Экзамен по ПМ 01 группа 26

Экзамен в тестовой форме, по вариантам. Номер варианта согласно списка группы. Четные номера по списку – 1 вариант, нечетные – 2 вариант. Начало экзамена в 9-00 окончание в 12-00. Ответы высылаем на почту или сообщением в контакте

Критерии: 90 заданий – «5»

72 задания – «4»

54 задания –«3»

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Березюк Яна Руслановна |
| 2 | Борисов Игорь Александрович |
| 3 | Головач Яна Антоновна |
| 4 | Долгова Алина Сергеевна |
| 5 | Дорожинская Екатерина Дмитриевна |
| 6 | Зеброва Наталья Владимировна |
| 7 | Иванникова Полина Эдуардовна |
| 8 | Игудина Мария Игоревна |
| 9 | Кириллова Валерия Сергеевна |
| 10 | Костин Кирилл Андреевич |
| 11 | Котельникова Софья Константиновна |
| 12 | Мартынова Вера Георгиевна |
| 13 | Митина Дарья Кирилловна |
| 14 | Муравьева Наталья Ивановна |
| 15 | Новикова Екатерина Владимировна |
| 16 | Позняк Ева Вадимовна |
| 17 | Порохина Ксения Петровна |
| 18 | Пунашева Светлана Михайловна |
| 19 | Русанова Лариса Сергеевна |
| 20 | Смирнова Сабина Игоревна |
| 21 | Тарасова Лидия Сергеевна |
| 22 | Хямяляйнен Максим Алексеевич |
| 23 | Черноусова Карина Александровна |
| 24 | Шаньгина Диана Владимировна |
| 25 | Шехурдина Кристина Вадимовна |
| 26 |  |

1 вариант

1.Укажите оборудование, позволяющее экспресс-методом оценить безопасность свежей плодоовощной продукции

а) Овоскоп б) Весы электронные в) Электронный термометр г) нитрат-тестер

2.Укажите продукты, необходимые для приготовления котлет морковных

а) мука б) морковь в) жир г) молоко д) лук репчатый е) панировочные сухари

ж) соль з) сахар и) манная крупа

3.Выберите продукты, необходимые для приготовления натуральной рубленной массы из мяса

а) шея б) пашина в) шпик г) хлеб пшеничный г) покромка туш 2-й категории

4. Выберите продукты, необходимые для приготовления мясной котлетной массы.

а) боковая часть задней ноги б) хлеб пшеничный в) пашина г) шея

д) покромка туш 2-й категории

5. Выберите продукты, необходимые для приготовления натуральной рубленной массы

а) соль б) перец в) яйцо г) лук репчатый д) молоко или вода

6. Укажите части туши говядины, которые используют для приготовления мясной котлетной массы

а) покромка туш 2-й категории б) покромка туш 1-й категории в) вырезка

г) наружная часть задней ноги д) боковая часть задней ноги е) пашина

ж) толстый край и) тонкий край

7. Выберите продукты, необходимые для приготовления мясной котлетной массы

а) лук репчатый б) молоко в) вода г) перец д) яйцо е) соль

8. Укажите последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов

а) сортировка, мытье, очистка, мытье, нарезка

б) сортировка, калибровка, мытье, очистка, дочистка, мытье, нарезка

в) мытье, очистка, дочистка, нарезка

г) мытье, очистка, нарезка, сортировка

9.Укажите п/ф, которые можно приготовить из толстого и тонкого края говядины

а) ростбиф б) антрекот в) ромштекс г) филе д) бифштекс

10. Существуют следующие формы нарезки капусты

а) брусочки, дольки б) крошка, кубики в) соломка, шашки г) дольки, кубики

11. Верно ли утверждение: « Треска относится к тощим рыбам»

а) да б) нет

12.Установите соответствие

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Лук репчатый | Формы нарезки | Картофель |
|  | а) брусочки |  |
|  | б) соломка |  |
|  | в) ломтики |  |
|  | г) дольки |  |
|  | д) кубики |  |
|  | е) кольца |  |

13.Укажите п/ф, которые можно приготовить из толстого и тонкого края говядины

а) шашлык б) азу в) поджарка г) бефстроганов д) лангет

14.К головоногим моллюскам относятся

а) омары, лангусты б) раки, кальмары в) кальмары, осьминоги г) мидии, трипанги

15.Укажите п/ф, которые можно приготовить из верхней и внутренней частей задней ноги говядины

а) ромштекс б) ростбиф в) бифштекс г) зразы отбивные д) антрекот

16.Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется

а) бланшированием б) панированием в) фаршированием г) маринованием

17.Укажите п/ф, которые можно приготовить из верхней и внутренней частей задней ноги говядины

а) азу б) мясо шпигованное в) бефстроганов г) поджарка д) лангет

18.для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом

а) 40 градусов б) 60 градусов в) 90 градусов г) 30 градусов

19.Укажите п/ф, которые можно приготовить из вырезки говядины

а) антрекот б) филе в) ростбиф г) бифштекс д) ромштекс

20. Какова температура проточной воды для вымачивания соленой рыбы

а) 5-6 градусов б) 10-12 градусов в) 18-20 градусов г) 1-2 градуса

21. Какие части туши говядины используют для тушения крупным и порционным куском

а) вырезка б) толстый край в) внутренняя часть задней ноги г) тонкий край

д) верхняя часть задней ноги

22. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости

а) в молоке б) в смеси воды и молока в) в льезоне г) в сливках

23. Укажите п/ф, которые можно приготовить из вырезки говядины

а) поджарка б) бефстроганов в) лангет г) шашлык д) азу

24. Полуфабрикаты из натурально-рубленной массы

а) шницель, бифштекс, фрикадельки б) тельное, рулет, биточки

в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет г) тефтели, рулет, шницель

25.При обвалке свинины получают

а) корейку, покромку, грудинку, окорок б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею

в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею г) шею, грудинку, корейку, окорок

26. Укажите части туши говядины, которые используют для жарки порционным куском

а) вырезка б) толстый край в) грудинка г) тонкий край д) лопатка

27.Для приготовления котлет пожарских используется

а) кнельная масса из птицы б) котлетная масса из птицы

в) натурально-рубленная масса из птицы г) котлетная масса из мяса

28.Укажите части туши говядины, которые используют для тушения крупным и порционным куском

а) боковая часть задней ноги б) покромка туш 1-й категории в) грудинка

г) лопатка д) наружная часть задней ноги

29.Укажите температуру воды, в которой хранят живую рыбу до использования

а) не выше 25 б) не выше 5 в) не выше 12

30. Укажите, как называется натуральный порционный п/ф из говядины, который при приготовлении необходимо отбить

а) ромштекс б) антрекот в) бифштекс г) филе

31. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов

а) кубики 30-40 г. б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7 г.

в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г. г) кубики 20-30 г.

32.Установите соответствие:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Название продукта | Форма нарезки |
| 1 | Капуста | а) крупные шпалки |
| 2 | зеленый лук | б) брусочки |
| 3 | морковь | в) шашки |

33. Назовите способы заправки птицы и дичи?

34. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

а) потрошеная; б) не ощипанная; в) упитанная.

35. Какую панировку используют для зраз рубленых?

а) сухарную; б) двойную; в) мучную; г) хлебную.

36. Укажите части туши свинины, которые используют для жарки крупным куском

а) грудинка б) лопатка в) окорок г) корейка д) шейная часть е) вырезка

37. Укажите части туши говядины, которые используют для жарки порционным куском

а) покромка туш 1-й категории б) внутренняя часть задней ноги

в) верхняя часть задней ноги г) боковая часть задней ноги

д) наружная часть задней ноги

38.Что означает термин «жиловка»?

а) удаление сухожилей, пленок, хрящей; б) отделение мякоти от костей;

в) панировка мяса в сухарях.

39. Что такое «обвалка»?

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей; б) отделение мяса от костей;

в) деление на отрубы;

40. Укажите, является ли верным следующее утверждение: « При отсутствии на предприятии питания холодильных камер для размораживания допускается оттаивание мяса в воде»

а) нет, не является б) да, является

41. Зачем мясо обсушивают?

а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;

б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;

в) мясо после этого становится мягче.

42.Как размораживают птицу?

а) на воздухе; б) в воде; в) комбинированным способом.

43. Укажите, верно ли следующее утверждение: « Обработку рыбы производят на досках, маркированных РВ»

а) да б) нет

44.Как называется п/ф из натурально-рубленной массы, в который шпиг нарезают мелкими кубиками

а) фрикадельки б) шницель в) бифштекс г) люля-кебаб

45. Какие виды панировок используют для приготовления полуфабрикатов для жаренья во фритюре?

а)двойную б)тесто-кляр, смесь муки, льезона и белой хлебной панировки в)тесто-кляр, двойную панировку

46.Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

а) лопатка; б) грудинка; в) шейная.

47.Составить схему первичной обработки домашней птицы, если она мороженая:

Птица мороженая

48. К какому типу цехов относится мясной цех

а) заготовочный б) доготовочный в) специализированный

49. Закончи предложение: « Охлажденной называется рыба, имеющая температуру в толще мышц….»

а) от -8 до -5 б) от -3 до -1 в) от -1 до +5

50.Установите соответствия между способами заправки кур и способами приготовления

|  |  |
| --- | --- |
| 1. В кармашек | а) для варки |
| 2.В одну нитку, в две нитки | б) для жарки |

51. Определите, является ли верным следующее утверждение: « Пеньки у птицы удаляют путем опаливания»

а) да б) нет

52.Выберите панировку для п/ф котлеты пожарские

а) фигурная панировка из пшеничного хлеба без корок (короткая соломка)

б) пшеничный хлеб без корок вчерашней выпечки (крошка)

в) сухари панировочные г) мука пшеничная

д) фигурная панировка из пшеничного хлеба без корок ( мелкий кубик)

53. Определите, является ли верным следующее утверждение: « Для приготовления котлетной массы из птицы можно использовать мякоть с кожей»

а) да б) нет

54.Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска

а) красная б)синяя в) зеленая г) желтая

55. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

а) зеленый лук б) репчатый лук в) редис г) для любых целей

56. Установите последовательность данных операций:

а) разделить рыбу на чистое филе;

б) добавить соль перец;

в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или в молоке

г) пропустить чистое филе через мясорубку;

д) массу перемешать

е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку

ж) выбивание массы

57.Рыба с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории

а) тощей б) средней жирности в) жирной г) особо жирной

58.Поварским инструментом является

а) разделочная доска б) поварская игла в) стеллажи г) табуреты

59.Применение оборудования должно способствовать:

а) облегчению труда б)увеличению производительности в) любые из перечисленных

60. Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска

а) красная б) синяя в) зеленая г) желтая д) белая

61. Нанесение продольных насечек на поверхности моркови при фигурной нарезке:

а) калибровка; б) карбование; в) сортировка; г) обтачивание

62.Составить схему приготовления котлетной массы из птицы

63.Обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом**:**

а) очистка чешуи; б) из головы удаляют жабры и глаза; в) промывание;

64.Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

.

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристика полуфабрикатов | Ответ |
| Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4 – 5 см, не отбивают. |  |
| Нарезают под углом 40 – 450 из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1 – 1,5 см, слегка отбивают |  |
| 1. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5 – 2 см, отбивают. |  |
| Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2 – 3 см, слегка отбивают. |  |

65.Установите соответствие между названиями мясных рубленных п/ф и их формой

|  |  |
| --- | --- |
| Полуфабрикаты | Форма |
| 1.Котлеты | а) шаровидная форма |
| 2. Биточки | б) форма кирпичика с закругленными углами |
| 3. Зразы | в) круглая приплюснутая форма |
| 4. Тефтели | г) овально-приплюснутая форма с заостренным концом |

66.Установить соответствие между группами п/ф и временем хранения

|  |  |
| --- | --- |
| Группы п/ф | Время хранения |
| 1.Порционные п/ф натуральные | а) не более 24 часов |
| 2. Изделия из котлетной массы | б) не более 12 часов |
| 3. мелкокусковые п/ф | в) не более 36 часов |
| 4. Крупнокусковые п/ф | г) не более 48 часов |

67. Выберите ингредиенты, входящие в состав котлетной массы из птицы

а) лук репчатый б) молоко в) яйца г) мякоть филе без кожи

д) мякоть окорочков с кожей е) мякоть окорочков без кожи

ж) хлеб пшеничный без корок и) внутренний жир или сливочное масло

68. Установите соответствие между деталями мясорубки и их назначением

|  |  |
| --- | --- |
| Детали мясорубки | Назначение |
| 1.Нож, ножевая решетка, подрезная решетка | а) измельчают продукт |
| 2. Шпонка | б) захватывает мясо и подает его к ножам и решеткам |
| 3. Шнек | в) обеспечивает плотное прилегание ножей и решеток |
| 4. Упорное кольцо | г) удерживает режущие детали от проворачивания |

69. Установите соответствие

|  |  |
| --- | --- |
| Полуфабрикаты | Форма |
| 1.Зразы | а) батон |
| 2.Котлеты | б) овально-приплюснутая с заостренным концом |
| 3.Биточки | в) кирпичик |
| 4.Рулет | г) округло-приплюснутая |
| 5.Тельное | д) шар |
| 6.Фрикадельки | е) полумесяц |
| 7.Тефтели |  |

70. Укажите верные утверждения

а) мясо маринуют для сокращения сроков жарки и придания ему особого вкуса и аромата

б) панирование способствует образованию более красивой поджаристой и хрустящей корочки

в) сухожилия подрезают в нескольких местах, чтобы порционные куски мяса не деформировались при тепловой оработке

г) При подготовке мяса к тушению его отбивают

д) п/ф панируют, чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги

71. Укажите температуру размораживания субпродуктов в мясном цехе

а) 5-10 б) 25-30 в) 0-2 15-18

72. Укажите температуру воды для промывания потрошенной птицы

а) не выше 15 б) не выше 25 в) не выше 1

73.От чего зависит продолжительность варки мяса?

а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;

б) от величины кусков; в) от используемой посуды.

74.Укажите верные утверждения

а) мясо режут поперек волокон под прямым углом или углом 40-45 градусов, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались

б) отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму

в) Отбивание способствует равномерной тепловой обработке мяса

г) мясо режут вдоль волокон, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались

75. Укажите температуру хранения мясных п/ф

а) не выше 8 б) не выше 6 в) не выше 0 г) не выше 10

76.С какой целью шпигуют мясо?

а) для повышения сочности б) улучшения вкусовых и ароматических веществ

77.Основное назначение приема маринования мяса

а) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата

б) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических веществ

в) предохранение от потери влаги

г) придание золотистой корочки при тепловой обработке

78. Состав теста кляр для жарки рыбы

а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар б) молоко, мука, яйца, соль

в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар

г) мука, молоко или вода, масло растительное, соль, яйца

79.Укажите состав льезона

а) вода, соль, сахар, яйца

б) молоко или вода, яйца, соль

в) сметана, вода, яйца, соль, перец

80.Назовите отличия рубленной мясной массы от котлетной массы

81. Установите соответствие между п/ из птицы и их характеристиками

|  |  |
| --- | --- |
| Полуфабрикаты | Характеристика |
| 1.Плов из птицы | а) Тушку разрубают на куски массой 25-30 г. по 4-5 шт. на порцию |
| 2.Рагу из птицы | б) Тушку птицы разрубают на куски по 40-50 г. по 2-3 шт. на порцию |
| 3.Котлеты натуральные | в) В разрез большого филе ( с косточкой) вкладывают малое филе, края большого филе подвертывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму |

82. Укажите содержание белков в мышечной ткани рыбы

а) 30-35% б) 15-20% в) 40-50% г) 13-23%

83. Укажите, верно ли следующее утверждение: «Рыбу можно очищать от чешуи механическим способом»

а) да б) нет

84. Укажите, верно ли следующее утверждение: « Рыбные п/ф хранят при температуре от -2 до +5 градусов»

а) да б) нет

85.Определите, является ли верным следующее утверждение: « Тушку с поврежденным филе не используют для приготовления птицы целиком и не заправляют»

а) да, является б) нет, не является

86.Укажите условия и сроки хранения очищенных корнеплодов

а) от 20 до 25 градусов не более 6 часов б) от 6 до 8 градусов не более 12 часов

в) от 0 до 4 градусов не более 12 часов г) от 10 до 12 градусов не более 12 часов

87.Какие овощи чаще используют для фарширования

а) кабачки, огурцы, перец, помидоры б) перец, кабачки, помидоры, капусту, баклажаны

88.Замороженные овощи хранят при температуре

а) от -15 до -19 градусов б) от -18 до -12 градусов в) от - 10 до -15 градусов

89. Сульфитирование картофеля – это

а) обработка кислотой б) обработка щелочью в) обработка паром

г) обработка бисульфитом натрия

90.Какие грибы необходимо замачивать на 3-4 часа

а) свежие б) маринованные в) соленые г) сущеные

2 вариант

1. Укажите верные утверждения

а) мясо маринуют для сокращения сроков жарки и придания ему особого вкуса и аромата

б) панирование способствует образованию более красивой поджаристой и хрустящей корочки

в) сухожилия подрезают в нескольких местах, чтобы порционные куски мяса не деформировались при тепловой оработке

г) При подготовке мяса к тушению его отбивают

д) п/ф панируют, чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги

2. Укажите температуру размораживания субпродуктов в мясном цехе

а) 5-10 б) 25-30 в) 0-2 15-18

3. Укажите температуру воды для промывания потрошенной птицы

а) не выше 15 б) не выше 25 в) не выше 1

4.От чего зависит продолжительность варки мяса?

а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;

б) от величины кусков; в) от используемой посуды.

5.Укажите верные утверждения

а) мясо режут поперек волокон под прямым углом или углом 40-45 градусов, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались

б) отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму

в) Отбивание способствует равномерной тепловой обработке мяса

г) мясо режут вдоль волокон, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались

6. Укажите температуру хранения мясных п/ф

а) не выше 8 б) не выше 6 в) не выше 0 г) не выше 10

7.С какой целью шпигуют мясо?

а) для повышения сочности б) улучшения вкусовых и ароматических веществ

8.Основное назначение приема маринования мяса

а) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата

б) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических веществ

в) предохранение от потери влаги

г) придание золотистой корочки при тепловой обработке

9. Состав теста кляр для жарки рыбы

а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар б) молоко, мука, яйца, соль

в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар

г) мука, молоко или вода, масло растительное, соль, яйца

10.Укажите состав льезона

а) вода, соль, сахар, яйца

б) молоко или вода, яйца, соль

в) сметана, вода, яйца, соль, перец

11.Назовите отличия рубленной мясной массы от котлетной массы

12. Установите соответствие между п/ из птицы и их характеристиками

|  |  |
| --- | --- |
| Полуфабрикаты | Характеристика |
| 1.Плов из птицы | а) Тушку разрубают на куски массой 25-30 г. по 4-5 шт. на порцию |
| 2.Рагу из птицы | б) Тушку птицы разрубают на куски по 40-50 г. по 2-3 шт. на порцию |
| 3.Котлеты натуральные | в) В разрез большого филе ( с косточкой) вкладывают малое филе, края большого филе подвертывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму |

13. Укажите содержание белков в мышечной ткани рыбы

а) 30-35% б) 15-20% в) 40-50% г) 13-23%

14. Укажите, верно ли следующее утверждение: «Рыбу можно очищать от чешуи механическим способом»

а) да б) нет

15. Укажите, верно ли следующее утверждение: « Рыбные п/ф хранят при температуре от -2 до +5 градусов»

а) да б) нет

16.Определите, является ли верным следующее утверждение: « Тушку с поврежденным филе не используют для приготовления птицы целиком и не заправляют»

а) да, является б) нет, не является

17.Укажите условия и сроки хранения очищенных корнеплодов

а) от 20 до 25 градусов не более 6 часов б) от 6 до 8 градусов не более 12 часов

в) от 0 до 4 градусов не более 12 часов г) от 10 до 12 градусов не более 12 часов

18.Какие овощи чаще используют для фарширования

а) кабачки, огурцы, перец, помидоры б) перец, кабачки, помидоры, капусту, баклажаны

19.Замороженные овощи хранят при температуре

а) от -15 до -19 градусов б) от -18 до -12 градусов в) от - 10 до -15 градусов

20. Сульфитирование картофеля – это

а) обработка кислотой б) обработка щелочью в) обработка паром

г) обработка бисульфитом натрия

21.Какие грибы необходимо замачивать на 3-4 часа

а) свежие б) маринованные в) соленые г) сущеные

22. К какому типу цехов относится мясной цех

а) заготовочный б) доготовочный в) специализированный

23. Закончи предложение: « Охлажденной называется рыба, имеющая температуру в толще мышц….»

а) от -8 до -5 б) от -3 до -1 в) от -1 до +5

24.Установите соответствия между способами заправки кур и способами приготовления

|  |  |
| --- | --- |
| 1. В кармашек | а) для варки |
| 2.В одну нитку, в две нитки | б) для жарки |

25. Определите, является ли верным следующее утверждение: « Пеньки у птицы удаляют путем опаливания»

а) да б) нет

26.Выберите панировку для п/ф котлеты пожарские

а) фигурная панировка из пшеничного хлеба без корок (короткая соломка)

б) пшеничный хлеб без корок вчерашней выпечки (крошка)

в) сухари панировочные г) мука пшеничная

д) фигурная панировка из пшеничного хлеба без корок ( мелкий кубик)

27. Определите, является ли верным следующее утверждение: « Для приготовления котлетной массы из птицы можно использовать мякоть с кожей»

а) да б) нет

28.Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска

а) красная б)синяя в) зеленая г) желтая

29. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

а) зеленый лук б) репчатый лук в) редис г) для любых целей

30. Установите последовательность данных операций:

а) разделить рыбу на чистое филе;

б) добавить соль перец;

в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или в молоке

г) пропустить чистое филе через мясорубку;

д) массу перемешать

е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку

ж) выбивание массы

31.Рыба с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории

а) тощей б) средней жирности в) жирной г) особо жирной

32.Поварским инструментом является

а) разделочная доска б) поварская игла в) стеллажи г) табуреты

33.Применение оборудования должно способствовать:

а) облегчению труда б)увеличению производительности в) любые из перечисленных

34. Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска

а) красная б) синяя в) зеленая г) желтая д) белая

35. Нанесение продольных насечек на поверхности моркови при фигурной нарезке:

а) калибровка; б) карбование; в) сортировка; г) обтачивание

36.Составить схему приготовления котлетной массы из птицы

37.Обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом**:**

а) очистка чешуи; б) из головы удаляют жабры и глаза; в) промывание;

38.Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

.

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристика полуфабрикатов | Ответ |
| Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4 – 5 см, не отбивают. |  |
| Нарезают под углом 40 – 450 из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1 – 1,5 см, слегка отбивают |  |
| 1. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5 – 2 см, отбивают. |  |
| Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2 – 3 см, слегка отбивают. |  |

39.Установите соответствие между названиями мясных рубленных п/ф и их формой

|  |  |
| --- | --- |
| Полуфабрикаты | Форма |
| 1.Котлеты | а) шаровидная форма |
| 2. Биточки | б) форма кирпичика с закругленными углами |
| 3. Зразы | в) круглая приплюснутая форма |
| 4. Тефтели | г) овально-приплюснутая форма с заостренным концом |

40.Установить соответствие между группами п/ф и временем хранения

|  |  |
| --- | --- |
| Группы п/ф | Время хранения |
| 1.Порционные п/ф натуральные | а) не более 24 часов |
| 2. Изделия из котлетной массы | б) не более 12 часов |
| 3. мелкокусковые п/ф | в) не более 36 часов |
| 4. Крупнокусковые п/ф | г) не более 48 часов |

41. Выберите ингредиенты, входящие в состав котлетной массы из птицы

а) лук репчатый б) молоко в) яйца г) мякоть филе без кожи

д) мякоть окорочков с кожей е) мякоть окорочков без кожи

ж) хлеб пшеничный без корок и) внутренний жир или сливочное масло

42. Установите соответствие между деталями мясорубки и их назначением

|  |  |
| --- | --- |
| Детали мясорубки | Назначение |
| 1.Нож, ножевая решетка, подрезная решетка | а) измельчают продукт |
| 2. Шпонка | б) захватывает мясо и подает его к ножам и решеткам |
| 3. Шнек | в) обеспечивает плотное прилегание ножей и решеток |
| 4. Упорное кольцо | г) удерживает режущие детали от проворачивания |

43. Установите соответствие

|  |  |
| --- | --- |
| Полуфабрикаты | Форма |
| 1.Зразы | а) батон |
| 2.Котлеты | б) овально-приплюснутая с заостренным концом |
| 3.Биточки | в) кирпичик |
| 4.Рулет | г) округло-приплюснутая |
| 5.Тельное | д) шар |
| 6.Фрикадельки | е) полумесяц |
| 7.Тефтели |  |

44.Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется

а) бланшированием б) панированием в) фаршированием г) маринованием

45.Укажите п/ф, которые можно приготовить из верхней и внутренней частей задней ноги говядины

а) азу б) мясо шпигованное в) бефстроганов г) поджарка д) лангет

46.для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом

а) 40 градусов б) 60 градусов в) 90 градусов г) 30 градусов

47.Укажите п/ф, которые можно приготовить из вырезки говядины

а) антрекот б) филе в) ростбиф г) бифштекс д) ромштекс

48. Какова температура проточной воды для вымачивания соленой рыбы

а) 5-6 градусов б) 10-12 градусов в) 18-20 градусов г) 1-2 градуса

49. Какие части туши говядины используют для тушения крупным и порционным куском

а) вырезка б) толстый край в) внутренняя часть задней ноги г) тонкий край

д) верхняя часть задней ноги

50. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости

а) в молоке б) в смеси воды и молока в) в льезоне г) в сливках

51. Укажите п/ф, которые можно приготовить из вырезки говядины

а) поджарка б) бефстроганов в) лангет г) шашлык д) азу

52. Полуфабрикаты из натурально-рубленной массы

а) шницель, бифштекс, фрикадельки б) тельное, рулет, биточки

в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет г) тефтели, рулет, шницель

53.При обвалке свинины получают

а) корейку, покромку, грудинку, окорок б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею

в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею г) шею, грудинку, корейку, окорок

54. Укажите части туши говядины, которые используют для жарки порционным куском

а) вырезка б) толстый край в) грудинка г) тонкий край д) лопатка

55.Для приготовления котлет пожарских используется

а) кнельная масса из птицы б) котлетная масса из птицы

в) натурально-рубленная масса из птицы г) котлетная масса из мяса

56.Укажите части туши говядины, которые используют для тушения крупным и порционным куском

а) боковая часть задней ноги б) покромка туш 1-й категории в) грудинка

г) лопатка д) наружная часть задней ноги

57.Укажите температуру воды, в которой хранят живую рыбу до использования

а) не выше 25 б) не выше 5 в) не выше 12

58. Укажите, как называется натуральный порционный п/ф из говядины, который при приготовлении необходимо отбить

а) ромштекс б) антрекот в) бифштекс г) филе

59. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов

а) кубики 30-40 г. б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7 г.

в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г. г) кубики 20-30 г.

60.Установите соответствие:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Название продукта | Форма нарезки |
| 1 | Капуста | а) крупные шпалки |
| 2 | зеленый лук | б) брусочки |
| 3 | морковь | в) шашки |

61. Назовите способы заправки птицы и дичи?

62. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

а) потрошеная; б) не ощипанная; в) упитанная.

63. Какую панировку используют для зраз рубленых?

а) сухарную; б) двойную; в) мучную; г) хлебную.

64. Укажите части туши свинины, которые используют для жарки крупным куском

а) грудинка б) лопатка в) окорок г) корейка д) шейная часть е) вырезка

65. Укажите части туши говядины, которые используют для жарки порционным куском

а) покромка туш 1-й категории б) внутренняя часть задней ноги

в) верхняя часть задней ноги г) боковая часть задней ноги

д) наружная часть задней ноги

66.Что означает термин «жиловка»?

а) удаление сухожилей, пленок, хрящей; б) отделение мякоти от костей;

в) панировка мяса в сухарях.

67. Что такое «обвалка»?

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей; б) отделение мяса от костей;

в) деление на отрубы;

68. Укажите, является ли верным следующее утверждение: « При отсутствии на предприятии питания холодильных камер для размораживания допускается оттаивание мяса в воде»

а) нет, не является б) да, является

69. Зачем мясо обсушивают?

а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;

б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;

в) мясо после этого становится мягче.

70.Как размораживают птицу?

а) на воздухе; б) в воде; в) комбинированным способом.

71. Укажите, верно ли следующее утверждение: « Обработку рыбы производят на досках, маркированных РВ»

а) да б) нет

72.Как называется п/ф из натурально-рубленной массы, в который шпиг нарезают мелкими кубиками

а) фрикадельки б) шницель в) бифштекс г) люля-кебаб

73. Какие виды панировок используют для приготовления полуфабрикатов для жаренья во фритюре?

а)двойную б)тесто-кляр, смесь муки, льезона и белой хлебной панировки в)тесто-кляр, двойную панировку

74.Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

а) лопатка; б) грудинка; в) шейная.

75.Составить схему первичной обработки домашней птицы, если она мороженая:

Птица мороженая

76.Укажите оборудование, позволяющее экспресс-методом оценить безопасность свежей плодоовощной продукции

а) Овоскоп б) Весы электронные в) Электронный термометр г) нитрат-тестер

77.Укажите продукты, необходимые для приготовления котлет морковных

а) мука б) морковь в) жир г) молоко д) лук репчатый е) панировочные сухари

ж) соль з) сахар и) манная крупа

78.Выберите продукты, необходимые для приготовления натуральной рубленной массы из мяса

а) шея б) пашина в) шпик г) хлеб пшеничный г) покромка туш 2-й категории

79. Выберите продукты, необходимые для приготовления мясной котлетной массы.

а) боковая часть задней ноги б) хлеб пшеничный в) пашина г) шея

д) покромка туш 2-й категории

80. Выберите продукты, необходимые для приготовления натуральной рубленной массы

а) соль б) перец в) яйцо г) лук репчатый д) молоко или вода

81. Укажите части туши говядины, которые используют для приготовления мясной котлетной массы

а) покромка туш 2-й категории б) покромка туш 1-й категории в) вырезка

г) наружная часть задней ноги д) боковая часть задней ноги е) пашина

ж) толстый край и) тонкий край

82. Выберите продукты, необходимые для приготовления мясной котлетной массы

а) лук репчатый б) молоко в) вода г) перец д) яйцо е) соль

83. Укажите последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов

а) сортировка, мытье, очистка, мытье, нарезка

б) сортировка, калибровка, мытье, очистка, дочистка, мытье, нарезка

в) мытье, очистка, дочистка, нарезка

г) мытье, очистка, нарезка, сортировка

84.Укажите п/ф, которые можно приготовить из толстого и тонкого края говядины

а) ростбиф б) антрекот в) ромштекс г) филе д) бифштекс

85. Существуют следующие формы нарезки капусты

а) брусочки, дольки б) крошка, кубики в) соломка, шашки г) дольки, кубики

86. Верно ли утверждение: « Треска относится к тощим рыбам»

а) да б) нет

87.Установите соответствие

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Лук репчатый | Формы нарезки | Картофель |
|  | а) брусочки |  |
|  | б) соломка |  |
|  | в) ломтики |  |
|  | г) дольки |  |
|  | д) кубики |  |
|  | е) кольца |  |

88.Укажите п/ф, которые можно приготовить из толстого и тонкого края говядины

а) шашлык б) азу в) поджарка г) бефстроганов д) лангет

89.К головоногим моллюскам относятся

а) омары, лангусты б) раки, кальмары в) кальмары, осьминоги г) мидии, трипанги

90.Укажите п/ф, которые можно приготовить из верхней и внутренней частей задней ноги говядины

а) ромштекс б) ростбиф в) бифштекс г) зразы отбивные д) антрекот