**Ответить на вопросы теста.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Молочные желированные десерты**  **I. Какие продукты могут служить загустителями для приготовления бланманже и паннакотты в современной десертной кухне?**  а) агар-агар  б) крупа манная  в) крахмал картофельный  г) желатин  д) крахмал кукурузный  е) мука на желатине  ж) агароид  **II.** **Верно ли следующее утверждение?**  А) форму заготовке из твига придают сразу после выпекания  Б) в состав сигаретного теста входят мука пшеничная, яичный белок, сахарная пудра, сливочное масло в равных пропорциях  1) верно только А  2) верно только Б  3) оба верны  4) оба неверны  **III. Выберете набор ингредиентов для приготовления бланманже**  а) миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты  б) молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды  в) сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты  г) фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп  д) сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад  **IV. Укажите последовательность технологических операций приготовления классической паннакотты.**  Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |   1) декорирование соусом  2) застывание при температуре 6 °C 5-6 часов  3) распускание желатина в сливках  4) смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием  5) заливание желатина водой, набухание  **Итого правильных ответов:** | **Чизкейки**  **I. Требования, предъявляемые к творогу и сыру для приготовления чизкейков?**  1) творог не должен быть зернистым  2) творог должен быть кислым  3) сыр должен быть плавленный  4) сыр должен быть твердых сортов  5) сыр должен быть сливочным  6) творог должен быть зернистым  7) творог не должен быть кислым  **II. Заполните таблицу «Виды и причины возможных дефектов десертов»**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Десерт\ отделочный полуфабрикат | Дефект | Причина  дефекта | | Чизкейк | Начинка при выпечке растрескалась |  | | Айсинг | При нанесении узоров расплывается |  | | Карамельная сетка | Не отстает от поверхности металлической сферы |  |   **III. Посуда для выпечки чизкейков**  а) силиконовая форма круглая  б) разъемная форма  в) противень  г) силиконовый коврик  д) металлическая капсула  **IV. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков**  а) варочная панель газовая  б) мультиварка  в) кондитерская печь  г) жарочный шкаф  д) варочная панель электрическая  е) микроволновая печь  ж) газовая горелка  и) фондюшница  **Итого правильных ответов:** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Суфле. Замороженные десерты**  **I. Продукты, составляющие основу шербетов:**  а) сок фруктов  б) сахарный сироп  в) коньяк  г) взбитые сливки  д) карамель  е) фруктовое пюре  **II. С французского языка слово «парфе» переводится как:**  а) прекрасный  б) воздушный  в) безукоризненный  г) замороженный  д) пена  е) мокрый снег  **III. Верно ли следующее утверждение?**  А) для суфле белки взбиваются до устойчивых пиков  Б) желтковая смесь для суфле должна быть жидкой консистенции  1) Верно только А  2) Верно только Б  3) Оба верны  4) Оба неверны  **IV. Установите соответствие**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | Термин |  | Определение термина | | **1** | Парфе | **А** | Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина | | **2** | Семифредо | **Б** | Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда | | **3** | Граните | **В** | Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями | | **4** | Шербет | **Г** | Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности | | **5** | Сорбе | **Д** | Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега |   Запишите в таблицу выбранные буквы   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | |  |  |  |  |  |   **Итого правильных ответов:** | **Фруктовые салаты**  **I. Заправки, не используемые для фруктовых салатов:**  а) йогурт  б) майонез  в) молоко  г) сметана  д) лимонный сок с портвейном  е) коньяк  ж) мед  и) водка  **II. Вставьте пропущенные слова**  1. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,  а мелкие ягоды \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли для\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3. Особенностью фруктовых верринов является \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  4. Особенностью шоколадных фруктовых салатов является \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  5. Для ароматизации фруктовых салатов используют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **III. Какую зелень используют для оформления десертов?**  а) укроп  б) базилик  в) петрушка  г) мята  д) фенхель  е) мелисса  ж) кресс-салат  **IV. Решите задачу:**  определить массу брутто бананов, если для приготовления фруктового салата, требуется  420 г очищенных бананов, а процент отходов составляет 40%.  **Итого правильных ответов:** | |  |
|  | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Торт-мусс**  **I. Пищевые вещества, не способствующие образованию и фиксации пенистого состояния мусса:**  а) фруктовые соки  б) желатин  в) манная каша  г) йогурт  д) шоколад с жирными сливками  е) яичные белки  ж) агар  и) творог  **II. Заполните таблицу «Виды и причины возможных дефектов муссов»**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Десерт | Дефект | Причина дефекта | | Мусс | В нижней части мусса образовался плотный слой желе |  | | Мусс | Внешний вид в виде бесформенных кусков |  | | Мусс лимонный | Горчит |  |   **III. Цветы, используемые для оформления десертов:**  а) розы  б) ноготки  в) жасмин  г) герань  д) каллы  е) цветы вишни  ж) цветы груши  **IV. Основаниями тортов-муссов могут быть:**  а) макаронник  б) рисовый пудинг  в) кнели  г) творожная запеканка  д) бисквитный полуфабрикат  **Итого правильных ответов:** | **Десерты с тестовыми полуфабрикатами**  **I. Традиционное тесто для блинчиков можно видоизменить:**  а) приготовить на основе минеральной воды  б) добавить коньяк, бренди или ликер  в) приготовить на основе молока  г) добавить оливковое масло  д) добавить раскрошенное миндальное печенье  **II. Установите соответствие**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | Термин |  | Определение термина | | **1** | Тулип | **А** | Десерт из блинчатого теста, запеченного вместе с фруктами | | **2** | Фило | **Б** | Тесто для профитролей, шу, эклеров | | **3** | Тюиль | **В** | Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто | | **4** | Эппл пай | **Г** | Миндальные печеньица небольшого размера | | **5** | Штрудель | **Д** | Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в абсолютно одинаковых количествах | | **6** | Заварное | **Е** | Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных странах | | **7** | Клафутис | **Ж** | Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста: теста мало, яблок – не просто много, а очень много |   Запишите в таблицу выбранные буквы   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | |  |  |  |  |  |  |  |   **III. Перечислите пять названий теста для украшения десертов**  **IV. Способы глазирования ягод**  а) сахарной пудрой  б) растопленным шоколадом  в) сахарным сиропом  г) взбитыми белками  д) желейным сиропом  **Итого правильных ответов:** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Крем-брюле и террины**  **I. Характерные признаки десерта крем брюле:**  а) запекание формочек с десертом в керамической посуде, заполненной на половину горячей водой  б) обжигание поверхности, посыпанной сахаром газовой горелкой  в) взбивание желтково-сливочной смеси  г) сочетание нежной консистенции с карамельной корочкой  д) наличие в составе десерта сливок 33 % жирности  **II. Верно ли следующее утверждение?**  А) террин – круглая огнеупорная форма для блюд из мясного, рыбного или сладкого фарша  Б) готовый террин при подаче нарезают секторами  1) Верно только А  2) Верно только Б  3) Оба верны  4) Оба неверны  **III. Задание на проверку терминов**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Как называется | | Ответ | | 1 | Керамические или фарфоровые порционные формочки |  | | 2 | Процесс окисления сахаров при их нагревании с целью получения особого вкуса и цвета |  | | 3 | Миндальные печеньица в виде черепицы для украшения десертов |  | | 4 | Сахарно-белковая рисовальная масса |  | | 5 | Миниатюрные овальные апельсины размером от 3 до 5 см в длину, которые употребляют вместе со кожицей |  | | 6 | Как называется газ, являющийся гормоном растений? |  |   **IV. Решить задачу:**  определить, сколько потребуется сахара для приготовления 19 порций крема шоколадного выходом 125 г для ресторана, если на 1000 г крема расходуется 0,15 кг сахара-песка.  а) 158,33  б) 63,15  в) 356,25  г) 324,66  **Итого правильных ответов:** | **Крем-карамель и тирамису**  **I. Бэн Мари означает:**  а) устройство с водяным подогревом  б) варка на водяной бане  в) варка основным способом  г) способ варки при пониженной температуре  **II. Верно ли следующее утверждение?**  А) крем-карамель – десерт, при приготовлении которого крем готовится параллельно карамели  Б) кипение крема в формочке при запекании вполне допустимо  а) верно только А  б) верно только Б  в) оба верны  г) оба неверны  **III. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису:**  а) сыр «Пармезан»  б) сахар-песок  в) печенье савоярди  г) сыр «Маскарпоне»  д) сыр «Эддам»  е) кофе  ж) куриные яйца  з) листовой желатин  и) какао-порошок  к) бренди  **IV. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:**  а) полухолодный  б) воздушный  в) безукоризненный  г) вознеси меня  д) варёные сливки  е) мокрый снег  **V. Чем можно заменить савойарди для приготовления тирамису?**  а) крекером  б) бисквитными пальчиками  в) песочным печеньем  г) зефиром  д) бисквитным печеньем  е) мармеладом  ж) курабье  **Итого правильных ответов:** |