**Тема занятия**: Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса и мясных продуктов

1.Выполните практическое задание

**Тестовые задания по теме: «Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов»№17**

1. Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости  от этого мясные блюда делят на: …..  , …..  , …..  , …..  , …..  .

2. Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже …..°С.

3. Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?

а) 1 л.

б) 1-1,5 л.

в) 2 л.

4. Потери при варке мяса составляют?

а) 24 – 30 %

б) 38 – 40 %

в) 48 – 64%

5. Как определить готовность мяса?

6. Установите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| а) Грудинка фаршированная  б) Бифштекс  в) Бефстроганов  г) Жаркое по-домашнему  д) Эскалоп из свинины | а) При отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком.  б) При отпуске кладут в баранчик , посыпают измельченной зеленью петрушки.  в) При отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло.  г) нарезают на порции и при отпуске проливают мясным соком.  д) Отпускают в горшочках. |

7. Как отпускаю люля-кебаб?

8. Как приготовить макаронник с мясом?

9. С какими гарнирами можно подать печень по-строгановски?

10. Срок хранения панированных порционных мясных блюд?

а) не более 30 минут

б) не более 2 часов

в) не более 6 часов