**Тема занятия**: Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп , бобовых и макаронных изделий

1.Выполните практическое задание

**Тестовые задания по теме «Приготовление каш»№8**

1. Из какой крупы готовят Гурьевскую кашу?

а)гречневая

б) пшеничная

в) манная

2. Какую кашу называют «размазня»

а) вязкая

б) жидкая

в) рассыпчатая

3. Из какой крупы нельзя приготовить рассыпчатую кашу без предварительной подготовки?

а) манную

б) рисовую

в) гречневую

4. Какие каши называют крутыми?

а) жидкие

б) вязкие

в) рассыпчатые

5. Из какой крупы готовят плов?

а) пшеничная

б) рисовая

в) пшенная

6. Какую по консистенции кашу варят для приготовления котлет, биточков?

а) жидкая

б) вязкая

в) рассыпчатая

7. Для промывания 1кг крупы берут?

а) 7-8л воды

б) 4-5л воды

в) 2-3 л воды

8. Для приготовления рассыпчатой каши из манной крупы, ее предварительно?

а) промывают

б) обжаривают

в) отваривают

9. Температура подачи каши?

а) 10-14°С б)100-110°С в) 65-75°С

10. Разность масс готовой каши и используемой для приготовления крупы называется?

а) приваром

б) упеком

в) припеком

**Тестовые задания по теме «Приготовление каш»№9**

***Тестовое задание №1***

***Подготовка круп к варке. Каши***

1. Перечислите процессы первичной обработки круп: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу

3. Назовите: Какие крупы не промывают? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. По густоте каши различают: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

     \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Дайте определение: Приваром называют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Составьте алгоритм:  Правила варки каш:

    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят

    на воде и бульоне \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

    на молоке  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши:   ошпаривают, подсушивают, закладывают в кипящую воду, доводят до готовности в жарочном шкаф, варят до загустения

11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличается друг от друга?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_