**Тестовые задания МДК 01.02.**

**Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**Задание 1**

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

1. Кубики средние (длина ребра 1... 1,5 см): а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной; б) для блюда «Картофель в молоке»; в) для жаренья во фритюре; г) для тушения.

2. Укажите, для какой цели в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб: а) для связи; б) для рыхлости; в) для сочности; г) для жирности.

3. 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.

4. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом: а) 40°; б) 60°; в) 90°; г) 30°.

5 Дополните схему обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом: а) очистка чешуи; б) …………….…; в) из головы удаляют жабры и глаза; г) ………………..; д) промывание; е) ……………

6. Для чего перед использованием печень надо ошпарить? а) чтобы во время жарки не выделялось много белка, б )чтобы во время жарки быстрее была готова, в) чтобы легче снять пленку

7. При разрубе передней четверти говядины получают следующие отруба\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 2**

1.Укажите, какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания а) 1-й и 2-й категории; б) жирная; в) обезжиренная; г) 1-й категории.

2.Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса, °С:а) 0; б) -2; в) 4; г) не выше -6. 3.Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании рыбы комбинированным способом: а) для уменьшения потерь питательных веществ; б) чтобы подсолить рыбу; в) для ускорения процесса оттаивания; г) чтобы рыба не испортилась

4. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет: а) оссеин б) эластин в) коллаген

6. Шашлык, поджарка, гуляш, рагу – это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ полуфабрикаты из\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 3**

1. В фаршированном виде чаще всего приготавливают: а) треску, пикшу, навагу; б) осетра, лосось, сельдь; в) щуку, судака, карпа; г) щуку, налима, окуня

2. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется: а) бланшированием; б) панированием; в) фаршированием; г) маринованием.

3 Укажите использование кнельной массы птицы: а) для приготовления котлет фаршированных и котлет по-киевски; б) для приготовления кнелей, суфле, для фарширования; в) для приготовления кнелей, суфле и котлет фаршированных;г) для приготовления кнелей и суфле.

4. Допишите: коллаген это: а) полноценный белок б) неполноценный белок

5. Установите соответствие:

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

**Задание 4**

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

2. Тефтели имеют форму: а) приплюснуто-округлую; б) овально-приплюснутую; в) шарики; г) форма батона

3 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

4. Из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре: а) 15-18°С. б) 15-23°С. в) 7-8 °С. г) 54-55 °С.

6. Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации: А. Порционные Полуфабрикаты из говядины Б. Крупнокусковые 1. Ростбиф 2. Филе 3. Тушеное мясо 4. Лангет 5. Антрекот 6. Зразы отбивные

7. Шпигованное мясо 8. Говядина духовая 9. Ромштекс 10. Мясо отварное 11. Бифштекс **Задание 5**

1. Тушки птицы заправляют: а) в три нитки, б) "в кармашек", в) в одну нитку, г) в две нитки.

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. Для чего кожу у порционных кусков рыбы надрезают в двух-трех местах? ---------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. 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 .

5. Укажите: бифштекс – это: а). крупнокусковой п/ф б). мелкокусковой п/ф в). порционный п/ф.

6. Ромштекс перед жаркой: а). не панируют б). панируют в). обрезают

7. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов: а) кубики 30-40г; б) брусочки длинной 30-40 мм, массой 5-7г; в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г; г) кубики 20-30 г

**Задание 6**

1.Укажите, жиловка и сортировка мяса — это: а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделе ние его по сортам; б) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей; в) удаление грубых пленок, надрезание сухожилий; г) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и приготовление полуфабрикатов .

2. Укажите 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

3.Установить последовательность данных операций: а) разделить рыбу на чистое филе; б) добавить соль, перец; в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке; г) пропустить чистое филе через мясорубку; д) массу перемешать; е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку; ж) выбивание массы.

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.Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы: а) шницель, бифштекс, фрикадельки; б) тельное, рулет, биточки; в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет; г) тефтели, рулет, шницель

6. Для приготовление котлет пожарских используется: а) кнельная масса из птицы; б) котлетная масса из птицы; в) натурально-рубленая масса из мяса; г) котлетная масса из мяса.

**Задание 7**

1. Чтобы сократить потери минеральных веществ при размораживании в воду добавляют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г? а) порционными кусками (кругляшом); б) целиком; в) разделывают на филе.

3. Укажите форму полуфабриката тельного: а) полумесяц; б) кирпичик; в) капелька; г) батон.

4. У каких рыб кожу снимают «чулком»? а) налим, угорь, бельдюга; б) щука, навага, линь; в) камбала, треска, сайда.

5. Для приготовления полуфабриката котлеты из филе птицы, фаршированные печенью используют: а) большое филе с косточкой; б) малое и большое филе с косточкой; в) малое и большое филе без косточки; г) большое филе без косточки.

6. Укажите вид панировки для приготовления тельного: а) сухарная; б) мучная; в) яйцо, сухари; г) комбинированная.

**Задание 8**

1. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши? ------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Виды филе при пластовании рыбы?

3.Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты из рыбы…. Льезон… , белая красная мучная …тесто кляр… Котлеты, Биточки, Тефтели, Зразы, Рулет, Тельное ,Рыба в тесте ,Рыба фри

4. 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.

5. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины: Характеристика полуфабрикатов Ответ 1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают. 2. Нарезают под углом 40-45из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают. 3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.

4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.

6. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом ........... оС, а для жаренья – под углом ............оС.