оформлении блюда «Рыба жареная под маринадом» жареную рыбу

а) укладывают на маринад

б) заливают маринадом

в) маринад укладывают сбоку

17 При подаче блюдо «Рыба жареная под маринадом» украшают

а) нашинкованным зеленым луком

б) рубленой зеленью

в) маслинами, оливками без косточек

18 Для приготовления холодных блюд сельдь соленую или маринованную разделывают

а) на филе с кожей и костями

б) на филе с кожей

в) на чистое филе

19 К блюду «Сельдь натуральная» подают

а) картофель отварной горячий, бочоночками

б) картофельное пюре

в) картофель отварной холодный, нарезанный кружочками

20 В состав блюда «Сельдь рубленая; входят ингредиенты:

а) сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус

б) сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, растительное масло, уксус

в) сельдь, ржаной хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус

21 Для варки мяса при приготовлении блюда «Мясо отварное холодное с гарниром»

используют

а) лопатку говядины

б) вырезку

в) покромку второй категории

г) корейку свинины

22 К холодным закускам из мяса (мясо, птица отварные) подают гарнир

а) картофель, морковь, свежие помидоры, огурцы

б) зеленый горошек консервированный

в) соленые огурцы, квашенную капусту

г) салат, свежие помидоры, огурцы

23 К ростбифу холодному с гарниром подают соус

а) майонез с корнишонами

б) горчичную заправку

в) майонез с зеленью

24.Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?

а) филе с кожей и костью

б) чистое филе

в) филе с кожей

25.Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?

а) филе с кожей и костью

б) чистое филе

в) кругляши

26.С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным

маслом?

а) для улучшения вкуса

б) для сохранения витаминов и минеральных веществ

в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи

27.Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?

а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата

б) для улучшения вкуса

в) чтобы остался майонез для оформления салата

28.Почему овощи для салатов нельзя переваривать?

а) снижается санитарное состояние

б) увеличивается потеря массы и витаминов

в) при последующем нарезании овощи крошатся

29 Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов

и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

а) бланшировать

б) хранить в подкисленной воде

в) посыпать сахаром

30 Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не

однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?

а) протереть через сито;

б) пропустить повторно через мясорубку;

в) снять с реализации.