**Тестовые задания для дифференцированного зачета по производственной практике (ПП ПМ 02)**

**1.Пассерование- это:**  
а/ обжаривание продуктов при 110-120ºС без образования поджаристой корочки  
б/ припускание предварительно обжаренного продукта  
в/ припускание в бульоне предварительно обжаренных продуктов

**2. Супы классифицируют:**

а) по температуре подачи – на …… и ……. .

**3. Из каких двух частей состоят супы?**

**4. Какой борщ заправляют чесноком, растёртым с салом?**

а) «Московский»

б) «Украинский»

в) «Флотский»

**5. В состав какого рассольника входит крупа?**

а) «Домашний»

б) «Ленинградский;

в) «Московский»

**6. К какой группе соусов относится соус майонез?**

а) на сливочном масле

б) на муке

в) на растительном масле

г) на уксусе

**7. Из какой крупы готовят Гурьевскую кашу?**

а) гречневая

б) пшеничная

в) манная

**8. Из какой крупы готовят плов?**

а) пшеничная

б) рисовая

в) пшенная

**9. В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции** – …..  , …..  , …..  .

**10.  В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?**

**11. Потери при варке мяса составляют?**

а) 24 – 30 %

б) 38 – 40 %

в) 48 – 64%

**12. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?**

**13.Чем отличается драчена от омлетов?**

**14.Сырники из творога имеют форму:**

а) овально - прямоугольную

б) округло - приплюснутую

в) шаровидную

**15. В какую воду закладывают овощи при варке?**

А) в холодную

Б) в теплую;

В) в кипящую

Г) не имеет значения

**16.Чем отличается приготовление творожной запеканки от приготовление творожного пудинга:**

А) в пудинг вводят желтки

Б) в пудинг вводят взбитые белки

В) в пудинг вводят яйца

Г) в пудинг вводят фруктовый соус

**17. Обваливание продуктов в муке или молотых сухарях называется:**

А) бланширование

Б) панирование

В) фарширование

Г) маринование

**18. Сколько времени варятся кальмары?**

а) 10 – 15  минут

б) 18 – 20 минут

в) 5 – 7 минут