**Тема занятия** «Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика»

1.Выполните практическое задание

**Тестовые задания по теме: «Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи»№18**

1. От чего зависит способ тепловой обработки птицы?

2. Сколько % составляют потери при варке птицы?

а) 10 %

б) 25 %

в) 50 %

3. Установите соответствие?

|  |  |
| --- | --- |
| а) Цыплята табакаб) Птица по-столичному в) Птица,  тушеная в соусег) Утка по домашнему | а) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью б) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельченнойзеленбю.в) На него укладывают консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлажденное сливочное масло в виде цветка. г) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3-4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона.  |

4. Как приготовить птицу тушеную в соусе?

5. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: курица, хлеб пшеничный, яйца, масло сливочное.

6. Как можно определить готовность отварной курицы?

7. Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы?

а) жареный картофель

б) картофельное пюре

в) зеленый горошек

г) отварной кртофель

д) картофель фри

8. Требование к качеству курицы отварной?

а) цвет –

б) консистенция –

в) вкус –

г) запах –

9. Срок хранения тушеных блюд из курицы?

а) не более 6 часов

б) не более 30 минут

в) не более 2 часов