

Тест № 1 по ПМ 01. Тема «Обработка овощей, плодов, грибов»

1. Сульфитирование картофеля - это:

- а) обработка кислотой;
- б) обработка щёлочью;
- в) обработка паром;
- г) обработка бисульфитом натрия.

2. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?

- а) пластинчатые;
- б) губчатые;
- в) сумчатые;
- г) трубчатые.

3. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- а) свежие;
- б) маринованные;
- в) солёные;
- г) сушёные.

4. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:

- а) калибровка;
- б) карбование ;
- в) сортировка;
- г) обтачивание овощей.

5. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
- в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
- г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

6. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости – это ...

- а) бланширование;
- б) пассерование;
- в) припускание;
- г) тушение.

8. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:

- а) 2-3 часа при Т 4-8°C;
- б) 12 часов при Т 0°C;
- в) 24 часа при Т +2°C;
- г) 48 часов при Т +4+7°C.

9. Существуют следующие формы нарезки капусты:

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

10. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а) помидоры, баклажаны;
- б) перец, кабачки, огурцы;
- в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
- г) картофель, помидоры, огурцы.

11. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:

- а) клубнеплоды;
- б) корнеплоды;
- в) плодовые;
- г) пряные.

12. Ревень - это:

- а) тыквенные овощи;
- б) плодовые овощи;
- в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
- г) десертные овощи в виде побегов.

Тест №2 по ПМ 04. Тема: Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

1. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы

- а) 5° - 6°C;
- б) 10° - 12°C;
- в) 18° - 20°C;
- г) 1° - 2°C.

2. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:

- а) тощей;
- б) средней жирности;
- в) жирной;
- г) особо жирной.

3. Наиболее ценным продуктом питания является рыба

- а) живая;
- б) охлаждённая;
- в) мороженая;
- г) солёная.

4. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

- а) осетр, горбуша, окунь;
- б) горбуша, сёмга, форель;
- в) сёмга, форель, севрюга;
- г) треска, судак, сельдь.

5. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:

- а) 40°;
- б) 60°;
- в) 90°;
- г) 30°.

6. 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.

7. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- в) фаршированием;
- г) маринованием.

8. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:

- а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
- б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
- в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
- г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

9. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

- а) треску, пикшу, навагу;
- б) осетра, лосось, сельдь;
- в) щуку, судака, карпа;
- г) щуку, налима, окуня

10. К головоногим моллюскам относятся:

- а) омары, лангусты;
- б) раки, кальмары;
- в) кальмары, осьминоги;
- г) мидии, трепанги

Тест № 3 по ПМ 05. Тема: «Обработка мяса, сельскохозяйственной птицы»

1. 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

2. Для жарки используют следующие части говядины:

- а) лопаточная, пашина;
- б) толстый край, вырезка;
- в) боковая, наружные части задней части;
- г) покромка, грудинка, шея

3. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
- в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

4. Порционные полуфабрикаты из свинины:

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

5. Тефтели имеют форму:

- а) приплюснуто-округлую;
- б) овально-приплюснутую;
- в) шарики;
- г) форма батона

6. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:

- а) кубики 30-40г;
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г

7. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпиг нарезают мелкими кубиками?

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

8. Основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

9. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель.

10. Для приготовления котлет пожарских используется:

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

Тест №4 по ПМ 01. Тема: «Тепловая обработка продуктов»

1. При тепловой обработке сильнее всех разрушается витамин:

- а) А;
- б) РР;
- в) группы В;
- г) С.

2. Наименьшим потерям питательных веществ способствуют:

- а) варка основным способом;
- б) варка пара;
- в) припускание;
- г) варка при повышенном давлении.

3. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости – это ...

- а) бланширование;
- б) пассерование;
- в) припускание;
- г) тушение.

4. К комбинированным способам тепловой обработки относят:

- а) варка, припускание;
- б) жарка, тушение;
- в) запекание, термостатирование;
- г) тушение, запекание.

5. Нагревание продукта с жиром или без него при температуре 120° С:

- а) жарка во фритюре;
- б) припускание;
- в) пассерование;
- г) выпекание.

6. Один из способов варки, который чаще всего используют в лечебном питании:

- а) варка основным способом;
- б) варка на пару;
- в) припускание;
- г) варка в СВЧ-аппаратах.

7. Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных продуктов:

- а) клейстеризация;
- б) карамелизация;
- в) декстринизация;
- г) гидролиз.

8. Красящее вещество наиболее устойчивое к тепловой обработке:

- а) флавоны;
- б) антоцианы;
- в) каротин;
- г) хлорофилл.

9. Жаренье продукта в большом количестве жира происходит при температуре:

- а) 140-150°С;
- б) 160-180°С;
- в) 180-190°С;
- г) 120-130°С.

10. Сахар (сахароза) при варке компотов, киселей подвергается:

- а) клейстеризации;
- б) инверсии;
- в) денатурации;
- г) эмульгированию.

Тест № 5 по МП 03, «Супы»

1. От чего зависит концентрация бульона?

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

2. Температура подачи горячих супов:

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 80-85°C;
- г) 70-75°C.

3. Какие супы заправляют лезоном и сливочным маслом?

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

4. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:

- а) щи, окрошка;
- б) рассольник, солянка;
- в) ботвинья, борщ;
- г) окрошка, щи.

5. Определить набор сырья для рассольника домашнего:

- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
- г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

6. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?

- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
- б) подают с набором мясных продуктов;
- в) бульон варят с добавлением копченостей;
- г) готовят из квашеной капусты.

7. Виды заправочных супов:

- а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
- б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
- в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
- г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.

8. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?

- а) щи из квашеной капусты;
- б) щи суточные;
- в) щи по-уральски;
- г) щи донские.

9. Способы подготовки свеклы для борща:

- а) тушение;
- б) варка на пару;
- в) запекание;
- г) пассерование.

10. Какой рассольник готовится с томатом?

- а) домашний;
- б) ленинградский;
- в) московский;
- г) рассольник обыкновенный.

Тест № 6 по ПМ 03, «Соусы»

1. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

- а) 65-70°C;
- б) 75-80° С;
- в) 80-82°C;
- г) 40-45°C.

2. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

- а) 80-90°C;
- б) 50-60°C;
- в) 110-120°C;
- г) 130-140°C.

3. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- а) стерилизации;
- б) зашпывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

4. Соус красный основной доводят до вкуса:

- а) соль, сахар, уксус;
- б) соль, сахар, специи;
- в) соль, сахар, лимонный сок;
- г) соль, специи, виноградное вино.

5. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:

- а) средней густоты;
- б) густые;
- в) жидкие;
- г) вязкие.

6. Основные горячие соусы хранят:

- а) от 3 до 4 ч;
- б) от 1 до 2 ч;
- в) от 2 до 3 ч;
- г) от 4 до 5 ч.

7. К жареной баранине подают соус:

- а) красный основной;
- б) майонез;
- в) молочный с луком;
- г) польский.

8. Концентрат – фюме добавляют в соусы для:

- а) улучшения консистенции;
- б) улучшения вкуса;
- в) улучшения цвета;
- г) снижения калорийности.

9. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

- а) перемешивание;
- б) растирание;
- в) нагревание;
- г) взбивание.

10. К жирным продуктам подают соусы:

- а) нежные;
- б) кислые;
- в) острые;
- г) неострые.

Тест № 7 по ПМ 02, «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»

1. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:

- а) рисовая, пшеничная;
- б) гречневая, пшеничная;
- в) гречневая, рисовая;
- г) перловая, пшеничная.

2. В какое блюдо добавляют творог:

- а) запеканка рисовая;
- б) пудинг маннй;
- в) лапшевник;
- г) клецки манные.

3. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?

- а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
- б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, яйца, соль;
- в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
- г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

4. Консистенция каш зависит:

- а) от соотношения крупы и воды;
- б) от вида крупы;
- в) от способа варки;
- г) от вида жидкости.

5. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:

- а) декстринизации крахмала;
- б) клейстеризации крахмала;
- в) меланоидинообразования;
- г) карамелизации.

6. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?

- а) рисовую;
- б) гречневую;
- в) перловую;
- г) пшеничную.

7. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в:

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

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

- а) вязкая;
- б) рассыпчатая;
- в) жидкая;
- г) вязкая на молоке.

9. Бобовые варят:

- а) при открытой крышке;
- б) при бурном кипении;
- в) при закрытой крышке и слабом кипении;
- г) при умеренном кипении.

10. При варке бобовые увеличиваются в массе:

- а) более чем в 2 раза;
- б) в 5 раз;
- в) не увеличиваются;
- г) в 4 раза.

Тест контроль № 8 по ПМ 02, «Блюда и гарниры из овощей»

1. Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет:

- а) 10г;
- б) 20г;
- в) 30г;
- г) 15г.

2. Способ тепловой обработки при приготовлении шницеля из капусты:

- а) варка и запекание;
- б) тушение и жарка;
- в) припускание и жарка;
- г) варка и жарка.

3. Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»

- а) соломка;
- б) крупный кубик;
- в) мелкий кубик;
- г) брусочки.

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 горячее кипяченое молоко;
- в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;
- г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.

5. Температура подачи блюд из овощей:

- а) 75°C;
- б) 65°C;
- в) 55°C;
- г) 80°C.

6. Выберите овощи, используемые для фарширования:

- а) капуста, репа, свекла;
- б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
- в) патиссоны, перец, морковь;
- г) огурцы, помидоры, свекла.

7. Картофель жареный во фритюре солят:

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

8. Выберите вариант сложного гарнира:

- а) каша гречневая, горошек отварной, морковь припущенная;
- б) макароны отварные, капуста цветная отварная;
- в) картофель жаренный, морковь, припущенная в молочном соусе, горошек отварной;
- г) рис отварной, свекла отварная, лук жаренный.

9. Зеленые овощи варят:

- а) в подсоленной кипяченой воде при закрытой крышке;
- б) в большом количестве бурно кипящей воды при открытой крышке;
- в) заливают холодной водой и варят на малом огне;
- г) на пару.

10. Запеченные блюда из овощей хранят:

- а) 2 ч;
- б) 4 ч;
- в) 30 мин;
- г) 6 ч.

Тест № 9 по ПМ 04, «Блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря»

1. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:

- а) 40°С;
- б) 50° С;
- в) 70°С;
- г) 55°С.

2. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:

- а) альбумины;
- б) глобулины;
- в) экстрактивные;
- г) коллаген.

3. Для варки рыбы порционными кусками используют:

- а) чистое филе;
- б) филе с кожей;
- в) филе с кожей и костями;
- г) куски-кругляши.

4. При варке рыбы на 1 кг берется вода

- а) 2,5 л;
- б) 2 л;
- в) 3 л;
- г) 1,5 л.

5. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°С:

- а) 2 ч;
- б) 1 ч;
- в) 30 мин;
- г) 1,5 ч.

6. При припускании рыбы добавляют:

- а) белые коренья, лук, специи, белое виноградное вино, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло;
- б) морковь, лук, специи, белое вино, лимон;
- в) белые коренья, лук, специи, сок лимона, томат;
- г) белые коренья, лук, помидоры, специи, лимонную кислоту, отвар шампиньонов.

7. Сыромороженных креветок варят:

- а) 3 мин;
- б) 5 мин;
- в) 7 мин;
- г) 10 мин.

8. 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, яйца, соль.

9. В пряном отваре варят рыбу:

- а) рыбу с приятным запахом;
- б) речную рыбу;
- в) морскую рыбу;
- г) треску, зубатку, камбалу.

10. При варке раков добавляют:

- а) соль, специи, лук, морковь;
- б) зелень ароматических кореньев, укроп, перец, лавровый лист, соль;
- в) соль, специи;
- г) только соль.

Тест № 10 по ПМ 05, «Блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы»

1. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

- а) цыплята табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

2. Потери при варке мяса составляют:

- а) 10-20%;
- б) 20-30%;
- в) 30-40%;
- г) 40-50%.

3. Ростбиф нарезают на порционные кусочки при отпуске:

- а) вдоль волокон под углом 90°;
- б) вдоль волокон под углом 45°;
- в) поперек волокон под углом 90°;
- г) поперек волокон под углом 45°.

4. При варке мозгов в воду добавляют уксус для того, чтобы:

- а) получить более плотную консистенцию;
- б) увеличить выход продуктов;
- в) улучшить вкусовые качества;
- г) сократить сроки варки.

5. Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:

- а) жареным;
- б) припущенным;
- в) тушеным;
- г) запеченным.

6. Какое мясо используют для приготовления котлет Пожарских?

- а) натурально-рубленая масса из мяса;
- б) котлетная масса из мяса;
- в) котлетная масса из птицы;
- г) котлетная масса из рыбы.

7. Какое из этих блюд относится к тушеным блюдам из мяса?

- а) тефтели;
- б) гуляш;
- в) бефстроганов;
- г) голубцы.

8. Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в:

- а) муке;
- б) сухарях;
- в) льезоне, сухарях;
- г) муке, льезоне, сухарях.

9. Причины размягчения мяса при тепловой обработке:

- а) отбивание;
- б) денатурация белков;
- в) переход коллагена в глютин;
- г) испарение влаги.

10. Температура подачи горячих блюд из мяса:

- а) 75°С ;
- б) 65°С;
- г) 80°С;
- в) 55°С.

Тест № 11 по ПМ 02, «Блюда из яиц и творога»

1. Яйцо в «мешочек» варят:

- а) 2,5-3 мин;
- б) 4,5-5 мин;
- в) 7 мин;
- г) 8 мин.

2. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:

- а) 80°C;
- б) 40°C;
- в) 50°C;
- г) 60°C.

3. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи?

- а) сырники;
- б) пудинг;
- в) запеканка;
- г) вареники ленивые.

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

- а) яичная кашка;
- б) омлет;
- в) драчена;
- г) яичница натуральная.

5. Срок хранения пудинга творожного:

- а) 1 час;
- б) 15 мин.;
- в) 30 мин.;
- г) не подлежит хранению.

6. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:

- а) 1 час;
- б) 15 мин;
- в) 30 мин;
- г) 2 часа.

7. Пудинг – это ...

- а) жареное блюдо;
- б) запеченное блюдо;
- в) сваренное на пару;
- г) отварное.

8. Продукты, необходимые для приготовления омлета:

- а) яйца, мука, сметана, соль;
- б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
- в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;
- г) яйца, вода, соль, сахар, мука.

9. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?

- а) в массу добавляют взбитые яичные белки;
- б) в массу добавляют сметану;
- в) в массу добавляют муку;
- г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

10. К отварным творожным блюдам относят:

- а) вареники, пудинги паровые;
- б) вареники, сырники;
- в) клецки, запеканки;
- г) блинчики с творогом, сырники.

Тест № 12 по ПМ 06, «Холодные блюда и закуски»

1. Канapé – это бутерброд:

- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) закусочный;
- г) сложный.

2. Салат-коктейль – это:

- а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
- б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
- в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;
- г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

3. Мясо для салата мясного:

- а) отваривают, жарят;
- б) жарят, запекают;
- в) отваривают, запекают;
- г) припускают, жарят.

4. Салаты украшают:

- а) зеленью, морепродуктами;
- б) майонезом, овощами;
- в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;
- г) овощами, зеленью.

5. Нормы хлеба для закрытых бутербродов обычно:

- а) 20 г;
- б) 30-40 г;
- в) 50 г;
- г) 10 г.

6. На ржаном хлебе готовят бутерброды с продуктами:

- а) любыми;
- б) слабовыраженного вкуса;
- в) не жирными;
- г) жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом

7. Отпускают холодные блюда и закуски при температуре:

- а) 0-5° С;
- б) 6-9° С;
- в) 10-14° С;
- г) 15-18° С.

8. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:

- а) ухудшаются вкусовые качества;
- б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
- в) ухудшается внешний вид блюда;
- г) ухудшается консистенция овощей.

9. Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают:

- а) мелким кубиком;
- б) ломтиком;
- в) соломкой;
- г) брусочками.

10. Салат из квашеной капусты доводят до вкуса:

- а) соль, сахар, уксус;
- б) соль, сахар, перец;
- в) сахар, уксус, перец;
- г) соль, сахар.

Тест № 13 по ПМ 07, «Сладкие блюда и напитки»

1. Температура подачи горячих сладких блюд:

- а) 45°;
- б) 55°;
- в) 65°;
- г) 40°;

2. Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя?

- а) 20-30 г;
- б) 100-120 г.;
- в) 15-20 г;
- г) 60-80 г.

3. К горячим сладким блюдам относятся:

- а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;
- б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;
- в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
- г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша герьевская, самбук.

4. В чем заключается особенность подачи кофе Гляссе?

- а) при отпуске кладут взбитые сливки;
- б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
- в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;
- г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

5. К желированным сладким блюдам относятся:

- а) компоты, кисели, самбуки, желе;
- б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
- в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;
- г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

6. Температура подачи мороженого:

- а) 4-6°;
- б) 10-14°;
- в) 8-10°;
- г) 0-2°.

7. Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие продукты:

- а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
- б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
- в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
- г) белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.

8. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?

- а) рисовая;
- б) овсяная;
- в) манная;
- г) гречневая.

9. Как подразделяются кисели по консистенции:

- а) густые, полугустые, жидкие;
- б) жидкие, густые, полужидкие;
- в) густые, средней густоты, полужидкие;
- г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.

10. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:

- а) 1-2 мин.;
- б) 5-6 мин;
- в) 10 мин;
- г) 8 мин.

Тест № 14 по ПМ 08, «Мучные блюда. Мучные кондитерские и кулинарные изделия»

1. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:

- а) 25-35°C;
- б) 45-50° С;
- в) 20-25°C;
- г) 50-55°C.

2. Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами Причины возникновения:

- а) много соли;
- б) недостаточная расстойка;
- в) высокая температура печи;
- г) много муки.

3. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?

- а) пониженный обобъем;
- б) тесто кислое;
- в) образование высохшего слоя;
- г) недостаточный подъём.

4. Сырье для приготовления дрожжевого теста:

- а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
- б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
- в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;
- г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.

5. Температура опары должна быть:

- а) 27-29° С;
- б) 30-35° С;
- в) 25-27° С;
- г) 35-40° С.

6. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:

- а) добавление аммония углекислого;
- б) добавление соды;
- в) взбивание;
- г) добавление дрожжей.

7. Тарталетки изготавливают из:

- а) песочного теста;
- б) заварного теста;
- в) сдобного пресного теста;
- г) из дрожжевого теста.

8. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий равно:

- а) 1:1;
- б) 1:1,5;
- в) 1:2;
- г) 1:3.

9. При изготовлении теста для блинчиков на 1 кг муки берется жидкости:

- а) 4 л;
- б) 2,5л;
- в) 1,5л;
- г) 3л.

10. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

- а) для удаления избытка углекислого газа;
- б) для прекращения брожения;
- в) для равномерного распределения дрожжей;
- г) для удаления этилового спирта.

ПМ 01 - 03. КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 1. I вариант

1. Бульон считается концентрированным, если соотношение продуктов и воды составляет:

- а) 1:3,5;
- б) 1:1,25;
- в) 1:1;
- г) 1:5.

2. К заправочным супам относятся:

- а) борщи, холодные супы;
- б) молочные супы, рассольники;
- в) солянки, супы овощные;
- г) сладкие супы, прозрачные.

3. Для приготовления блюда «Картофель «пай»» картофель нарезают:

- а) соломкой;
- б) брусочками;
- в) стружкой;
- г) бочоночками.

4. Запеченные блюда из грибов хранят в горячем состоянии не более:

- а) 2 ч.;
- б) 3 ч.;
- в) 1 ч.;
- г) 30 мин.

5. Для приготовления блюда «Запеканка рисовая» кашу готовят:

- а) жидкую;
- б) вязкую;
- в) рассыпчатую;
- г) вязкую или жидкую.

6. При варке бобовых соль добавляют:

- а) в конце варки;
- б) в начале варки;
- в) не добавляют;
- г) во время варки.

7. Для фарширования используют:

- а) капусту, кабачки, огурцы;
- б) помидоры, кабачки, патиссоны;
- в) баклажаны, кабачки, помидоры;
- г) капусту, помидоры, кукурузу.

8. Красная мучная пассеровка используется для приготовления соусов:

- а) Мадера, парового соуса;
- б) соуса польского, голландского соуса;
- в) белого соуса, соуса красного основного;
- г) соуса лукового, соуса красного с корнишонами.

9. К супам белорусской национальной кухни относятся:

- а) борщ белорусский, борщ флотский;
- б) суп по-могилевски, затирка;
- в) холодник, свекольник;
- г) борщ обыкновенный, солянка по-брестски.

10. Процесс увеличения круп при варке в массе и объеме называется:

- а) провара;
- б) увара;
- в) упревание;
- г) заваривание.

ПМ 01 - 03. КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 1. II вариант

1. Для приготовления блюда «Борщ белорусский» картофель нарезают:

- а) соломкой;
- б) брусочками;
- в) кружочками;
- г) средним кубиком

2. Для припускания используют овощи:

- а) фасоль, репу, тыкву;
- б) щавель, картофель, кабачки;
- в) морковь, горох, помидоры;
- г) капусту, помидоры, кукурузу.

3. Небольшие кусочки сливочного масла на поверхности соуса применяют:

- а) для улучшения вкуса;
- б) чтобы не образовывалась пленка при хранении;
- в) для улучшения цвета;
- г) для увеличения сроков хранения.

4. На молоке или смеси воды и молока готовят каши:

- а) рассыпчатые, жидкие;
- б) вязкие, жидкие;
- в) вязкие, жидкие;
- г) рассыпчатые, рис откидной.

5. При приготовлении блюда «Суп молочный рисовый» рис предварительно варят:

- а) в молоке до готовности;
- б) в подсоленной воде до полуготовности;
- в) в смеси воды и молока до готовности;
- г) в воде до полуготовности.

6. При приготовлении блюда «Картофель жареный» соль добавляют:

- а) перед отпуском;
- б) во время жарки;
- в) перед жаркой;
- г) перед доведением блюда до готовности

7. Укажите блюда, которые готовят с творогом:

- а) запеканка, макаронник;
- б) пудинг, биточки манные;
- в) крупеник, лапшевник;
- г) крупеник, клецки манные.

8. Укажите соусы, которые готовят на основе белой жировой мучной пассеровки:

- а) молочный, паровой, грибной;
- б) красный основной, грибной, соус мадера;
- в) сметанный, соус рассол, кисло-сладкий;
- г) молочный с луком, фруктово-ягодный, маринад овощной

9. Укажите супы, которые готовят на бульонах с добавлением копченостей:

- а) суп лапша домашняя, борщ московский;
- б) суп гороховый, борщ украинский;
- в) борщ московский, суп полевой;
- г) солянка сборная мясная, борщ белорусский.

10. При варке на 1 кг макаронных изделий сливным способом норма воды составляет:

- а) 1-2 л.;
- б) 3-4 л.;
- в) 5-6 л.;
- г) 2-3 л.

ПМ 02 - 05. КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 2.

I вариант

1. Птицу при отпуске порционируют:

- а) по одному кусочку филе на порцию;
- б) по два кусочка на порцию (кусочек филе и кусочек ножки);
- в) по одному кусочку ножки на порцию;
- г) по два кусочка на порцию.

2. В состав омлетной смеси входят:

- а) яйца, мука, соль;
- б) яйца, жидкость, соль;
- в) яйца, соль, растительное масло;
- г) яйца, мука, соль, жидкость.

3. Для блюда « Рыба, запеченная под сметанным соусом» используют полуфабрикаты:

- а) рыба сырая;
- б) рыба жареная;
- в) рыба отварная;
- г) рыба припущенная.

4. Время варки сосисок (мин.):

- а) 2,5-3;
- б) 4,5-5;
- в) 3-5;
- г) 7-10.

5. Запеканку творожную хранят не более:

- а) 15 мин;
- б) 30 мин;
- в) не хранят;
- г) 1 час.

6. Для приготовления тефтелей используют соус:

- а) грибной;
- б) томатный;
- в) сметанный;
- г) молочный.

7. Блюдо « Чахохбили» относится к:

- а) жареным;
- б) запеченным;
- в) отварным;
- г) тушеным.

8. Готовность жареной рыбы определяют:

- а) по румяной корочке;
- б) по вкусу;
- в) по воздушным пузырькам на поверхности;
- г) по запаху.

9. Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более:

- а) 1 часа;
- б) 37 мин.;
- в) 2 часов;
- г) 3 часов.

10. Время варки яиц вкрутую (мин.):

- а) 8-10;
- б) 15-20;
- в) 5-7;
- г) 10-15.

ПМ 02 - 05. КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 2. II вариант

1. При варке яиц, их погружают в:

- а) холодную воду;
- б) горячую воду;
- в) горячую подсоленную воду;
- г) холодную подсоленную воду.

2. Норма соуса для отпуска блюд из творога (г.):

- а) 30г.;
- б) 20г.;
- в) 100г.;
- г) 50г.;

3. Для блюда «Рыба жареная в тесте» используют полуфабрикат:

- а) филе с кожей и костями;
- б) филе с кожей без костей;
- в) филе без кожи и костей;
- г) звенья пластованной рыбы

4. Блюдо «Тельное из рыбы» имеет форму:

- а) овальную;
- б) кирпичика;
- в) круглую;
- г) полумесяца.

5. Время варки говядины массой 1- 2,5 кг составляет (час):

- а) 2-2,5;
- б) 1-1,5;
- в) 3-3,5;
- г) 2,5-3.

6. Сроки хранения отварной рыбы:

- а) в бульоне 1 час;
- б) в бульоне 30 мин.;
- в) без бульона 30 мин.;
- г) не хранят.

7. Для приготовления блюда «Грудинка фаршированная» используют фарш:

- а) гречневую кашу и пассерованный репчатый лук;
- б) пшеничную кашу и пассерованные овощи;
- в) гречневую или рисовую кашу и пассерованный репчатый лук;
- г) перловую кашу.

8. Для приготовления блюда «Мозги жаренные» полуфабрикат панируют:

- а) в муке;
- б) в сухарях;
- в) в льезоне и муке;
- г) в муке, льезоне и сухарях.

9. Яйца всмятку варят (мин.):

- а) 2-2,5;
- б) 3-3,5;
- в) 4-4,5;
- г) 4,5-5.

10. Бульон, получаемый при тушении мяса, используют для приготовления:

- а) соусов;
- б) супов;
- в) не используют;
- г) овощей.

ПМ 06 - 08. КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 3.

I вариант

1. На ржаном хлебе можно приготовить бутерброды со следующими продуктами:

- а) джем, повидло, сыр;
- б) вареная колбаса, мясо отварное, отварная осетровая рыба;
- в) шпик, корейка, сельдь, килька;
- г) икра, сыр, рыбные консервы, колбаса сырокопченая.

2. Салаты оформляют:

- а) продуктами, входящими в рецептуру, и зеленью;
- б) продуктами с яркой окраской;
- в) продуктами с яркой окраской и зеленью;
- г) продуктами с яркой окраской и подходящими по вкусу.

3. Паштеты можно хранить:

- а) 12 часов;
- б) 24 часа;
- в) 36 часов;
- г) не подлежат хранению.

4. Состав теста для пельменей:

- а) мука пшеничная, молоко, соль, сахар, яйца;
- б) мука пшеничная, соль, сахар, яйца;
- в) мука пшеничная, меланж, молоко, соль;
- г) мука пшеничная, яйца, вода, соль.

5. Для приготовления одного килограмма густого киселя необходимо взять крахмала:

- а) 60 – 80 г;
- б) 30 - 40 г;
- в) 80 – 100 г;
- г) 40 – 50 г.

6. Самбук – это...

- а) взбитое желе;
- б) фруктовое пюре, взбитое с сахаром, яичным белком и желатином;
- в) железированное блюдо из взбитых сливок и яично-молочной сладкой смеси;
- г) блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной сладкой смеси.

7. К горячим сладким блюдам относятся:

- а) суфле, шарлотка, гренки с плодами и ягодами, пудинг;
- б) каша гурьевская, блинчики с вареньем, яблоки в тесте, самбук;
- в) яблоки печеные, пудинг рисовый, шарлотка, крем ванильный;
- г) яблоки в тесте, каша гурьевская, суфле, желе, крем, шарлотка.

8. Наилучшая температура для жизнедеятельности дрожжей:

- а) 35 – 40° С;
- б) 25 – 30° С;
- в) 45 – 50° С;
- г) 20 – 25° С.

9. Оладьи отличаются от блинов:

- а) меньшим диаметром и большей толщиной;
- б) большим размером;
- в) меньшим размером и меньшей толщиной;
- г) меньшим размером и добавлением в тесто маргарина столового.

ПМ 06 - 08. КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 3. II Вариант

1. Небольшие по размеру бутерброды, имеющие разнообразную форму:

- а) столичные;
- б) канапе;
- в) дорожные;
- г) сэндвич.

2. В состав картофельного салата входят:

- а) картофель, яйцо, лук, майонез;
- б) картофель, лук репчатый, сметана;
- в) картофель, лук репчатый, морковь, майонез;
- г) картофель, лук зеленый или репчатый, огурцы, сметана или майонез.

3. Нарезка продуктов в салат мясной:

- а) соломка;
- б) кубики;
- в) ломтики;
- г) кубики или ломтики.

4. На приготовление дрожжевого теста безопасным способом затрачивается:

- а) 3-4 часа;
- б) 2-3 часа;
- в) 5 часов;
- г) 1,5-2 часа.

5. Опара – это

- а) 35-60% муки, 60-70% воды, 100% дрожжей;
- б) 35-60% муки, 60-70% воды, 100% дрожжей, 4% к массе муки сахара;
- в) 50% муки, 50% воды и 80% дрожжей;
- г) 100% муки, 50% воды и 100% дрожжей.

6. При какой температуре выпекают крупные изделия из дрожжевого теста?

- а) 200-220°C;
- б) 180-200°C;
- в) 260-270°C;
- г) 240-250°C.

7. Для чего осуществляют обминку дрожжевого теста?

- а) для удаления избытка углекислого газа;
- б) для прекращения брожения;
- в) для равномерного распределения дрожжей;
- г) для перемещения дрожжевых клеток в новые питательные участки.

8. Желированные сладкие блюда можно хранить в холодильнике:

- а) 24 часа;
- б) 12 часов;
- в) 18 часов;
- г) не подлежат хранения.

9. Для улучшения вкуса компота из сухофруктов его рекомендуется настаивать в течение:

- а) 8 часов;
- б) 10-12 часов;
- в) 6 часов;
- г) 5 часов.

10. Кисели подают охлажденными до температуры:

- а) 12-14° С;
- б) 10° С;
- в) 8° С;
- г) 20-24 ° С.