14.05.20 Ананьина Е.В. Технология группа №20. Срок сдачи работ 15.05.2020

Выполненные задания отправить на почту aev@apt29.ru

1 пара Тема: «Приготовление горячих напитков». «Согревающие напитки»

Дать определения: Сбитень, Глинтвейн, Пунш, Грог. Составить опорный конспект учебник стр.278-281

2 пара- ответить на вопросы:

1. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению морса клюквенного.
2. Перечислите ассортимент и способы подачи чая.
3. Укажите наименования видов помола кофе и способов приготовления.
4. Что такое смузи.
5. Укажите температуру подачи чая холодного.

3 пара – ответить на вопросы. Вопросы проработать по хорошему, так как один из них может быть в вашем билете.

1. При приготовлении каши гурьевской получились комки. Какие вы примете меры по исправлению дефекта?

2. Для приготовления желированных блюд используют различное количество желатина: желе-30г, мусс-25г, самбук-15г. Объясните с технологической точки зрения возможность уменьшить норму желатинаю

3.Укажите причины ярко выраженного специфического вкуса напитка и наличие осадка

4. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

5. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

а) для улучшения вкуса; б) для получения однородной массы;

в) для улучшения цвета.

6. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а) крупного помола; б) из обжаренных зерен; в) мелкий.

7. При проведенном бракераже киселя, полужидкой консистенции, повар получил замечания по приготовлению, на поверхности киселя образовалась пленка. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

8. При приготовлении желе клубничного порционно выяснилось, что желе плохо застывает в формочках. Определите причины дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

9. При проведении бракеража компота из цитрусовых плодов, выявлен горький вкус. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

10. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:

а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;

б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;

в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;

г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

11. По набору данных продуктов, определите наименование десерта: сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное.

12. Как подают кофе по-восточному?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

13.  Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

а) красящие; б) дубильные; в) алкалоид кофеин.

14. Укажите желирующее вещество, которое используют для приготовления желе

а) крахмал б) желатин в) пектин г) агар

3. Закончите предложение: Готовое желе при длительном хранении….

а) уплотняется б) приобретает горький вкус в) выделяет жидкость г) карамелизуется

15. Укажите причины появления в готовом желе комочков желатина

а) не выдержали время набухания желатина

б) желатин недостаточно хорошо растворили при нагревании

в) желатин замочили в теплой воде

г) распущенный желатин не процедили

16. Закончите предложение: для приготовления желе…

а) предварительно замачивают в 8 кратном количестве холодной кипяченой воды, оставляют для набухания

б) замачивают в 2 кратном количестве холодной воды и отжимают

в) засыпают в сироп, проваривают, процеживают

17. Выберите верное утверждение:

Мусс-это…

а) однородная масса б) взбитая пышная масса в) пышная пористая масса г) пористая масса

18.Укажите как отпускают молочное желе

а) в десертной тарелке б) в вазочке в) в креманке г) в стакане д) с плодовым или яблочным сиропом

19. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество жидкости?

20. Напиток на основе фруктового сока, пряностей, мёда, вина или рома – это….

21. Разновидность желе, основой которого является пюре яблок, слив или абрикосов – это…