Тест

1. **Соусы средние по густоте консистенции используют:**

а) для подачи к блюдам и тушения;

б) для фарширования;

в) для запекания;

г) для отваривания в них мясопродуктов.

1. **Соусы по цвету подразделяют на:**

а) желтые и коричневые;

б) белые и красные;

в) красные и зеленые;

г) белые и желтые.

1. **Для приготовления соусов используют муку:**

а) муку пшеничную высшего и 1-го сортов;

6) муку ржаную обдирную и обойную;

в) муку пшеничную 2-го и 3-го сортов;

г) муку ржаную сеяную и пшеничную крупчатку.

1. **Вино перед введением в соус:**

а) процеживают;

б) отстаивают;

в) разбавляют водой;

г) кипятят.

1. **Кости для приготовления коричневого бульона обжаривают при температуре:**

а) 240-250 °С;

б) 120-130 °С;

в) 180-190 °С;

г) 160-170 °С.

1. **Концентрированный бульон для приготовления соусов называется:**

а) пашот;

б) фюме;

в) фламбе;

г) соте.

1. **Для приготовления белой мучной пассеровки муку пассеруют при температуре:**

а) 180-190 °С;

6) 130-150 °С;

в) 110-120 °С;

г) 85-95 °С.

1. **Соус красный с вином называется:**

а) божоле;

б) мадера;

в) бордо;

г) бароло.

1. **Соус красный с луком и грибами (охотничий) подают к:**

а) натуральным жареным котлетам;

6) жареной колбасе и сосискам;

в) жареной и отварной свинине;

г) филе, лангетам, биточкам.

1. **Соус, который готовится с добавлением яично-масляного лъезона, называется:**

а) миротон;

б) роббер;

в) тар-тар;

г) сюпрем.

1. **Соус томатный с овощами (бордосский) относится к:**

а) смесям масляным;

б) грибным соусам;

в) рыбным соусам;

г) яично-масляным соусам.

1. **Для приготовления 1 л густого молочного соуса добавляют пшеничной муки:**

а) 130 т;

б) 100 т;

в) 75 т;

г) 150т.

1. **Набор продуктов, включаюший масло растительное, яичные желтки, горчицу, уксус, сахар, соль, перец, исполъзуется для приготовления:**

а) заправки для салатов;

б) заправки горчичной;

в) майонеза;

г)  горчицы.

1. **К яично-масляным соусам не относится:**

а) муслин;

б) тар-тар;

в) мутар;

г)  беарнез.

1. **Содержание жира в натуральном майонезе составляет:**

а) 77%;

б) 25%;

в) 68%;

г) 45%.

1. **В яично-масляные соусы (на 1 кг соуса) добавляют лимонную кислоту в количестве:**

а) 30-35 т;

б) 1-2 г;

в) 5-6 т;

т) 15-20 т.

1. **Соус голландский представляет собой неоднородную систему типа:**

а) суспензия;

б) коллоидный раствор;

в) эмульсия;

г)  вязкий золь.

1. **Оптимальная температура масла для эмульгирования:**

а) 28--30 °С;

б) 45--47 °С;

в) 95-97 °С;

г) 16-18 °С.

1. **Отличительной особенностью соуса майонез «равитот» являет­ся наличие в составе:**

а) огурцов маринованных;

б) мясного желе;

в) зелени петрушки, укропа, эстрагона;

г) лука-шалот.

1. **Соус-хрен относится к группе:**

а) соусов на уксусе;

б) масляных смесей;

в) соусов на растительном масле;

г) яично-масляных соусов.

1. **Для приготовления масло-сырного соуса используется сорт сыра:**

а) моцарелла;

б) дор-блю;

в) маасдам;

г) рокфор.

1. **Масло «зеленое» подают к:**

а) к отварному картофелю, блинам, для приготовления бутербродов; б) к бифштексам, антрекотам, рыбе жареной;

в) блюдам из субпродуктов;

г) для салатов и винегретов.

1. **К соусам промышленного производства относится:**

а) греческий;

б) охотничий;

в) бордосский;

г) южный.

1. **Продолжительность хранения горячих соусов на водяной бане при температуре до 80 °С составляет:**

а) 1-2 ч;

б) 7-8ч;

в) 3-4ч;

г) 12 ч.

1. **Продолжительность хранения майонеза собственного производства в холодильнике составляет:**

а) 1-2 cyт.;

б) 6-7 cyт.;

в) 15 cyт.;

г) 30 cyт.