[q]1:1:Общественное питание выполняет функцию:

[a][+] Реализация готовой продукции

[a]Выпечки хлеба

[a]Хранения продуктов

[a]Ремонт тары

[a]Приемка продовольственных продуктов

[q]1:1:Какие факторы необходимо учитывать при определении типа предприятия:

[a][+]Ассортимент продукции, техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых потребителям услуг, квалификация персонала

[a]Ассортимент продукции, методы обслуживания, качество обслуживания

[a]Техническая оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания

[a]Ассортимент продукции, техническую оснащенность, качество обслуживания, квалификация персонала

[a]Методы обслуживания, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых потребителям услуг, квалификация персонала

[q]1:1:Предприятия питания по ассортименту выпускаемой продукции классифицируется на:

[a][+]Универсальные, специализированные и узкоспециализированные

[a]Сезонные и стационарные

[a]Люкс, высшего класса

[a]Заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства

[a]Универсальные и специализированные

[q]1:1:Предприятия питания быстрого обслуживания

[a][+]Пиццерия

[a]Столовая

[a]Кафе

[a]Ресторан

[a]Бар

[q]1:1:Режим хранения товара это:

[a][+]Температура и срок хранения

[a]Срок реализации

[a]Срок хранения

[a]Способ укладки

[a]Температура хранения и способ укладки

[q]1:1:Производственные помещения должны располагаться

[a][+] в наземных этажах

[a]в кафе

[a]в ресторанах

[a]на территории завода

[a]в столовой

[q]1:1:Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах должна быть в пределах:

[a][+]16-18°С

[a]19-20оС

[a]17-19оС

[a]25-30оС

[a]10-12оС

[q]1:1:Овощной цех должен иметь удобную связь с ... цехом

[a][+]Горячим и холодным

[a]Холодным

[a]Холодным, мясным

[a]Горячим и мясным

[a]Мясным

[q]1:1:После приготовления бульона котлы

[a][+]Промывают

[a]Чистят

[a]Моют

[a]Не чистят

[a]Замачивают

[q]1:1:Специализированные кулинарные цехи

[a][+]готовят продукцию из одного вида сырья

[a]готовят продукцию из нескольких видов сырья

[a]готовят продукцию только из мяса

[a]готовят продукцию только из рыбы

[a]готовят продукцию только из овощей

[q]1:1:Первичная обработка птицы в ресторане и столовой производится на участке, отведенном в

[a][+]мясо-рыбном цехе

[a]птицегольевом цехе

[a]холодном цехе

[a]микроволновой печи

[a]горячем цехе

[q]1:1:Холодное и горячее отделения кулинарного цеха размещаются

[a][+]В смежных помещениях

[a]На разных этажах

[a]В ваннах

[a]В подвале

[a]На первом этаже

1. Тип предприятия общественного питания, предназначенный для приготовления и реализации обеденной продукции массового спроса
2. Кафе
3. Столовая
4. Ресторан
5. Фабрика- заготовочная
6. Закусочная
7. Приемка продуктов по качеству производится
8. по органолептическим показателям
9. по химическим показателям
10. по физическим показателям
11. по транспортным накладным
12. по весу
13. Горячий цех организуется
14. на специализированных предприятиях
15. на заготовочных предприятиях
16. на универсальных предприятиях
17. на предприятиях с полным циклом производства
18. на доготовочных предприятиях
19. Повара должны обеспечиваться на рабочих местах:
20. Меню
21. Инструктажем по ТБ
22. Планом-меню
23. Технологическими картами
24. Тарой
25. Предприятия, производящие продукцию сложного приготовления
26. Ресторан
27. Кафе
28. Столовая
29. Кулинария
30. Фаст-фуд
31. Чистый вес товара
32. Брутто
33. Нетто
34. Гетто
35. Норма
36. Килограмм
37. «Маленькая кастрюлька с длинной ручкой вместимостью 75-90 см3 предназначенная для приготовления и подачи горячих закусок их мяса, птицы, грибов, овощей
38. Пашотница
39. Сковорода
40. Кокотница
41. Менажница
42. Кокольница
43. Блюда и закуски в меню специализированных предприятий начинаются с записи
44. Специализированных блюд и напитков
45. Холодных блюд и закусок
46. Горячих напитков и кондитерских изделий
47. Холодных напитков и кондитерских изделий
48. Горячих блюд и супов
49. Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них
50. Соблюдение качества продукции
51. Соблюдение технологических требований
52. Соблюдение нормы продуктов
53. Соблюдение исправности оборудования
54. Все ответы верны
55. К работе в качестве повара допускается персонал:
56. Прошедшие предварительный медицинский осмотр, инструктаж по ТБ
57. Лица старше 20 лет
58. Лица старше 16 лет
59. Лица старше 18 лет
60. Имеющие образование по специальности «Повар»
61. Во время работы повар должен проходить:
62. Проверку санитарно-гигиенических знаний ежедневно
63. Периодический медицинский осмотр
64. Вводный инструктаж по безопасности труда 1 раз в год
65. Аттестацию по специальности
66. Инструктаж по технике безопасности ежедневно
67. Повар должен соблюдать правила личной гигиены:
68. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду
69. По утрам принимать душ
70. Коротко стричь волосы
71. Чистить зубы
72. Быть постоянно в марлевой повязке
73. На повара в процессе работы могут воздействовать следующие опасные производственные факторы:
74. Излишняя освещённость рабочей зоны;
75. Повышенная влажность воздуха
76. Психологические нагрузки
77. Повышенный шум
78. Моральная усталость
79. Повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, сан. принадлежностями и СИЗ:
80. Куртка белая хлопчатобумажная - на 6 месяцев
81. Колпак белый – на 4 месяца
82. Полотенце – на 1 год
83. Тапочки закрытые – на 6 месяцев
84. Перчатки – на 2 дня
85. Перед началом работы повар должен:
86. Правильно надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы;
87. Проводить самостоятельный ремонт оборудования;
88. Расписаться в журнале по технике безопасности
89. Убедиться в исправности оборудования
90. Расстелить резиновые коврики
91. Во время работы повар должен:
92. Для проталкивания мяса в машину пользоваться деревянным пестиком, не проталкивать мясо руками
93. Разделку замороженного мяса производить до его оттаивания
94. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением на себя
95. Проводить мойку оборудования сразу по окончании его эксплуатации
96. Отодвигать бочки с водой с открытой крышкой
97. На предприятиях общественного питания запрещается:
98. носить спецодежду
99. для опалки птицы использовать специальное оборудование
100. при приготовлении блюд носить ювелирные изделия
101. одевать закрытую обувь
102. работать в перчатках
103. В аварийных ситуациях нужно:
104. при возникновении пожара немедленно вызвать пожарную охрану, удалить в безопасное место людей и организовать тушение огня подручными средствами
105. снять спецодежду, принять душ
106. незамедлительно покинуть помещение
107. закончить начатую работу
108. выключить оборудование и покинуть помещение
109. Показатели качества блюда:
110. Запах
111. Цвет, количество
112. Вкус, размер
113. Цвет, вкус
114. Вкус, аромат, консистенция
115. Мясной цех относят к:
116. К доготовочным цехам
117. К заготовочным цехам
118. К складским помещениям
119. Цех тепловой обработки
120. Кулинарный цех
121. Ответственность за пожарную безопасность на объекте несет:
122. Руководитель предприятия
123. Заведующий цехом
124. Члены бригады
125. Повар-бригадир
126. Повар
127. Вводный инструктаж по технике безопасности проходят:
128. Постоянно работающие
129. Работающие посменно
130. Вновь принятые на работу
131. Увольняющие работники
132. Руководители предприятия
133. Сущность оперативного планирования заключается в
134. Организации выпускаемой продукции
135. Оперативном планировании
136. Составлении программы предприятия
137. Вырабатывании производственных продуктов
138. Технологическом процессе приготовлении блюд
139. К работе допускаются лица прошедшие:
140. Внеплановый инструктаж
141. Заключительный инструктаж
142. Текущий инструктаж
143. Вводный инструктаж
144. Все инструктажи
145. Продолжительность рабочей недели, лиц, не достигших 18 лет:
146. 48 часов
147. 36 часов
148. 24 часа
149. 30 часов
150. 41 часа
151. Ряд последовательных операций, по механической и тепловой обработки продуктов в целях приготовления блюд и кулинарных изделий:
152. процесс реализации готовых изделий
153. процесс доставки сырья
154. технологический процесс
155. способ обработки
156. метод сушки овощей
157. Ряд последовательных операций, по механической и тепловой обработки продуктов в целях приготовления блюд и кулинарных изделий:
158. процесс реализации готовых изделий
159. процесс доставки сырья
160. технологический процесс
161. способ обработки
162. метод сушки овощей
163. Деление овощей по сортам, степени зрелости и степени механических повреждений:
164. калибрование
165. сортирование
166. очистка
167. доочистка
168. карбование
169. К группе листовых овощей относятся:
170. петрушка, укроп
171. салат, щавель, шпинат
172. спаржа, ревень, артишоки
173. помидоры, огурцы
174. капуста, ревень
175. Дочистка – это:
176. удаление несъедобной части
177. удаление глазков
178. удаление грязевых частиц
179. удаление кожицы
180. удаление семян
181. При приготовлении каких блюд широко используются овощи на предприятиях общественного питания?
182. Холодных блюд
183. Супов
184. Соусов
185. Овощных гарниров
186. Все перечисленное
187. Какой овощ относится к клубнеплодам?
188. Картофель
189. Морковь
190. Брюква
191. Редька
192. Лук репчатый
193. Вид механической кулинарной обработки, при котором удаляют с поверхности овощей остатки земли и песка.
194. Нарезка
195. Мойка
196. Очистка
197. Сортировка
198. Калибровка
199. Какой способ обработки картофеля состоит из следующих операций: сортировка и калибровка, мытье, очистка и доочистка?
200. Паровой
201. Огневой
202. Автоматизированный
203. Механический
204. Все перечисленное
205. Простая форма нарезки?
206. Ломтики
207. Спирали
208. Стружка
209. Чесночки
210. Шарики
211. Размер соломки?
212. Толщина 0,4-5 см, длина 8-10 см
213. Толщина 0,4-5 см, длина 3-4 см
214. Толщина 0,8-20 см, длина 3-4 см
215. Толщина 0,7-10 см, длина 3-4 см
216. Толщина 0,7-10 см, длина 10-12 см
217. Как нарезают перец стручковый для супов?
218. Ломтиками
219. Кружочками
220. Дольками
221. Шариками
222. Кубиками
223. Когда промывают шпинат?
224. Задолго до тепловой обработки
225. Перед тепловой обработкой
226. За 7 часов до приготовления
227. За 30 мин до приготовления
228. Не нуждается в промывке
229. Какое время варят сморчки и строчки после обработки?
230. 3-4 мин
231. 60 мин
232. 10-15 мин
233. 40-50 мин
234. 3 ч
235. Лучшие сушеные грибы?
236. Белые
237. Подберезовики
238. Подосиновики
239. Маслята
240. Шампиньоны
241. Какой цвет должны иметь шампиньоны с нижней стороны шляпки?
242. Бледно – розовый
243. Коричневый
244. Ярко выраженный оранжевый
245. Беловато – коричневый
246. Бледно - зеленый
247. Какие грибы относятся к губчатым?
248. Сморчки
249. Шампиньоны
250. Маслята
251. Сыроежки
252. Лисички
253. Обработанные шампиньоны погружают в подкисленную воду с целью:
254. удаления ядов
255. сохранения цвета
256. не погружают
257. удаление горечи
258. улучшения вкуса
259. Срок хранения петрушки?
260. 15 мин
261. Не более суток
262. Более 5 ч
263. Не более 3 ч
264. Более 8 ч
265. Какие овощи не используют для фарширования?
266. Кабачки
267. Перец
268. Помидоры
269. Артишоки
270. Баклажаны
271. Какие овощи поступают в замороженном виде?
272. Зеленый горошек
273. Фасоль
274. Кукуруза
275. Зелень
276. Все перечисленное
277. При какой сушке овощи замораживают, а потом сушат в вакууме?
278. Сублимационной
279. Огневой
280. Паровой
281. Механической
282. Под давлением
283. Для какого блюда огурцы соленые нарезают ромбиками?
284. Рассольник
285. Солянка
286. Окрошка
287. Рагу
288. Соусы
289. Какая спаржа имеет горьковатый вкус, поэтому ее используют для приготовления гарниров?
290. Белая
291. Коричневая
292. Красная
293. Зеленая
294. Желтая
295. Какие овощи содержат большое количество витамина С, витамины группы В, каротин и минеральные вещества?
296. Салатные, шпинатные и десертные овощи
297. Клубнеплоды
298. Корнеплоды
299. Плодовые овощи
300. Луковые овощи
301. Какие овощи рекомендуют использовать в недозрелом виде, так как мякоть у них нежная, вкусная и семена нежесткие?
302. Тыква
303. Баклажан
304. Огурцы
305. Кукуруза
306. Кабачки и патиссоны
307. Какой овощ относится к пряным?
308. Топинамбур
309. Эстрагон
310. Горох
311. Брокколи
312. Артишок
313. Какое бактерицидное вещество содержат чеснок, лук, хрен, уничтожающее микробы?
314. Фитонцид
315. Пектин
316. Фитоэстроген
317. Метионин
318. Лейцин
319. Какие вещества содержат репа, брюква и редис?
320. Минеральные
321. Изолейцин
322. Триптофан
323. Лейцин
324. Гликозиды
325. Карбованную морковь разрезают вдоль пополам, затем нарезают наискось толщиной 1 мм:
326. Ломтики
327. Шарики
328. Звездочки
329. Гребешки
330. Соломка
331. Обтачивание – это….
332. Тепловая обработка
333. Способ консервирования
334. Первичная обработка
335. Прием нарезки
336. Способ хранения
337. Кулинарное назначение «морковь соломкой».
338. Для овощного маринада
339. Для борща флотского
340. Для мясных тушеных блюд
341. Для солянки
342. Для рыбных отварных блюд
343. Для удаления насекомых из капусты ее погружают в:
344. Бланшируют
345. Горячую подкисленную воду
346. Холодную подкисленную воду
347. Горячую подсоленную воду
348. Холодную подсоленную воду
349. Какой продукт получают из отходов картофеля?
350. Меланин
351. Крахмал
352. Настой
353. Бульон
354. Не получают никакой продукт
355. Какой полуфабрикат поступает упакованным в ящики или корзины по 15-20 кг сверху его накрывают влажной тканью?
356. Картофель очищенный
357. Морковь натуральная
358. Свекла маринованная
359. Лук очищенный
360. Капуста белокочанная
361. У какого овоща острым ножом обрезают верхнюю колючую часть листьев, отрезают стебель и зачищают донышко от сухих листьев?
362. Ревень
363. Спаржа
364. Щавель
365. Шпинат
366. Артишок
367. Какая часть спаржи считается наиболее ценной и вкусной?
368. Стебель
369. Листья
370. Головка
371. Корень
372. Кожица
373. Классификация томатов по степени зрелости:
374. Зрелые, недозрелые, перезрелые
375. Красные, зеленые, бурые
376. Зрелые, перезрелые
377. Крупные, средние, мелкие
378. Все перечисленное
379. Сделайте исключение:
380. Савойская капуста
381. Эстрагон
382. Кольраби
383. Брокколи
384. Брюссельская капуста
385. При какой операции удаляют загнивший, побитый картофель, посторонние примеси и проросшие клубни?
386. Калибровка
387. Мойка
388. Нарезка
389. Очистка
390. Сортировка
391. Форма нарезки, при которой сырой картофель сначала обтачивают бочонками, затем разрезают вдоль на несколько частей.
392. Бочонки
393. Шарики
394. Ломтики
395. Чесночки
396. Дольки
397. Вид нарезки, при которой капусту нарезают на полоски шириной 2-2,5 см, затем поперек на квадратики?
398. Соломка
399. Долька
400. Шашки
401. Брусочки
402. Кубики
403. Какой гриб относится к пластинчатым?
404. Сморчки
405. Лисички
406. Строчки
407. Маслята
408. Белые
409. Какие помидоры используют для фарширования?
410. Плотные, среднего размера
411. Зеленые, упругие
412. Перезрелые
413. Особо крупные плоды
414. Мелкие, перезрелые
415. Что необходимо сделать с овощами перед использованием при огневой сушке?
416. Отварить
417. Разморозить
418. Припустить
419. Притушить
420. Замочить
421. Толщина ломтика картофеля для жарки основным способом?
422. 0,2-0,5 см
423. 1 см
424. 0,6-0,7 см
425. 1,5 см
426. 2 см
427. Длина брусочка картофеля.
428. 2-3 см
429. 3,5-4 см
430. 5-6 см
431. 7-8 см
432. 5-8 см
433. Кольраби относится к следующей группе овощей?
434. Пряные
435. Плодовые
436. Капустные
437. Корнеплоды
438. Клубнеплоды
439. Норма отходов картофеля с 1 сентяря по 31 октября составляет:
440. 20%
441. 25%
442. 30%
443. 35%
444. 40%
445. Какая аминокислота содержится в картофеле?
446. Изолейцин
447. Триптофан
448. Лейцин
449. Пектин
450. Тирозин
451. Какой метод применяют для предохранения картофеля от потемнения?
452. Катализация
453. Сульфитизация
454. Серализация
455. Оксидотация
456. Фторизация
457. Какой полуфабрикат на предприятия общественного питания поступает упакованным в ящики, фляги или пакеты из полиэтилена?
458. Морковь очищенная
459. Свекла очищенная
460. Картофель очищенный
461. Белокочанная капуста
462. Лук очищенный
463. Какое ядовитое вещество содержат грибы, которые при варке разрушаются?
464. Меланин
465. Лейцин
466. Муравьиная кислота
467. Гельвеловая кислота
468. Серная кислота
469. Каковы отходы сушеных грибов при механической кулинарной обработке?
470. 24%
471. 18%
472. 16%
473. 48%
474. Нет отходов
475. Какой дессертный овощ допускается хранить в подкисленной воде не более 1 часа?
476. Артишок
477. Спаржа
478. Ревень
479. Эстрагон
480. Ванилин
481. Какие овощи на предприятия общественного питания могут поступать в замороженном виде?
482. Картофель
483. Свекла
484. Кабачки
485. Кукуруза
486. Все перечисленное
487. Какие овощи укладывают слоем 5-10 см, накрывают влажной тканью и хранят при температуре 2-12°С не более 3 ч?
488. Спаржа, ревень, артишок
489. Кабачки, баклажаны
490. Зелень петрушки, укроп, салат
491. Морковь, свекла
492. Тмин, базилик
493. Норма отходов кабачков без кожицы составляет:
494. 40%
495. 20%
496. 70%
497. 5%
498. 57%
499. Кулинарное использование свекольных очисток.
500. Настой
501. Крахмал
502. Желе
503. Бульон
504. Салат
505. На предприятия питания грибы поступют в следующем виде:
506. Свежие
507. Соленые
508. Сушеные
509. Маринованые
510. Все перечисленное
511. Вид нарезки, при которой морковь нарезают различного размера, пользуясь специальными выемками или вручную приемом обтачивания.
512. Звездочки
513. Шарики, орешки
514. Ломтики
515. Бочонки
516. Цилиндр
517. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке.
518. Калибровка
519. Карбование
520. Сортировка
521. Обтачивание
522. Рисование
523. Зачем перед использованием сульфитированного картофеля его промывают?
524. Для восстановления кулинарных свойств
525. Удаления сернистого ангидрида
526. Для удаления крахмала
527. Для подготовки к размораживанию
528. Для удаления отслойки
529. Наибольшее количество витамина А содержится:
530. Свекла
531. Помидор
532. Лук
533. Морковь
534. Кабачки
535. Норма отходов редиса красного с ботвой составляет:
536. 10%
537. 37%
538. 50%
539. 70%
540. 22%
541. Что содержится в рыбе?
542. Белки
543. Жиры
544. Минеральные вещества
545. Витамины А и Д
546. Все перечисленное
547. На сколько категорий делят рыбу по содержанию жира?
548. 2
549. 3
550. 4
551. 5
552. 6
553. Рыба семейства окуневых.
554. Окунь
555. Кета
556. Белуга
557. Шип
558. Налим
559. Какая рыба на предприятия питания поступает в соленом виде?
560. Щука
561. Сом
562. Треска
563. Минтай
564. Ставрида
565. Какие виды вымачивания соленой рыбы существуют?
566. На воздухе и проточной водой
567. Нагрев в СВЧ
568. На воздухе и комбинированный
569. Комбинированный и в СВЧ
570. В сменной и проточной воде
571. Время вымачивания соленой рыбы?
572. 1-2 ч
573. 5-6 ч
574. 8-12 ч
575. 12-36 ч
576. 24-48 ч
577. Какую маркировку имеет доска для обработки рыбы?
578. РС
579. ОР
580. РО
581. ДР
582. РВ
583. Для чего у щуки снимают кожу чулком?
584. Для жарки
585. Для засолки
586. Для приготовления котлетной массы
587. Для припускания
588. Для запекания
589. Как оттаивают осетровую рыбу
590. Комбинированным способом
591. В СВЧ
592. В проточной воде
593. В воде
594. На воздухе
595. Что необходимо сделать для облегчения очистки осетровой рыбы от костных жучек?
596. Отварить
597. Замочить
598. Ошпарить
599. Зачистить
600. Удалить их в замороженном виде
601. Как делят в зависимости от размера рыбные полуфабрикаты?
602. Тощие, жирные, особо жирные
603. Крупные, порционные, мелкокусковые
604. Порционные и мелкокусковые
605. Осетровые и бесчешуйчатые
606. Чешуйчатые и бесчешуйчатые
607. Что входит в состав кнельной массы?
608. Филе, хлеб пшеничный, молоко, белки, яйца, соль
609. Филе, молоко, белки, яйца, соль
610. Филе, хлеб пшеничный, яйца, соль
611. Филе, хлеб пшеничный, молоко
612. Филе, белки, яйца, соль
613. Какие пищевые отходы используют для приготовления блюд?
614. Голова
615. Кости
616. Икра
617. Хрящи
618. Все перечисленное
619. Что хранят в высушенном виде у осетровых рыб?
620. Хрящи
621. Жир
622. Хорда
623. Икра
624. Молока
625. Самые крупные морские раки?
626. Крабы
627. Креветки
628. Омары
629. Лангусты
630. Моллюски
631. Головоногие моллюски массой до 350 гр.
632. Крабы
633. Кальмары
634. Креветки
635. Раки
636. Лангусты
637. Какие морепродукты варят в кипящей воде 3-4 минуты?
638. Крабы
639. Кальмары
640. Креветки
641. Раки
642. Лангусты
643. Для приготовления каких блюд используют чешую?
644. Уха
645. Фарш
646. Кулебяка
647. Бульон
648. Желе
649. Рыба семейства лососевых?
650. Семга
651. Ерш
652. Пикша
653. Навага
654. Судак
655. С каким содержанием жира рыбу относят к особо жирной?
656. 5-15%
657. 5-40%
658. 15-33%
659. 40-50%
660. 70-80%
661. К какому семейству относятся налим, навага, сайда, серебристый хек?
662. Окуневые
663. Карповые
664. Сельдевые
665. Осетровые
666. Тресковые
667. На какие группы делят рыбу по способу обработки?
668. Чешуйчатые и бесчешуйчатые
669. Чешуйчатые, бесчешуйчатые и осетровые
670. Мелкая, средняя и крупная
671. Лососевые и осетровые
672. Тощая, жирная и особо жирная
673. Из каких этапов состоит механическая кулинарная обработка рыбы?
674. Вымачивание, оттаивание, разделка, приготовление полуфабрикатов
675. Вымачивание, разделка, оттаивание, приготовление полуфабрикатов
676. Вымачивание, приготовление полуфабрикатов, оттаивание, разделка
677. Приготовление полуфабрикатов, вымачивание, оттаивание, разделка,
678. Оттаивание, вымачивание, разделка, приготовление полуфабрикатов
679. Какую рыбу рекомендуется не оттаивать перед тепловой обработкой?
680. Щука
681. Налим
682. Сом
683. Ставрида
684. Осетр
685. Какой плавник у рыб удаляют в первую очередь?
686. Брюшной
687. Спинной
688. Анальный
689. Хвостовой
690. Жировой
691. Какую рыбу не потрошат, тушку тщательно протирают поваренной солью?
692. Зубатка
693. Бельдюга
694. Миноги
695. Угорь
696. Сом
697. У какой рыбы перед нарезкой на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая может быть ядовитой?
698. Ставрида
699. Хек
700. Морской язык
701. Минтай
702. Маринка
703. Пластование – это:
704. удаление внутренностей
705. удаление визиги
706. деление крупной рыбы на продольное филе
707. удаление плавников
708. удаление головы
709. Какую рыбу не пластуют?
710. Щука
711. Хек серебристый
712. Рыба – сабля
713. Треска
714. Судак
715. В чем рекомендуют вымачивать рыбу, чтобы она не стала дряблой?
716. Вода
717. Чай
718. Молоко
719. Кефир
720. Соленый раствор
721. Для образования поджаристой корочки подготовленную рыбу?
722. Запекают
723. Припускают
724. Отваривают
725. Пассируют
726. Панируют
727. К головоногим моллюскам относятся?
728. Омары, лангусты
729. Раки, кальмары
730. Кальмары, осьминоги
731. Мидии, трепанги
732. Омары, гребешок
733. Укажите, какое количество воды берут для ошпаривания звеньев рыбы с кожей?
734. Чтобы в нее была погружена лишь нижняя часть звена с кожей
735. Чтобы звено было полностью погружено в воду
736. Заливают звено рыбы на 1/3 поверхности рыбы
737. Заливают звено рыбы на 1/2 поверхности рыбы
738. Заливают звено рыбы на 1/4 поверхности рыбы
739. Укажите длительность ошпаривания рыбы горячей водой, мин.?
740. 5-10
741. 10-15
742. 2-3
743. 15-20
744. 40-50
745. Срок хранения рыбного фарша при температуре 0-4°С?
746. 1 ч
747. 3 ч
748. 6 ч
749. 8 ч
750. 12 ч
751. Изделие из рыбной котлетной массы в виде шариков диаметром до 3 см, подается по 3-4 штуки на порцию?
752. Тефтели
753. Котлеты
754. Фрикадельки
755. Биточки
756. Зразы
757. Фаршированное изделие из рыбной котлетной массы?
758. Тефтели
759. Котлеты
760. Фрикадельки
761. Биточки
762. Зразы
763. Размеры филе рыбы для приготовления блюда «Рыба в тесте»?
764. Толщина 1 см, длина 8-10 см
765. Толщина 3 см, длина 5-7 см
766. Толщина 4 см, длина 10-12 см
767. Толщина 7 см, длина 15-20 см
768. Толщина 6 см, длина 8-10 см
769. Что такое льезон?
770. Мучная панировка
771. Смесь яиц и молока
772. Смесь молока и муки
773. Смесь сухарей и воды
774. Все перечисленное
775. Количество отходов при обработке рыбы на чистое филе составляет?
776. 30-40%
777. 20-35%
778. 15-30%
779. 50-60%
780. 80-90%
781. Как называется белок соединительной ткани, который под действием тепловой обработки легко видоизменяется?
782. Коллаген
783. Альбумин
784. Глютин
785. Нуклеин
786. Бета – каротин
787. Рыба глубоководная, мясо вкусное, нежное, белого цвета с розоватым оттенком, с хорошим запахом.
788. Щука
789. Сом
790. Макрурус
791. Угольная рыба
792. Рыба - сабля
793. Мясо плотное, но сочное и мягкое, отличительной особенностью рыбы является бесцветная кровь?
794. Рыба – сабля
795. Ледяная рыба
796. Угольная рыба
797. Нототения мраморная
798. Сквама
799. Чешуйчатая рыба, имеющая по бокам поперечные полосы?
800. Путассу
801. Сквама
802. Рыба – сабля
803. Сом
804. Терпуг
805. Какова потеря массы рыбы при оттаивании на воздухе?
806. 2%
807. 3%
808. 4%
809. 7%
810. 10%
811. Какое количество отходов получается при удалении головы у обработанной рыбы?
812. 5%
813. 10%
814. 15%
815. 20%
816. 35%
817. Для чего используют порционные куски (кругляши)?
818. Припускание
819. Фарширование
820. Приготовление котлетной массы
821. Приготовление фарша
822. Приготовление кнельной массы
823. У какой рыбы надрезают кожу по всей длине спины, удаляют плавники, голову, разрезают брюшко и потрошат?
824. Зубатка
825. Бельдюга
826. Миноги
827. Угорь
828. Сом
829. Какую рыбу очищают чешуеочистительные машины производительностью 20-30 рыб в минуту?
830. Осетр
831. Щука
832. Навага
833. Треска
834. Сом
835. С помощью чего отрезают хвостовой плавник в специализированных цехах?
836. Плавникорезка
837. Дисковая рыборезка
838. Нож
839. Пилорезка
840. Все перечисленное
841. Какую массу имеют звенья белуги при пластовании?
842. 1-3 кг
843. 3-7 кг
844. 9-10 кг
845. 2-3 кг
846. 4-5 кг
847. Какие жучки оставляют при обработке стерляди, чтобы не повредить мякоть рыбы?
848. Спинные
849. Боковые
850. Брюшные
851. Костные
852. Мелкие
853. Что используют в качестве белой панировки?
854. Соль
855. Размолотые сухари
856. Мелко тёртый черствый пшеничный хлеб
857. Мука
858. Меланж
859. Для какого блюда филе рыбы нарезают в виде ленты шириной 4-5 см, толщиной 1 см, длиной 15-20 см?
860. Рыба жареная с зеленым маслом
861. Рыба в тесте
862. Рыба по-русски
863. Рыба фри
864. Рыба маринованная
865. Благодаря чему изделия из котлетной массы имеют пышную, пористую и сочную консистенцию?
866. Яйца
867. Хлеб
868. Молоко
869. Молока
870. Сливки
871. У какой рыбы пищевые отходы при пластовании с кожей и реберными костями составляет 10%, а филе с кожей без реберных костей -20%?
872. Амур
873. Треска
874. Вобла
875. Щука
876. Пикша
877. Икру какой рыбы нельзя употреблять в пищу?
878. Треска
879. Лосось
880. Налим
881. Пикша
882. Усач
883. Какую пасту приготавливают путем выделения из креветок белковой части, которую подвергают тепловой обработке?
884. Крилевая паста «Океан»
885. Кремовая паста «Океан»
886. Паста «Креветка»
887. Белковая паста «Океан»
888. Все перечисленное
889. Какую окраску приобретают кальмары после ошпаривания?
890. Розовую
891. Белую
892. Красную
893. Бледно – оранжевую
894. Не меняет окрас
895. Съедобная часть морского гребешка?
896. Брюшко
897. Мускул, мантия
898. Лигамент
899. Сифон
900. Статоцит
901. Основными тканями мяса являются:
902. Мышечная
903. Соединительная
904. Жировая
905. Костная
906. Все перечисленное
907. К первому сорту говядины относятся следующие отруба:
908. покромка
909. вырезка
910. грудинка
911. лопатка
912. шея
913. Замороженное мясо имеет температуру внутри мышц:
914. от 0 до 4 оС
915. от 0 до – 1 оС
916. от -6 до – 8 оС
917. 1-2 оС
918. 12-15 оС
919. В каком цехе обрабатывают мясо?
920. Мясной, заготовочный
921. Холодильные камеры
922. Доготовочный
923. Моечный
924. Рыбный
925. Допускается ли по технике безопасности пользоваться паяльными лампами для опаливания птицы?
926. Допускается
927. Допускается с разрешения заведующего производства
928. Допускается с разрешения шеф-повара
929. Допускается с разрешения заведующего по охране производства
930. Запрещается
931. Что такое обвалка?
932. Зачистка от сухожилий
933. Удалений хрящей
934. Отделение мяса от кости
935. Разделка туши
936. Отделение вырезки
937. Процесс, при котором нарезанные куски мяса отбивают тяпкой, предварительно смочив в холодной воде.
938. Нарезка
939. Отбивание
940. Шпигование
941. Панирование
942. Маринование
943. Пласт мяса говядины прямоугольной формы.
944. Грудинка
945. Вырезка
946. Покромка
947. Боковая часть
948. Лопатка
949. Спинная и поясничная части с реберными костями длиной не более 8 см.
950. Грудинка
951. Вырезка
952. Покромка
953. Корейка
954. Лопатка
955. Что относится к субпродуктам?
956. Почки
957. Легкое
958. Вымя
959. Хвосты
960. Все перечисленное
961. Для улучшения вкуса, удаления специфического запаха мясо диких животных подвергают…
962. Маринованию
963. Варке
964. Припусканию
965. Замачиванию
966. Жарке
967. Для чего используют окорочка, лопатки и спинную часть кролика?
968. Приготовления рагу
969. Жарки в натуральном виде
970. Приготовления котлет
971. Для запекания
972. Для варки
973. Какие котлеты готовят из говядины с добавлением сала-сырца?
974. Домашние
975. Киевские
976. Натуральные
977. Московские
978. Невские
979. Что относится к пищевым отходам?
980. Вымя
981. Сухожилие
982. Почки
983. Корейка
984. Сердце
985. Блюдо из рубленной массы баранины.
986. Бифштекс
987. Лангет
988. Плов
989. Люля-кебаб
990. Поджарка
991. Блюдо, для которого мясо нарезают из почечной части корейки по одному куску на порцию и маринуют?
992. Плов
993. Рагу
994. Шашлык по-карски
995. Гуляш
996. Шницель
997. Из корейки свинины без реберных костей нарезают порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают6
998. Эскалоп
999. Духовая свинина
1000. Котлеты
1001. Шашлык
1002. Гуляш
1003. Какую часть свиной туши используют для приготовления котлетной массы?
1004. Лопатка
1005. Грудинка
1006. Корейка
1007. Шея
1008. Обрезки
1009. Какую часть бараньей туши удаляют?
1010. Сердце
1011. Корейка
1012. Почки
1013. Лопатка
1014. Легкое
1015. Полуфабрикат из покромки лопаточной и подлопаточной частей в виде кубиков массой 20-30 гр по 4-5 шт на порцию.
1016. Гуляш
1017. Зразы
1018. Поджарка
1019. Говядина духовая
1020. Лангет
1021. На предприятия общественного питания говядина поступает:
1022. Тушами
1023. Полутушами
1024. Отрубами
1025. Мелкими кусками
1026. Средними кусками
1027. Время размораживания мяса при медленном способе:
1028. 10-12 часов
1029. 5-6 часов
1030. 1-3 суток
1031. 7 дней
1032. 5 часов
1033. Какие правила по технике безопасности должен соблюдать обвальщик при разделке мяса?
1034. Использовать длинный нож
1035. Должна быть одета кольчуга
1036. Раскладывать отдельно мясо и кости
1037. Не пользоваться режущими инструментами
1038. Все перечисленное
1039. Какой из полуфабрикатов является порционным?
1040. Бифштекс
1041. Бефстроганов
1042. Поджарка
1043. Плов
1044. Рагу
1045. Какие части говяжьей туши варят?
1046. Лопаточная, подлопаточная
1047. Вырезка, тонкий край
1048. Шейная часть, пашина
1049. Окорок, шейная часть
1050. Рулька, шейная часть
1051. Из какой части нарезают котлеты натуральные?
1052. Грудинки
1053. Лопатки
1054. Корейки
1055. Окорок
1056. Покромка
1057. Какой из полуфабрикатов является мелкокусковым?
1058. Шницель
1059. Бефстроганов
1060. Лангет
1061. Эскалоп
1062. Мясо шпигованное
1063. Из какой части нарезают бифштекс, филе, лангет?
1064. Вырезки
1065. Корейки
1066. Грудинки
1067. Шейная часть
1068. Окорок
1069. Из какой части приготавливают зразы рубленные?
1070. Корейки
1071. Шеи, пашины
1072. Толстого, тонкого края
1073. Покромки
1074. Окорок
1075. У какого полуфабриката сроки хранения меньше?
1076. грудинка фаршированная
1077. лангет
1078. биточки
1079. тельное
1080. котлета натуральная
1081. Основные признаки доброкачественности мяса?
1082. мясо имеет серый цвет
1083. мясо имеет розовый цвет
1084. цвет жира мяса желтый
1085. при нажатии на мясо ямка остается
1086. мясо имеет кислый запах
1087. Время размораживания мяса при быстром способе:
1088. 1-2 часа
1089. 12-24 часа
1090. 1-3 суток
1091. 24-36 часов
1092. 8 часов
1093. Для чего мясо до разделки обсушивается?
1094. чтобы не вытекал мясной сок
1095. чтобы не развивались микроорганизмы
1096. чтобы выглядело красиво
1097. чтобы покрылось пленкой
1098. чтобы выветрился специфический запах
1099. Какие части говяжьей туши тушат?
1100. вырезка
1101. боковой, наружный куски
1102. шейная часть, Пашина
1103. окорок
1104. рулька
1105. Какой из полуфабрикатов является панированным?
1106. шницель отбивной
1107. филе
1108. лангет
1109. плов
1110. бефстроганов
1111. Из какой части нарезают котлеты натуральные?
1112. грудинки
1113. лопатки
1114. корейки
1115. окорок
1116. шейная часть
1117. В каких целях используется маринование?
1118. для размягчения соединительной ткани
1119. для придания кислоты
1120. для придания формы
1121. для придания вкуса
1122. все перечисленное
1123. Какой полуфабрикат приготовлен из котлетной массы?
1124. котлета натуральная
1125. котлета натуральная рубленая
1126. котлета рубленая
1127. эскалоп
1128. мясо пикантное
1129. У какого п\ф сроки хранения больше?
1130. ростбиф
1131. котлета рубленая
1132. эскалоп
1133. котлета натуральная
1134. рулет
1135. Какое изделие имеет форму кирпичика?
1136. зразы
1137. рулет
1138. шницель
1139. тельное

Е. котлета

1. Какие части мяса используются для приготовления порционных п/ф из свинины?
2. шея
3. грудинка
4. язык
5. корейка
6. рулька
7. По набору продуктов: свинина, льезон, сухари - определите какое это блюдо?
8. эскалоп
9. мясо пикантное
10. шницель натуральный
11. Котлета натуральная
12. Зразы
13. Какие порционные п/ф готовятся из свинины?
14. ростбиф
15. ромштекс
16. эскалоп
17. зразы отбивные
18. Котлета
19. Какой гарнир используют для фирменных блюд?
20. картофель жареный во фритюре
21. макароны отварные
22. рагу овощное
23. гречка
24. Рис
25. При какой температуре жарят мясные блюда основным способом?
26. 190°С
27. 150°С
28. 230°С
29. 250°С
30. 110°С
31. К каким блюдам относится «говядина духовая»?
32. мелкокусковые тушёные
33. крупнокусковые тушёные
34. порционные тушёные
35. порционные жареные
36. мелкокусковые запеченные
37. Температура отпуска мясных горячих блюд?
38. 75° - 80°
39. 80° - 85°
40. 70° - 75°
41. 10°-12°
42. 110°-115°
43. Какие блюда относятся к жареным мелкокусковым?
44. Гуляш, азу, поджарка
45. Плов, рагу
46. Шашлык, бефстроганов, поджарка
47. Люля-кебаб, шашлык
48. Эскалоп
49. Мясные горячие блюда готовят
50. В мясном цехе
51. В горячем цехе
52. В заготовочном цехе
53. В овощном
54. В рыбном
55. Для приготовления блюда «мясо отварное» используют мясо массой
56. 1-2 кг
57. 2-3 кг
58. 3-4 кг
59. 7-8 кг
60. 1-5 кг
61. К натуральным жареным блюдам относят
62. Поджарка, бефстроганов
63. Бифштекс, лангет
64. Антрекот, гуляш
65. Шашлык
66. Плов
67. По способу тепловой обработки, голубцы с мясом относят к блюдам
68. Тушённым
69. Запечённым
70. Жаренным
71. Варенным
72. Припущенным
73. Температура отпуска готовых мясных блюд
74. 550С
75. 650С
76. 750С
77. 800С
78. 150С
79. Порционное мясное блюдо из говядины
80. Поджарка, гуляш
81. Бифштекс, филе
82. Бефстроганов, азу
83. Шашлык, люля-кебаб
84. Эскалоп
85. Красный цвет мяса зависит от вещества
86. Коллаген
87. Глютин
88. Миоглобин
89. Лейцин
90. Изолейцин
91. При отпуске блюда, бифштекс с яйцом, яйцо кладут
92. Рядом с бифштексом
93. На бифштекс
94. Под бифштекс
95. Не ложат яйцо
96. Нет правильного ответа
97. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины
98. Поджарка, гуляш, бефстроганов
99. Антрекот, ромштекс, лангет
100. Ростбиф, шпигованное мясо, тушёное мясо
101. Плов, рагу
102. Шашлык
103. Запеченное мясное блюдо
104. Жаркое по-домашнему, мясо духовое
105. Говядина в луковом соусе, макаронник с мясом
106. Грудинка фаршированная, ростбиф
107. Поджарка, гуляш, бефстроганов
108. Антрекот, ромштекс, лангет
109. Части мяса получаемые после обвалки свинины
110. Шея, грудинка, корейка, лопатка, окорок, обрезь;
111. Толстый край, покромка, окорок, шея;
112. Грудинка, лопатка, окорок.
113. Рулька, окорок
114. Толстый край, средний край, покромка
115. Продукты, входящие в натуральную рубленую массу
116. мясо, лук, соль, перец
117. мясо, хлеб пшеничный, лук, соль, перец
118. мясо, соль, перец, молоко или вода
119. мясо, молоко, хлеб, лук
120. мясо, яйцо, соль, лук, перец, хлеб
121. В суп «харчо» картофель нарезают:
122. кубиками
123. дольками
124. брусочками
125. ломтиками
126. готовят без картофеля
127. Овощи для супа «крестьянский» нарезают:
128. кружочками
129. дольками
130. кубиками
131. брусочками
132. ломтиками
133. Основными продуктами в окрошке являются:
134. сметана, колбаса, квас
135. яйца, лук, сметана
136. огурцы, лук
137. сметана, редис
138. квас, яйца
139. В свекольник холодный свеклу нарезают:
140. брусочками
141. соломкой, кубиками
142. ломтиками
143. дольками
144. кружочками
145. К сезонным супам относятся:
146. суп из овощей
147. окрошка
148. суп харчо
149. суп – пити
150. борщ флотский
151. Для приготовления супа «лапша домашняя» используют бульон:
152. из птицы
153. рыбный
154. грибной
155. овощной
156. крупяной отвар
157. В суп «лапшу домашнюю» не используют овощ:
158. лук
159. белые коренья
160. морковь
161. лук порей
162. капуста
163. В качестве загустителя для приготовления сладких супов на фруктовых отварах используют:
164. мучную пассировку
165. картофельный крахмал
166. маисовый крахмал
167. рисовую крупу
168. панировочные сухари
169. Температура подачи горячих супов:
170. 75 -80 оС
171. 50 – 60 оС
172. 10 – 14 оС
173. 8 – 10 оС
174. 35 – 40 оС
175. В щах по-уральски, помимо квашеной капусты используют:
176. картофель, перловую крупу
177. картофель
178. перловую крупу
179. пшено
180. моченые яблоки
181. Основной продукт в борще:
182. капуста
183. свекла
184. картофель
185. лук
186. морковь
187. Борщ московский готовят:
188. с капустой и картофелем
189. с капустой без картофеля
190. с картофелем без капусты
191. с перловой крупой
192. без свеклы
193. Борщ украинский подают:
194. с ватрушками
195. пирожками
196. клецками
197. галушками
198. пампушками
199. С картофелем готовят солянку:
200. домашнюю
201. донскую
202. мясную сборную
203. овощную
204. грибную
205. Рассольник домашний готовят:
206. с картофелем и капустой
207. с картофелем без капусты
208. с капустой без картофеля
209. с крупой
210. с фрикадельками
211. Для супа лапша домашняя используют овощи:
212. лук, морковь, белые коренья
213. морковь, белые коренья
214. лук, белые коренья
215. картофель, лук
216. картофель, лук, морковь
217. При осветлении бульонов для прозрачных супов оттяжку вводят при температуре:
218. 90 – 100 оС
219. 50 – 60 оС
220. 15 – 20 оС
221. 75 – 80 оС
222. 10 – 14 оС
223. Основой для приготовления соуса красного основного служит:
224. белый бульон
225. коричневый бульон
226. пассированный томат
227. белая пассировка
228. овощная пассировка
229. В качестве загустителя горячих соусов используют:
230. крахмал
231. овощную пассировку
232. мучную пассировку
233. пюре из картофеля
234. льезон
235. Для приготовления соуса белый с яйцом, яичные желтки используют:
236. протертые отварные
237. сырые
238. не используют
239. сырые взбитые в пену
240. отварные мелкорубленые
241. Жировую мучную пассировку перед использованием разводят бульоном температурой:
242. 10 – 15 оС
243. 70 – 80 оС
244. 50 – 60 оС
245. 25 – 30 оС
246. 90 – 100 оС
247. Готовые соусы на мясном бульоне перед подачей защипывают:
248. сахаром
249. льезоном
250. сливочным маслом
251. уксусом
252. сливками
253. Какой консистенции молочный соус используют для фарширования изделий:
254. густой
255. средней густоты
256. жидкий
257. не имеет значения
258. жидкий и средней густоты
259. Пикантный соус – это соус:
260. с луком и корнишонами
261. луковый с горчицей
262. сметанный с хреном
263. белый с яйцом
264. сметанный с томатом
265. Лимонную кислоту добавляют в соус для:
266. улучшения вкуса
267. улучшения цвета
268. чтобы на поверхности не образовалась пленка
269. улучшения консистенции
270. продолжительности хранения
271. Соус украинский производный соуса:
272. томатного
273. сметанного
274. молочного
275. белого основного
276. красного основного
277. Соус томатный готовят на основе:
278. соуса белого основного
279. красного основного
280. голландского
281. польского
282. сметанного
283. Основные горячие соусы хранят:
284. От 3-4 ч
285. От 1-2ч
286. От 2-3 ч
287. От 4-5 ч
288. От 5-6 ч
289. Температура подачи блюд из овощей:
290. 75ºС
291. 65ºС
292. 55ºС
293. 80ºС
294. 90ºС
295. Яйцо в «мешочек» варят:
296. 2,5-3 мин
297. 4,5-5 мин
298. 7 мин
299. 8 мин
300. 10 мин
301. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:
302. 80ºС
303. 40ºС
304. 50ºС
305. 60ºС
306. 70оС
307. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи?
308. сырники
309. пудинг
310. запеканка
311. вареники ленивые
312. каша гурьевская
313. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масло – проварить. Какое это блюдо?
314. яичная кашка
315. омлет
316. драчена
317. яичница натуральная
318. яйцо- пашот
319. Срок хранения пудинга творожного:
320. 1 час
321. 15 мин
322. 30 мин
323. не подлежит хранению
324. 2 часа
325. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:
326. 1 час
327. 15 мин
328. 30 мин
329. 2 часа
330. 24 часа
331. Продукты, необходимые для приготовления омлета:
332. яйца, мука, сметана, соль
333. яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука
334. молоко, яйца, соль, сливочное масло
335. яйца, вода, соль, сахар, мука
336. яйца, молоко, соль, мука
337. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?
338. в массу добавляют взбитые яичные белки
339. в массу добавляют сметану
340. в массу добавляют муку
341. в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло
342. в массу добавляют молоко
343. Канапе – это бутерброд:
344. открытый
345. закрытый
346. закусочный
347. сложный
348. горячий
349. Салат-коктейль – это:
350. нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом
351. нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом
352. нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями
353. нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом
354. нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом, уложены слоями
355. Мясо для салата мясного:
356. отваривают, жарят
357. жарят, запекают
358. отваривают, запекают
359. припускают, жарят
360. все перечисленные
361. Салаты украшают:
362. зеленью, морепродуктами
363. майонезом, овощами
364. продуктами, входящими в состав салата, зеленью
365. овощами, зеленью
366. майонезом, зеленью
367. Нормы хлеба для закрытых бутербродов обычно:
368. 20 г
369. 30-40 г
370. 50 г
371. 10 г
372. 15 г
373. Отпускают холодные блюда и закуски при температуре:
374. 0-5ºС
375. 6-9ºС
376. 10-14ºС
377. 15-18ºС
378. 45-55оС
379. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:
380. ухудшаются вкусовые качества
381. ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность
382. ухудшается внешний вид блюда
383. ухудшается консистенция овощей
384. ухудшаются вкусовые качества и консистенция овощей
385. Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают:
386. мелким кубиком
387. ломтиком
388. соломкой
389. брусочками
390. крупным кубиком
391. Салат из квашеной капусты доводят до вкуса:
392. соль, сахар, уксус
393. соль, сахар, перец
394. сахар, уксус, перец
395. соль, сахар
396. сахар, перец
397. Температура подачи горячих сладких блюд:
398. 45º С
399. 55о С
400. 65º С
401. 40º С
402. 70 о С
403. Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя?
404. 20-30 г
405. 100-120 г
406. 15-20 г
407. 60-80 г
408. 5-10 г
409. К горячим сладким блюдам относятся:
410. гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе
411. пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская
412. суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны
413. пудинг манный, яблоки в тесте, каша гурьевская, самбук
414. желе, мусс, самбук, кисель, крем
415. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?
416. при отпуске кладут взбитые сливки
417. при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока
418. охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого
419. охлаждают и в бокал кладут пищевой лед
420. запивают его холодной водой
421. К желированным сладким блюдам относятся:
422. компоты, кисели, самбуки, желе
423. кисели, муссы, желе, свежие фрукты
424. кремы, желе, муссы, самбуки, кисели
425. суфле, кремы, желе, самбуки, компоты
426. компоты, муссы, самбуки, суфле
427. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:
428. 25-35оС
429. 50-55оС
430. 20-25оС
431. 45-50оС
432. 15-30оС
433. Температура подачи мороженого:
434. 4-6ºС
435. 10-14ºС
436. 8-10ºС
437. 0-2ºС
438. 6-8ºС
439. Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами. Причины возникновения:
440. много соли
441. недостаточная расстойка
442. много муки
443. высокая температура печи
444. низкая температура печи
445. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?
446. недостаточный подъём
447. пониженный объём
448. тесто кислое
449. образование высохшего слоя
450. поверхность покрыта трещтнами
451. Температура опары должна быть:
452. 35-40оС
453. 25-27оС
454. 30-35оС
455. 27-29оС
456. 20-25оС
457. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:
458. Взбивание
459. добавление соды
460. добавление дрожжей
461. добавление аммония углекислого
462. все перечисленное
463. Бисквит выпекают
464. 20-30 мин
465. 35-40 мин
466. 40-60 мин
467. 35-40 мин
468. 60-70 мин
469. Тарталетки изготавливают из:
470. песочного теста
471. заварного теста
472. сдобного пресного теста
473. из дрожжевого теста
474. слоеного пресного теста
475. Для чего добавляют лимонную кислоту в слоеное пресное тесто?
476. для придания вкуса
477. для слоеобразования
478. для улучшения качества клейковины муки
479. для блеска готовых изделий
480. для запаха
481. Время брожения опары:
482. 20-40 мин
483. 5-6 часов
484. 3-5 часа
485. 2-3 часа
486. 1-1,5 часа
487. Для приготовления бисквита буше используют?
488. Свежие диетические яйца
489. Утиные яйца
490. Меланж
491. Яичный порошок
492. Столовые яйца
493. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:
494. 50 слоев
495. 256 слоев
496. 155 слоев
497. 320 слоев
498. 406 слоев
499. При приготовлении слоеного дрожжевого теста, маргарин должен иметь температуру:
500. 2-5оС
501. 5-7оС
502. 20-27оС
503. 10-15оС
504. 7-10оС
505. Важнейшими показателями муки, определяющими ее технологические свойства, являются
506. гигроскопичность, содержание химических веществ
507. влажность, содержание и качество клейковины
508. консистенция, состав
509. пищевая ценность, консистенция
510. влажность и содержание химических веществ
511. Их выпекают с обеих сторон на разогретых чугунных сковородах, смазанных жиром
512. Самса
513. Блины
514. Слоеная кулебяка
515. Расстегаи
516. Пирожки
517. Буше это
518. Булочки
519. Блины
520. Дрожжевое тесто
521. Бисквит
522. Ватрушки
523. Основа белково-воздушного тесто
524. сахар и взбитые белки
525. мука, яйцо
526. мука, сахар
527. маргарин, мука, яйцо
528. сахар, маргарин
529. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
530. 50 г
531. 40 г
532. 30 г
533. 20 г
534. 10 г
535. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
536. с фаршами
537. с кремом, глазированные
538. с малым количеством сдобы
539. с большим количеством сдобы
540. нет правильного ответа
541. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?
542. для удаления этилового спирта
543. для равномерного распределения дрожжей
544. для удаления избытка углекислого газа
545. для уменьшения объема
546. все ответы верны
547. Содержащиеся во всех горячих напитках вещества …
548. благоприятно влияют на сердечную деятельность
549. способствуют пищеварению
550. уменьшают ощущение усталости
551. обладают высокой пищевой ценностью
552. всё перечисленное
553. По предложенным ингредиентам определить название напитка: Мёд 100, сахар 75, гвоздика 3, корица 5, кардамон или имбирь 5, лавровый лист 1, облепиха 110, вода 1000.
554. медовый айс – крим
555. напиток клюквенный
556. напиток «Петровский»
557. сбитень
558. квас
559. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
560. 6-8 ч
561. 8-10 ч
562. 10-12 ч
563. 2-4 ч
564. 20-24 ч
565. На сколько групп делятся по температуре подачи сладкие блюда?
566. одна
567. две
568. три
569. не делятся
570. четыре
571. Выберите базисную влажность муки:
572. 14,0
573. 14,5
574. 15,0
575. 15,5
576. 16,0
577. Поверхность пирожных заварных «Эклеры»
578. Заливают желе
579. Обсыпают крошкой
580. Украшают кремом
581. Глазируют помадой
582. Украшают мастикой
583. Пирожное «Песочное кольцо» украшают
584. Масляным кремом
585. Желе
586. Белковым кремом
587. Мастикой
588. Измельченным орехом