Экзамен по ПМ 02 группа 30

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

Критерии: 100 заданий – «5»

80 задания – «4»

60 задания –«3»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Агафонов Егор Максимович |  |
| 2 | Бриленкова Олеся Николаевна |  |
| 3 | Бульбенков Никита Владимирович |  |
| 4 | Вишнякова Анастасия Владимировна |  |
| 5 | Гмырина Антонина Вячеславовна |  |
| 6 | Евграфова Ксения Андреевна |  |
| 7 | Залозная Светлана Олеговна |  |
| 8 | Колесова Ирина Алексеевна |  |
| 9 | Кондратьева Надежда Степановна |  |
| 10 | Лаврентьев Александр Сергеевич |  |
| 11 | Левина Карина Сергеевна |  |
| 12 | Лепеха Анастасия Михайловна |  |
| 13 | Малухина Вера Ильинична |  |
| 14 | Малышев Алексей Викторович |  |
| 15 | Осколкова Вероника Александровна |  |
| 16 | Пидопригора Юлия Сергеевна |  |
| 17 | Порозов Валдис Айварович |  |
| 18 | Прокопьев Александр Павлович |  |
| 19 | Сорокина Инна Алексеевна |  |
| 20 | Ступина Оксана Сергеевна |  |
| 21 | Корелина Юлия Ивановна |  |

1 вариант

1.Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов

а) сортировка, мытье, очистка, мытье, нарезка

б) мытье, очистка, нарезка, сортировка

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

г) мытье, очистка, дочистка, нарезка

2. Какие овощи перед фаршированием бланшируют

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

в) перец, кабачки, капуста для голубцов г) картофель, помидоры, огурцы

3. Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для фарширования

1. Охлаждение

2. Удаление кочерыжки

3. Очистка от верхних листьев

4. Мытье

5. Подсоленная вода 15-20 мин

6. Варка до полуготовности

7. Разделка на листья

8. Формование голубцов

9. Отбивание утолщенной части листа

4. Укажите какие соусы допустимо подавать к котлетам морковным или свекольным

а) бешамель б) польский в) тартар г) сухарный д) сметанный

5. Укажите степень заполнения наплитной посуды

а) 80% б) 90% в) 50% г) 100%

6.Закончите предложение: «После запекания блюдо «Рыба запеченная по – русски» доводят до кипения на плите, чтобы…..»

а) сохранить в горячем виде до подачи б) соус закипел, а рыба дошла до готовности

7. Укажите вид панировки для жарки рыбы во фритюре

а) мука б) двойная панировка

8. Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет

а) 10 г б) 20 г в) 30 г г) 15 г

9. Способ тепловой обработки при приготовлении шницеля из капусты

а) варка и запекание б) тушение и жарка в) припускание и жарка г) варка и жарка

10. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи

а) сырники б) пудинг в) запеканка г) вареники ленивые

11.Укажите ингредиенты для льезона

а) соль б) молоко (вода) в) яйца ( меланж) г) лимонная кислота д) мука е) перец

12.Укажите как панируют рыбу для жарки основным способом

а) в сухарях б) в муке в) в двойной панировке

13. Укажите температуру отпуска горячих блюд и гарниров

а) не выше 75 б) не ниже 65 в) не ниже 85 г) не выше 65

14. Закончите предложение: «Органолептическую оценку качества готовой продукции осуществляют в соответствии ….»

а) с требованиями к качеству б) с рецептурой в) с физико-химическими показателями

15.Укажите продукты, необходимые для приготовления котлет морковных

а) молоко б) мука в) манная крупа г) жир д) морковь е) панировочные сухари ж) соль, сахар и) лук репчатый

16.К отварным творожным блюдам относят

а) вареники, пудинги паровые б) вареники, сырники

в) клецки, запеканки г) блинчики с творогом, сырники

17.Продукты, необходимые для приготовления омлета

а) яйца, мука, сметана, соль б) яйца, вода, соль, сахар, мука

в) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука г) молоко, яйца, соль, сливочное масло

18. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом

а) молочные супы б) сладкие супы в) супы-пюре г) прозрачные супы

19. Укажите продукты, необходимые для приготовления рагу овощного в зимний период

а) лук зеленый б) уксус в) мука г) картофель, кабачки д) капуста белокочанная

е) томатное пюре ж) соль, сахар, специи з) лук репчатый, морковь

20. Установите соответствие между блюдами из мяса и особенностями их приготовления

|  |  |
| --- | --- |
| Блюда | Особенности приготовления |
| 1.Азу | а) В конце приготовления заправляется сметаной и чесноком |
| 2.Гуляш | б) Готовится с рисом |
| 3.Рагу | в) Готовится с набором овощей: картофель, морковь, лук репчатый |
| Плов | г) Готовится с солеными огурцами и картофелем |

21.В чем отличительная особенность приготовления борща украинского

а) заправляют чесноком, растертым с салом шпиг б) готовят из квашенной капусты

в) подают с набором мясных продуктов г) бульон варят с добавлением копченостей

22.Определите последовательность операций при приготовлении супов-пюре

1. протирание

2. соединение с соусом

3. Проваривание

4. добавление соли

5. варка или припускание продуктов вместе с овощами

6. заправка льезоном и маслом

7. отпуск

8. варка или припускание продуктов

9. введение пассерованных овощей

10.разведение бульоном

23.Укажите основное значение соусов в питании

а) являются блюдами с большим количеством витаминов б) возбуждают аппетит

в) делают вкус блюда более разнообразным г) повышают калорийность блюда

д) придают блюду более сочную консистенцию е) легко усваиваются организмом

ж) улучшают внешние качества блюда

24. Укажите нужно ли пассеровать на растительном масле морковь и лук для супа крестьянского

а) да, нужно б) нет, не нужно

25.Выберите блюдо, к которому гарнир можно готовить отдельно, а можно – вместе с мясом

а) плов б) азу в) гуляш г) рагу д) мясо духовое е) мясо тушенное крупным куском

26.Установите соответствие между соусами молочными и их кулинарным назначением

|  |  |
| --- | --- |
| Соусы | Назначение |
| 1.Соус молочный густой | а) Для запекания блюд из овощей, мяса, рыбы |
| 2.Соус молочный средней густоты | б) Для фарширования |
| 3.Соус молочный жидкий | в) Для подачи к блюдам из овощей, круп и творога |

27. Укажите кулинарное назначение зеленого масла

а) жарка рыбы б) жарка мяса в) заправка салатов г) приготовление бутербродов

д) подача к бифштексу е) подача к рыбе фри

28.Укажите холодные супы, жидкой основой которых является квас

а) борщ холодный б) окрошка в) свекольник

29. Укажите толщину, на которую раскатывают пласты теста для лапши домашней

а) 3 – 4 мм б) 5 мм в) 1-1,5 мм

30.Выберите верное утверждение

а) при замачивании масса бобовых увеличивается примерно в 2 раза

б) при замачивании масса бобовых практически не увеличивается

в) при замачивании масса бобовых увеличивается примерно в 3 раза

31.Установите соответствие между наименованиями щей и вариантами их отпуска

|  |  |
| --- | --- |
| Щи | Отпуск |
| 1.Щи из свежей капусты | а) Со сметаной и рубленной зеленью |
| 2. Щи из квашеной капусты | б) С чесноком, сметаной и рубленной зеленью |
| 3. Щи зеленые | в) С долькой яйца, сваренного вкрутую, сметаной и зелень |

32.Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»

1. перемешивают

2. мясо нарезают брусочками

3. соединяют с пассерованным репчатым луком

4.укладывают на разогретую с жиром сковороду

5. посыпают солью, перцем

6. соединяют со сметанным соусом с томатом

7. обжаривают

8. доводят до кипения

9. отпуск

33. Укажите, с какими соусами запекают рыбу

а) белый б) все варианты верные в) молочный

34. Укажите соотношение продукта и жира для жарки во фритюре

а) 1 кг продукта: 6-7 л жира б) 1 кг продукта: 2-3 л жира в) 1 кг продукта: 4-6 л жира

35.Укажите соотношение муки и жидкости для кляра

а) 1:1 б) 1:2

36. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим

а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко

б) протирали картофель остывшим, добавили горячие кипяченое молоко

в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко

г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко

37.Выберите вариант сложного гарнира

а) каша гречневая, горошек отварной, морковь припущенная

б) макароны отварные, капуста цветная отварная

в) картофель жареный, морковь, припущенная в молочном соусе, горошек отварной

г) рис отварной, свекла отварная, лук жареный

38.Установить последовательность приготовления картофельной запеканки

1.варка картофеля

2. грибной фарш слоем 2 см

3. смазать противень жиром и посыпать сухарями

4. поверхность смазать сметаной

5. в протертый картофель добавить сырое яйцо

6. сверху закрыть другой половиной картофельной массы

7. нанести рисунок

8. массу разделить пополам

9. поверхность сбрызнуть маслом

10. половину картофельной массы выложить на противень

11. отпуск с соусом или сметаной

12. запекание

39. Консистенция каш зависит

а) от соотношения крупы и воды б) от вида крупы

в) от способа варки г) от вида жидкости

40. Укажите борщи, которые готовят без картофеля

а) флотский борщ б) московский борщ в) украинский борщ

г) борщ с грибами д) сибирский борщ

41.В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга

а) вязкая б) рассыпчатая в) жидкая г) вязкая на молоке

42.Укажите сходные признаки картофельной запеканки и рулета картофельного

а) состав картофельной массы, вид тепловой обработки, температура подачи, срок годности блюда

б) состав картофельной массы и форма, правила отпуска, температура подачи и сроки реализации

в) состав, форма, вид тепловой обработки, температура подачи и сроки реализации, правила подачи

г) состав картофельной массы и правила подачи

43.Установите соответствие

|  |  |
| --- | --- |
| Блюда | Продукты |
| 1.Грибы в сметанном соусе | а) картофель, грибы белые свежие, масло растительное, соус сметанный |
| б) лук, морковь, грибы свежие, картофель, масло растительное, соус сметанный |
| в) грибы свежие, масло растительное, сметанный соус |
| г) грибы свежие, масло сливочное, соус сметанный |
| 2.Капуста тушенная | а) лук, морковь, капуста, масло растительное, соль, сахар, уксус |
| б) морковь, капуста, масло растительное, мука пшеничная, соль, уксус |
| в) лук, капуста, жир, грибы, соль, сахар, уксус, томат |
| г) капуста, уксус, жир, томат, лук, морковь, соль, сахар, мука пшеничная, перец |

44. Картофель жареный во фритюре солят

а) во время жарки б) после жарки в) не солят г) перед жаркой

45.Определите соответствие

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А. Подают с соусом | Блюда | Б. Готовят с соусом |
|  | 1. Печень по-строгановски |  |
|  | 2. Котлета рубленная |  |
|  | 3. Гуляш |  |
|  | 4. Язык отварной |  |
|  | 5. Почки по-русски |  |
|  | 6.Мясо шпигованное |  |
|  | 7.Шашлык по-карски |  |
|  | 8. Голубцы с мясом |  |
|  | 9. Картофельная запеканка с мясом |  |

46.Укажите блюда жареные на сливочном масле

а) лангет б) ромштекс в) котлета из филе птицы панированная г) антрекот

д) птица жареная во фритюре е) птица по – столичному ж) котлета по – киевски

з) котлета натуральная из филе птицы

47.Укажите причины образования корочки на поверхности мяса при жарке

а) концентрация экстрактивных веществ б) деформация в) испарение влаги

г) образование новых вкусовых веществ д) плотная консистенция

е) карамелизация ж) денатурация

48.Соотнесите

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А. Из котлетной массы | Блюда | Б. Из натурально- рубленной массы |
|  | 1.Биточки |  |
|  | 2.Рулет |  |
|  | 3. Шницель рубленный |  |
|  | 4.Фрикадельки |  |
|  | 5.Зразы |  |
|  | 6.Бифштекс рубленный |  |
|  | 7. Тефтели |  |

49. Определите продукты, необходимые для приготовления соуса польского

а) яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная

б) масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная

в) яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон

г) масло сливочное, петрушка, яйца, лимон или кислота лимонная, соль

50. Установите соответствие

|  |  |
| --- | --- |
| Блюдо | Требования к качеству |
| 1.Морковь, припущенная в молочном соусе | а) Клубни однородные по величине, целые, хорошо очищены; не допускается потемнений, без глазков, в меру посоленые |
| 2.Рагу овощное | б) Кубики правильной формы и одинакового размера. Не допускается запаха подгорелого молока, консистенция мягкая |
| 3.Картофель отварной | в) Овощи, нарезанные одинаковой формы, консистенция мягкая, сочная. Не допускается запах пригорелых и пареных овощей |
| 4.Запеканка картофельная | г) Поверхность ровная, без трещин, консистенция нежная, не тягучая, без подгорелых мест. |
| 5.Котлеты морковные | д)Однородная румяная корочка, консистенция нежная, без кусочков овощей. Легкие вкрапления творога |

51. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами

а) рисовую б) гречневую в) перловую г) пшенную

52.При варке макаронные изделия увеличиваются в массе

а) в 5-6 раз б) в 2 раза в) в 2,5 – 3 раза г) в 8 раз

53. Составить схему приготовления биточков манных

54.Установите последовательность операций для приготовления вареников с творогом

1. формовка вареников

2. приготовление теста

3. охлаждение п/ф

4. варка

5. подготовка фарша

55.При варке раков добавляют

а) соль, специи, лук, морковь б) соль, специи в) только соль

г) зелень ароматических кореньев, укроп, перец, лавровый лист, соль

56.Для приготовления котлет пожарских используется

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

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

57.Определить название блюда по набору продуктов

- макароны, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, горошек зеленый консервированный, пюре томатное, маргарин столовый

58. Укажите состав продуктов для приготовления щей зеленых

а) картофель б) щавель в) бульон г) шпинат д) лук репчатый е) жир ж) мука

з) морковь

59. Укажите, для каких блюд из филе птицы оптимальным способом тепловой обработки является жарка основным способом

а) шницель по-столичному б) котлеты из филе птицы панированные

в) котлеты из филе птицы натуральные г) котлеты по-киевски

60.Укажите оптимальные варианты гарниров к мясу отварному

а) овощи гриль б) картофельное пюре в) отварной картофель

г) припущенные овощи д) морковь или зеленый горошек в молочном соусе

61. Укажите блюда, при приготовлении которых мясо тушат с гарниром

а) азу б) мясо духовое в) рагу г) плов д) гуляш е) мясо тушеное крупным куском

62.Укажите ингредиенты, необходимые для приготовления картофельного пюре

а) молоко б) соль в) картофель г) лавровый лист

д) сливочное масло е) сливки ж) яйца з) вода

63.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

64. Какую панировку используют для зраз рубленых?

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

65. 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

66. Укажите посуду, которую используют для отпуска супов

а) металлические суповые миски б) кроншели в) фарфоровые супницы г) баранчики

д) глубокие столовые тарелки е) бульонные чашки ж) керамические горшочки

67. Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска

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

68.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

69. Поварским инструментом является

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

70. Укажите кулинарное назначение соуса сметанного

а) подают к блюдам из запеченной рыбы б) подают к блюда из мяса

в) используют для заправки салатов г) подают к блюдам из овощей

д) подают к грибам запеченным е) подают к блюдам из творога

ж) подают к блюдам из круп

71. Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска

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

72.По набору продуктов определите блюдо

- картофель отварной, яйца, сухари или пшеничная мука, масло растительное

73. Составить схему приготовления котлетной массы из мяса

74. От чего зависит концентрация бульона

а) соотношение продуктов и воды б) от времени варки, в) от способа варки

г) от степени измельчения продуктов

75. Установите последовательность приготовления белого основного соуса

1. доведение соуса до кипения

2. доведение соуса до вкуса солью , перцем горошком и лавровым листом

3. разведение мучной пассеровки горячим бульоном

4. заправка соуса сливочным маслом и защипывание соуса

5. процеживание соуса

6. добавление пассерованного репчатого лука и белых кореньев

76. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить. Какое это блюдо?

а) яичная кашка б) омлет в) драчена г) яичница натуральная

77.По набору продуктов определите соус:

- масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар, уксус, корнишоны

78. Укажите предварительные процессы тепловой обработки, используемые для приготовления блюд

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А. Из запеченного мяса | Способы тепловой обработки | Б. Из тушенного мяса |
|  | 1.Варка основным способом |  |
|  | 2. Жарка основным способом |  |
|  | 3. Обжаривание |  |
|  | 4. Припускание |  |
|  | 5. Бланширование |  |

79. Укажите порядок действий при приготовлении гуляша

1.Тушить 20 мин. Довести до вкуса, заправить сметаной, чесноком

2. Мясо положить на сковороду с хорошо разогретым жиром, посыпать солью, перцем и обжаривают до образования поджаристой корочки

3. Залить горячим бульоном, добавить пассерованное томатное пюре

4. Бульон слить, процедить и заварить мучной пассеровкой

5. Мясо залить соусом, добавить пассерованный репчатый лук, довести до кипения

6. Тушить 1-1,5 часа при слабом кипении. За 20 мин до конца тушения положить перец горошком и лавровый лист.

80. Укажите возможные способы подготовки мяса к жарке

а) крупнокусковые п/ф натирают солью и перцем б) п/ф маринуют

в) крупнокусковые, порционные и мелкокусковые п/ф солят за 20 – 30 мин до жарки

81. Укажите гарнир, который не используют при отпуске изделий из рубленного мяса

а) картофель отварной б) макаронные изделия отварные в) овощи жареные

г) овощи отварные или припущенные с жиром д) каши рассыпчатые

е) картофель жареный из сырого или из вареного ж) картофельная запеканка

з) картофельное пюре

82. Установите последовательность варки молочного соуса

1. варка соуса

2. приготовление мучной пассеровки

3. доведение соуса до кипения и заправка сливочным маслом

4. процеживание соуса

5. доведение до вкуса солью

6. разведение мучной пассеровки горячим молоком

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

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

84. Выберите оборудование для рулета картофельного

а) блендер б) жарочный шкаф в) плита электрическая г) слайсер

д) электрофритюрница е) жарочная поверхность ж) протирочная машина

з) пароварочный аппарат

85. Закончите предложение: «Отварную рыбу хранят в бульоне не более….»

а) 30 – 40 мин б) 10 – 15 мин в) 1,5 – 2 часа г) 3 – 4 часа

86. Установите соответствие между ошибками, возникшими во время варки рассольника, и их возможными причинами

|  |  |
| --- | --- |
| Ошибки | Причины |
| 1.Вкус рассольника соленый, а не кисло-острый, в меру в меру соленый | а) Нарушили последовательность закладки продуктов |
| 2.В рассольнике картофель остался жестким – «задубел» | б) Не довели правильно до вкуса |
| 3.Рассольник получился очень мутным, слизистым по консистенции | в) Перловую крупу варили сразу в бульоне |

87. 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)

88. Установите последовательность выполнения некоторых технологических операций при приготовлении щей из квашеной капусты

а) заправка щей мучной пассеровкой б) доведение до вкуса солью, сахаром

в) тушение квашеной капусты с пассерованными морковью и репчатым луком

г) заправка чесноком д) тушение квашенной капусты с пассерованным томатным пюре

89. Установите последовательность приготовления маринада овощного с томатом

1. Добавить лавровый лист, соль, сахар

2. Овощи нарезать соломкой и пассеровать на масле растительном

3. Кипятить 15-20 мин

4. Добавить томатное пюре и пассеровать 7-10 мин

5. Ввести бульон рыбный или воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу

90. Установите соответствие между видами рассольника и особенностями приготовления

|  |  |
| --- | --- |
| Виды рассольников | Особенности приготовления |
| 1.Домашний рассольник | а) С картофелем и крупой перловой или рисом |
| 2. Ленинградский рассольник | б) Со шпинатом, щавелем и белыми кореньями, без картофеля |
| 3. Московский рассольник | в) С картофелем и капустой |

91. Чем пудинг творожный отличается от запеканки

а) в массу добавляют взбитые яичные белки б) в массу добавляют сметану

в) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло

г) в массу добавляют муку

92. Укажите посуду для жарки основным способом на электроплите или в жарочном шкафу

а) сковороды с рифленой поверхностью б) сковороды ( диаметр 140-500 мм)

в) противни с высокими бортами г) сотейники (объемом 2-15 л) д) кастрюли

93. Укажите верное утверждение

а) для припускания рыбу кладут на решетку рыбного котла кожей или той частью, где была кожа, вверх

б) для варки рыбу кладут на решетку рыбного котла кожей или той частью, где была кожа, вниз

в) для припускания рыбу кладут на решетку рыбного котла кожей или той частью, где была кожа, вниз

г) для варки рыбу кладут на решетку рыбного котла кожей или той частью, где была кожа, вверх

94. Укажите температуру варки рыбы

а) 85-90 б) 100-102

95. Установите последовательность действий при приготовлении сладкого супа из плодов

а) приготовление сиропа б) заваривание крахмалом в) варка плодов

г) добавление нарезанных плодов д)приготовление отвара

96.Укажите, как определить готовность жареной рыбы

а) на вкус б) по выделившемуся соку

в) по наличию воздушных пузырьков на поверхности

97. Укажите виды классификации супов

а) по способу подачи б) по способу загущения в) по технологии приготовления

г) по виду жидкой основы д) по температуре подачи е) по консистенции

98. К жирным продуктам подают соусы

а) нежные б) кислые в) острые г) неострые

99. Составить схему приготовления котлетной массы из мяса

100. Установить соответствие между наименованием блюд и способами тепловой обработки

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | А. Отварные | Б. Жареные | В. Запеченные |
| 1.Яичная кашка |  |  |  |
| 2.Яичница - глазунья |  |  |  |
| 3.Яичница – глазунья с мясными продуктами |  |  |  |
| 4.Омлет натуральный |  |  |  |
| 5.Омлет с сыром |  |  |  |
| 6.Яйца пашот |  |  |  |
| 7.Омлет фаршированный грибами |  |  |  |
| 8.Омлет жареный с картофелем |  |  |  |
| 9.Драчена |  |  |  |
| 10.Яйцо всмятку |  |  |  |

2 вариант

1. Укажите, с какими соусами запекают рыбу

а) белый б) все варианты верные в) молочный

2. Укажите соотношение продукта и жира для жарки во фритюре

а) 1 кг продукта: 6-7 л жира б) 1 кг продукта: 2-3 л жира в) 1 кг продукта: 4-6 л жира

3.Укажите соотношение муки и жидкости для кляра

а) 1:1 б) 1:2

4. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим

а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко

б) протирали картофель остывшим, добавили горячие кипяченое молоко

в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко

г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко

5.Выберите вариант сложного гарнира

а) каша гречневая, горошек отварной, морковь припущенная

б) макароны отварные, капуста цветная отварная

в) картофель жареный, морковь, припущенная в молочном соусе, горошек отварной

г) рис отварной, свекла отварная, лук жареный

6.Установить последовательность приготовления картофельной запеканки

1.варка картофеля

2. грибной фарш слоем 2 см

3. смазать противень жиром и посыпать сухарями

4. поверхность смазать сметаной

5. в протертый картофель добавить сырое яйцо

6. сверху закрыть другой половиной картофельной массы

7. нанести рисунок

8. массу разделить пополам

9. поверхность сбрызнуть маслом

10. половину картофельной массы выложить на противень

11. отпуск с соусом или сметаной

12. запекание

7. Консистенция каш зависит

а) от соотношения крупы и воды б) от вида крупы

в) от способа варки г) от вида жидкости

8. Укажите борщи, которые готовят без картофеля

а) флотский борщ б) московский борщ в) украинский борщ

г) борщ с грибами д) сибирский борщ

9.В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга

а) вязкая б) рассыпчатая в) жидкая г) вязкая на молоке

10.Укажите сходные признаки картофельной запеканки и рулета картофельного

а) состав картофельной массы, вид тепловой обработки, температура подачи, срок годности блюда

б) состав картофельной массы и форма, правила отпуска, температура подачи и сроки реализации

в) состав, форма, вид тепловой обработки, температура подачи и сроки реализации, правила подачи

г) состав картофельной массы и правила подачи

11.В чем отличительная особенность приготовления борща украинского

а) заправляют чесноком, растертым с салом шпиг б) готовят из квашенной капусты

в) подают с набором мясных продуктов г) бульон варят с добавлением копченостей

12.Определите последовательность операций при приготовлении супов-пюре

1. протирание

2. соединение с соусом

3. Проваривание

4. добавление соли

5. варка или припускание продуктов вместе с овощами

6. заправка льезоном и маслом

7. отпуск

8. варка или припускание продуктов

9. введение пассерованных овощей

10.разведение бульоном

13.Укажите основное значение соусов в питании

а) являются блюдами с большим количеством витаминов б) возбуждают аппетит

в) делают вкус блюда более разнообразным г) повышают калорийность блюда

д) придают блюду более сочную консистенцию е) легко усваиваются организмом

ж) улучшают внешние качества блюда

14. Укажите нужно ли пассеровать на растительном масле морковь и лук для супа крестьянского

а) да, нужно б) нет, не нужно

15.Выберите блюдо, к которому гарнир можно готовить отдельно, а можно – вместе с мясом

а) плов б) азу в) гуляш г) рагу д) мясо духовое е) мясо тушенное крупным куском

16.Установите соответствие между соусами молочными и их кулинарным назначением

|  |  |
| --- | --- |
| Соусы | Назначение |
| 1.Соус молочный густой | а) Для запекания блюд из овощей, мяса, рыбы |
| 2.Соус молочный средней густоты | б) Для фарширования |
| 3.Соус молочный жидкий | в) Для подачи к блюдам из овощей, круп и творога |

17. Укажите кулинарное назначение зеленого масла

а) жарка рыбы б) жарка мяса в) заправка салатов г) приготовление бутербродов

д) подача к бифштексу е) подача к рыбе фри

18.Укажите холодные супы, жидкой основой которых является квас

а) борщ холодный б) окрошка в) свекольник

19. Укажите толщину, на которую раскатывают пласты теста для лапши домашней

а) 3 – 4 мм б) 5 мм в) 1-1,5 мм

20.Выберите верное утверждение

а) при замачивании масса бобовых увеличивается примерно в 2 раза

б) при замачивании масса бобовых практически не увеличивается

в) при замачивании масса бобовых увеличивается примерно в 3 раза

21.Установите соответствие между наименованиями щей и вариантами их отпуска

|  |  |
| --- | --- |
| Щи | Отпуск |
| 1.Щи из свежей капусты | а) Со сметаной и рубленной зеленью |
| 2. Щи из квашеной капусты | б) С чесноком, сметаной и рубленной зеленью |
| 3. Щи зеленые | в) С долькой яйца, сваренного вкрутую, сметаной и зелень |

22.Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»

1. перемешивают

2. мясо нарезают брусочками

3. соединяют с пассерованным репчатым луком

4.укладывают на разогретую с жиром сковороду

5. посыпают солью, перцем

6. соединяют со сметанным соусом с томатом

7. обжаривают

8. доводят до кипения

9. отпуск

23. Чем пудинг творожный отличается от запеканки

а) в массу добавляют взбитые яичные белки б) в массу добавляют сметану

в) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло

г) в массу добавляют муку

24. Укажите посуду для жарки основным способом на электроплите или в жарочном шкафу

а) сковороды с рифленой поверхностью б) сковороды ( диаметр 140-500 мм)

в) противни с высокими бортами г) сотейники (объемом 2-15 л) д) кастрюли

25. Укажите верное утверждение

а) для припускания рыбу кладут на решетку рыбного котла кожей или той частью, где была кожа, вверх

б) для варки рыбу кладут на решетку рыбного котла кожей или той частью, где была кожа, вниз

в) для припускания рыбу кладут на решетку рыбного котла кожей или той частью, где была кожа, вниз

г) для варки рыбу кладут на решетку рыбного котла кожей или той частью, где была кожа, вверх

26. Укажите температуру варки рыбы

а) 85-90 б) 100-102

27. Установите последовательность действий при приготовлении сладкого супа из плодов

а) приготовление сиропа б) заваривание крахмалом в) варка плодов

г) добавление нарезанных плодов д)приготовление отвара

28.Укажите, как определить готовность жареной рыбы

а) на вкус б) по выделившемуся соку

в) по наличию воздушных пузырьков на поверхности

29. Укажите виды классификации супов

а) по способу подачи б) по способу загущения в) по технологии приготовления

г) по виду жидкой основы д) по температуре подачи е) по консистенции

30. К жирным продуктам подают соусы

а) нежные б) кислые в) острые г) неострые

31. Составить схему приготовления котлетной массы из мяса

32. Установить соответствие между наименованием блюд и способами тепловой обработки

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | А. Отварные | Б. Жареные | В. Запеченные |
| 1.Яичная кашка |  |  |  |
| 2.Яичница - глазунья |  |  |  |
| 3.Яичница – глазунья с мясными продуктами |  |  |  |
| 4.Омлет натуральный |  |  |  |
| 5.Омлет с сыром |  |  |  |
| 6.Яйца пашот |  |  |  |
| 7.Омлет фаршированный грибами |  |  |  |
| 8.Омлет жареный с картофелем |  |  |  |
| 9.Драчена |  |  |  |
| 10.Яйцо всмятку |  |  |  |

33.Укажите блюда жареные на сливочном масле

а) лангет б) ромштекс в) котлета из филе птицы панированная г) антрекот

д) птица жареная во фритюре е) птица по – столичному ж) котлета по – киевски

з) котлета натуральная из филе птицы

34.Укажите причины образования корочки на поверхности мяса при жарке

а) концентрация экстрактивных веществ б) деформация в) испарение влаги

г) образование новых вкусовых веществ д) плотная консистенция

е) карамелизация ж) денатурация

35.Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов

а) сортировка, мытье, очистка, мытье, нарезка

б) мытье, очистка, нарезка, сортировка

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

г) мытье, очистка, дочистка, нарезка

36. Какие овощи перед фаршированием бланшируют

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

в) перец, кабачки, капуста для голубцов г) картофель, помидоры, огурцы

37. Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для фарширования

1. Охлаждение

2. Удаление кочерыжки

3. Очистка от верхних листьев

4. Мытье

5. Подсоленная вода 15-20 мин

6. Варка до полуготовности

7. Разделка на листья

8. Формование голубцов

9. Отбивание утолщенной части листа

38. Укажите какие соусы допустимо подавать к котлетам морковным или свекольным

а) бешамель б) польский в) тартар г) сухарный д) сметанный

39. Укажите степень заполнения наплитной посуды

а) 80% б) 90% в) 50% г) 100%

40.Закончите предложение: «После запекания блюдо «Рыба запеченная по – русски» доводят до кипения на плите, чтобы…..»

а) сохранить в горячем виде до подачи б) соус закипел, а рыба дошла до готовности

41. Укажите вид панировки для жарки рыбы во фритюре

а) мука б) двойная панировка

42. Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет

а) 10 г б) 20 г в) 30 г г) 15 г

43. Способ тепловой обработки при приготовлении шницеля из капусты

а) варка и запекание б) тушение и жарка в) припускание и жарка г) варка и жарка

44. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи

а) сырники б) пудинг в) запеканка г) вареники ленивые

45.Укажите ингредиенты для льезона

а) соль б) молоко (вода) в) яйца ( меланж) г) лимонная кислота д) мука е) перец

46.Укажите как панируют рыбу для жарки основным способом

а) в сухарях б) в муке в) в двойной панировке

47. Укажите температуру отпуска горячих блюд и гарниров

а) не выше 75 б) не ниже 65 в) не ниже 85 г) не выше 65

48. Закончите предложение: «Органолептическую оценку качества готовой продукции осуществляют в соответствии ….»

а) с требованиями к качеству б) с рецептурой в) с физико-химическими показателями

49.Укажите продукты, необходимые для приготовления котлет морковных

а) молоко б) мука в) манная крупа г) жир д) морковь е) панировочные сухари ж) соль, сахар и) лук репчатый

50.К отварным творожным блюдам относят

а) вареники, пудинги паровые б) вареники, сырники

в) клецки, запеканки г) блинчики с творогом, сырники

51.Продукты, необходимые для приготовления омлета

а) яйца, мука, сметана, соль б) яйца, вода, соль, сахар, мука

в) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука г) молоко, яйца, соль, сливочное масло

52. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом

а) молочные супы б) сладкие супы в) супы-пюре г) прозрачные супы

53. Укажите продукты, необходимые для приготовления рагу овощного в зимний период

а) лук зеленый б) уксус в) мука г) картофель, кабачки д) капуста белокочанная

е) томатное пюре ж) соль, сахар, специи з) лук репчатый, морковь

54. Установите соответствие между блюдами из мяса и особенностями их приготовления

|  |  |
| --- | --- |
| Блюда | Особенности приготовления |
| 1.Азу | а) В конце приготовления заправляется сметаной и чесноком |
| 2.Гуляш | б) Готовится с рисом |
| 3.Рагу | в) Готовится с набором овощей: картофель, морковь, лук репчатый |
| Плов | г) Готовится с солеными огурцами и картофелем |

55.Определить название блюда по набору продуктов

- макароны, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, горошек зеленый консервированный, пюре томатное, маргарин столовый

56.Установите соответствие

|  |  |
| --- | --- |
| Блюда | Продукты |
| 1.Грибы в сметанном соусе | а) картофель, грибы белые свежие, масло растительное, соус сметанный |
| б) лук, морковь, грибы свежие, картофель, масло растительное, соус сметанный |
| в) грибы свежие, масло растительное, сметанный соус |
| г) грибы свежие, масло сливочное, соус сметанный |
| 2.Капуста тушенная | а) лук, морковь, капуста, масло растительное, соль, сахар, уксус |
| б) морковь, капуста, масло растительное, мука пшеничная, соль, уксус |
| в) лук, капуста, жир, грибы, соль, сахар, уксус, томат |
| г) капуста, уксус, жир, томат, лук, морковь, соль, сахар, мука пшеничная, перец |

57. Картофель жареный во фритюре солят

а) во время жарки б) после жарки в) не солят г) перед жаркой

58.Определите соответствие

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А. Подают с соусом | Блюда | Б. Готовят с соусом |
|  | 1. Печень по-строгановски |  |
|  | 2. Котлета рубленная |  |
|  | 3. Гуляш |  |
|  | 4. Язык отварной |  |
|  | 5. Почки по-русски |  |
|  | 6.Мясо шпигованное |  |
|  | 7.Шашлык по-карски |  |
|  | 8. Голубцы с мясом |  |
|  | 9. Картофельная запеканка с мясом |  |

59.При варке раков добавляют

а) соль, специи, лук, морковь б) соль, специи в) только соль

г) зелень ароматических кореньев, укроп, перец, лавровый лист, соль

60.Для приготовления котлет пожарских используется

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

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

61.Соотнесите

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А. Из котлетной массы | Блюда | Б. Из натурально- рубленной массы |
|  | 1.Биточки |  |
|  | 2.Рулет |  |
|  | 3. Шницель рубленный |  |
|  | 4.Фрикадельки |  |
|  | 5.Зразы |  |
|  | 6.Бифштекс рубленный |  |
|  | 7. Тефтели |  |

62. Определите продукты, необходимые для приготовления соуса польского

а) яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная

б) масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная

в) яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон

г) масло сливочное, петрушка, яйца, лимон или кислота лимонная, соль

63. Установите соответствие

|  |  |
| --- | --- |
| Блюдо | Требования к качеству |
| 1.Морковь, припущенная в молочном соусе | а) Клубни однородные по величине, целые, хорошо очищены; не допускается потемнений, без глазков, в меру посоленые |
| 2.Рагу овощное | б) Кубики правильной формы и одинакового размера. Не допускается запаха подгорелого молока, консистенция мягкая |
| 3.Картофель отварной | в) Овощи, нарезанные одинаковой формы, консистенция мягкая, сочная. Не допускается запах пригорелых и пареных овощей |
| 4.Запеканка картофельная | г) Поверхность ровная, без трещин, консистенция нежная, не тягучая, без подгорелых мест. |
| 5.Котлеты морковные | д)Однородная румяная корочка, консистенция нежная, без кусочков овощей. Легкие вкрапления творога |

64. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами

а) рисовую б) гречневую в) перловую г) пшенную

65.При варке макаронные изделия увеличиваются в массе

а) в 5-6 раз б) в 2 раза в) в 2,5 – 3 раза г) в 8 раз

66. Составить схему приготовления биточков манных

67.Установите последовательность операций для приготовления вареников с творогом

1. формовка вареников

2. приготовление теста

3. охлаждение п/ф

4. варка

5. подготовка фарша

68. Укажите состав продуктов для приготовления щей зеленых

а) картофель б) щавель в) бульон г) шпинат д) лук репчатый е) жир ж) мука

з) морковь

69. Укажите, для каких блюд из филе птицы оптимальным способом тепловой обработки является жарка основным способом

а) шницель по-столичному б) котлеты из филе птицы панированные

в) котлеты из филе птицы натуральные г) котлеты по-киевски

70. Укажите порядок действий при приготовлении гуляша

1.Тушить 20 мин. Довести до вкуса, заправить сметаной, чесноком

2. Мясо положить на сковороду с хорошо разогретым жиром, посыпать солью, перцем и обжаривают до образования поджаристой корочки

3. Залить горячим бульоном, добавить пассерованное томатное пюре

4. Бульон слить, процедить и заварить мучной пассеровкой

5. Мясо залить соусом, добавить пассерованный репчатый лук, довести до кипения

6. Тушить 1-1,5 часа при слабом кипении. За 20 мин до конца тушения положить перец горошком и лавровый лист.

71. Укажите возможные способы подготовки мяса к жарке

а) крупнокусковые п/ф натирают солью и перцем б) п/ф маринуют

в) крупнокусковые, порционные и мелкокусковые п/ф солят за 20 – 30 мин до жарки

72. Укажите гарнир, который не используют при отпуске изделий из рубленного мяса

а) картофель отварной б) макаронные изделия отварные в) овощи жареные

г) овощи отварные или припущенные с жиром д) каши рассыпчатые

е) картофель жареный из сырого или из вареного ж) картофельная запеканка

з) картофельное пюре

73. Установите последовательность варки молочного соуса

1. варка соуса

2. приготовление мучной пассеровки

3. доведение соуса до кипения и заправка сливочным маслом

4. процеживание соуса

5. доведение до вкуса солью

6. разведение мучной пассеровки горячим молоком

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

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

75. Выберите оборудование для рулета картофельного

а) блендер б) жарочный шкаф в) плита электрическая г) слайсер

д) электрофритюрница е) жарочная поверхность ж) протирочная машина

з) пароварочный аппарат

76. Закончите предложение: «Отварную рыбу хранят в бульоне не более….»

а) 30 – 40 мин б) 10 – 15 мин в) 1,5 – 2 часа г) 3 – 4 часа

77. Установите соответствие между ошибками, возникшими во время варки рассольника, и их возможными причинами

|  |  |
| --- | --- |
| Ошибки | Причины |
| 1.Вкус рассольника соленый, а не кисло-острый, в меру в меру соленый | а) Нарушили последовательность закладки продуктов |
| 2.В рассольнике картофель остался жестким – «задубел» | б) Не довели правильно до вкуса |
| 3.Рассольник получился очень мутным, слизистым по консистенции | в) Перловую крупу варили сразу в бульоне |

78. 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)

79. Установите последовательность выполнения некоторых технологических операций при приготовлении щей из квашеной капусты

а) заправка щей мучной пассеровкой б) доведение до вкуса солью, сахаром

в) тушение квашеной капусты с пассерованными морковью и репчатым луком

г) заправка чесноком д) тушение квашенной капусты с пассерованным томатным пюре

80. Установите последовательность приготовления маринада овощного с томатом

1. Добавить лавровый лист, соль, сахар

2. Овощи нарезать соломкой и пассеровать на масле растительном

3. Кипятить 15-20 мин

4. Добавить томатное пюре и пассеровать 7-10 мин

5. Ввести бульон рыбный или воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу

81. Установите соответствие между видами рассольника и особенностями приготовления

|  |  |
| --- | --- |
| Виды рассольников | Особенности приготовления |
| 1.Домашний рассольник | а) С картофелем и крупой перловой или рисом |
| 2. Ленинградский рассольник | б) Со шпинатом, щавелем и белыми кореньями, без картофеля |
| 3. Московский рассольник | в) С картофелем и капустой |

82.Укажите оптимальные варианты гарниров к мясу отварному

а) овощи гриль б) картофельное пюре в) отварной картофель

г) припущенные овощи д) морковь или зеленый горошек в молочном соусе

83. Укажите блюда, при приготовлении которых мясо тушат с гарниром

а) азу б) мясо духовое в) рагу г) плов д) гуляш е) мясо тушеное крупным куском

84.Укажите ингредиенты, необходимые для приготовления картофельного пюре

а) молоко б) соль в) картофель г) лавровый лист

д) сливочное масло е) сливки ж) яйца з) вода

85.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

86. Какую панировку используют для зраз рубленых?

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

87. 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

88. Укажите посуду, которую используют для отпуска супов

а) металлические суповые миски б) кроншели в) фарфоровые супницы г) баранчики

д) глубокие столовые тарелки е) бульонные чашки ж) керамические горшочки

89. Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска

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

90.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

91. Поварским инструментом является

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

92. Укажите кулинарное назначение соуса сметанного

а) подают к блюдам из запеченной рыбы б) подают к блюда из мяса

в) используют для заправки салатов г) подают к блюдам из овощей

д) подают к грибам запеченным е) подают к блюдам из творога

ж) подают к блюдам из круп

93. Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска

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

94.По набору продуктов определите блюдо

- картофель отварной, яйца, сухари или пшеничная мука, масло растительное

95. Составить схему приготовления котлетной массы из мяса

96. От чего зависит концентрация бульона

а) соотношение продуктов и воды б) от времени варки, в) от способа варки

г) от степени измельчения продуктов

97. Установите последовательность приготовления белого основного соуса

1. доведение соуса до кипения

2. доведение соуса до вкуса солью , перцем горошком и лавровым листом

3. разведение мучной пассеровки горячим бульоном

4. заправка соуса сливочным маслом и защипывание соуса

5. процеживание соуса

6. добавление пассерованного репчатого лука и белых кореньев

98. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить. Какое это блюдо?

а) яичная кашка б) омлет в) драчена г) яичница натуральная

99.По набору продуктов определите соус:

- масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар, уксус, корнишоны

100. Укажите предварительные процессы тепловой обработки, используемые для приготовления блюд

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А. Из запеченного мяса | Способы тепловой обработки | Б. Из тушенного мяса |
|  | 1.Варка основным способом |  |
|  | 2. Жарка основным способом |  |
|  | 3. Обжаривание |  |
|  | 4. Припускание |  |
|  | 5. Бланширование |  |