**Тема занятия** «Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента»

Выполните тестовое задание:

***Выберите правильный вариант ответа.***

**1.Назовите ассортимент рыбных гастрономических продуктов**:

а) икра, сёмга, лосось

б) сёмга соленая, лосось, треска

в) осетрина, рыба жаренная, кета солёная

г) форель копчёная, сёмга соленая, икра

**2.Назовите органолептические показатели качества гастрономических продуктов**:

а) консистенция, содержание жира, вкус

б) способ тепловой обработки, содержание соли, запах

в) содержание соли, содержание жира, запах

г) консистенция, запах, вкус

**3.Они являются копилкой витаминов, минеральных солей, фитонцидов, клетчатки, эфирных масел:**

а) рыбные продукты

б) яичные продукты

в) гастрономические продукты

г) овощи

**5.Какие бывают овощерезки в зависимости от назначения?**

а) для нарезки сырых и тушёных овощей

б) для нарезки сырых и варёных овощей

в) для нарезки варёных и жареных овощей

г) для нарезки варёных и запеченных овощей

**6.В каких цехах устанавливают слайсеры?**

а) в овощном, кондитерском, горячем

б) в холодном, цехе полуфабрикатов, в кондитерском

в) в мясном, горячем, для нарезки зелени

г) в рыбном, холодном, мучном

**7.Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:**

а) бутерброды, салаты, заливные блюда

б) салаты, напитки, заливные блюда

в) бутерброды, супы, салаты

г) соусы, салаты, напитки

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

а) чесночный

б) красный основной

в) коктейльный

г) соус винегрет

**9. При правильном подборе и профессиональном использовании оно придает сложным холодным блюдам и соусам восхитительный вкус**:

а) вино

б) сахар

в) соль

г) уксус

**10. Для чего нужна поварская игла при проведении бракеража готовой продукции?**

а) для определения готовности мяса и рыбы;

б) для определения платности блюда;

в) для определения сочности блюда;

г) для определения однородности блюда.

**11. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:**  
а) 8 часов;  
б) 10 часов;  
в) 12 часов;  
г) 14 часов.

**12. 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?  
**13. 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?  
**14. Что является основным ингредиентом салатной заправки:**

а) растительное масло;

б) уксус столовый;

в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

**15.Температура подачи холодных блюд и закусок**:

а)10…140 С

б) 12 …140 С

в) 140 С

г) 14…180 С

**16. Форма нарезки корнишонов для соуса «Тартар»:**

а) кубик

б) крошка

в) соломка

г) дольки

**17.Соусы способствуют:**

а)возбуждению аппетита

б)лучшему усвоению пищи

в) оба варианта

**18.Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают:**

а) мелким кубиком;

б) ломтиком;

в) соломкой;

г) брусочками.

**19. С какой целью майонез иногда готовят с белым соусом :**

а) повышения калорийности;

б) понижения калорийности;

в) расширения ассортимента;

г) создание консистенции.

**20.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;

г) хранить в воде

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

СЕКЦИИ МОЕЧНОЙ                               ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ

ВАННЫ

А) Первая                                 1. Обработка раствором моющего средства

Б) Вторая                                  2. Дезинфекция 5 мин при 40…500С

В) Третья                                  3. Замачивание в теплой воде 5…10 мин

Г) Четвертая                            4. Ополаскивание проточной водой

                                               5. Дезинфекция 15 мин при 1000С

**22.Производным этого соуса является соус «тартар» -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**23. Определить, сколько порций рыбы под маринадом можно отпустить, имея в наличии 6  кг соуса.**

**Выход соуса на 1 порцию – 75 грамм.**

Ответ: порций