Тест

1. **Размягчение тканей овощей обусловлено распадом:**

а) альбуминов и глобулинов;

б) глюкозы и фруктозы;

в) протопектина и экстенсина;

г) коллагена и эластина;

1. **Размягчение овощей замедляется в:**

а) кислой среде;

б) нейтральной среде;

в) слабощелочной среде;

г) сильнощелочной среде.

1. **Красную окраску свеклы обусловливают пигменты:**

а) хлорофиллы;

б) виолаксантины;

в) бетанины;

г) бетаксантины.

1. **На степень изменения окраски свеклы не оказывает влияние:**

а) температура нагревания;

б) солнечный свет;

в) рН среды;

г) контакт с кислородом воздуха.

1. **К разрушению зеленой окраски овощей приводит следующий прием кулинарной обработки:**

а) варка в большом количестве воды;

б) варка в посуде с открытой крышкой;

в) варка в кипящей жидкости;

г) варка на медленном огне с добавлением уксуса.

1. **К нагреванию наименее устойчив следующий витамин:**

а) витамин В1;

б) витамин В6;

в) витамин В2;

г) витамин В9

1. **При варке очищенных корне плодов в воду переходит сухих веществ:**

а) 10-15%;

б) 30-45%;

в) 20-25%;

г) 60-65%.

1. **Для варки 1 кг стручков фасоли, гороха, листьев шпината, спаржи, артишоков воды берут в количестве:**

а) 1-2 л;

б) 3-4 л;

в) 10-15 л;

г) 5-6 л.

1. **Для припускания кабачки и тыкву нарезают размером:**

а) 3 х 3 х 3 см;

б) 1 х 1 Х 1 см;

в) 5 х 5 х 5 см;

г) 7,5 х 7,5 х 7,5 см.

1. **Образование румяной корочки при обжаривании овощей обусловлено:**

а) комплексообразованием сахаров;

б) инверсией сахаров;

в) карамелизацией сахаров;

г) гидролизом сахаров.

1. **Для жарки овощей не используют следующую посуду:**

а) кроншели;

б) сковороды;

в) кокотники;

г) креманки.

1. **Для приготовления овощного рагу используют:**

а) основной красный соус;

б) основной белый соус;

в) молочный соус;

г) сметанный соус.

1. **Блюдо «Кукуруза печеная» запекают при температуре:**

а) 180-200 °С;

б) 250-270 °С;

в) 230-250 °С;

г) 300-350 °С.

1. **К универсальным гарнирам относятся:**

а) горох отварной;

6) макароны отварные;

в) рис отварной;

г) каша гречневая.

1. **Данную крупу перед приготовлением не промывают:**

а) манную;

б) овсяную;

в) рисовую;

г) пшенную.

1. **Продолжительность замачивания бобовых составляет:**

а) 1-2 ч;

б) 7-8 ч;

в) 3-4 ч;

г) 10-12 ч.

1. **Каши и макаронные изделия хранят при температуре 70-80 °С в течение:**

а) 2 ч;

б) 4 ч;

в) 6 ч;

г) 8 ч.

1. **Влажность вязких каш составляет:**

а) 60-72%;

б) 83-87%;

в) 73-78%;

г) 79-81%.

1. **Для приготовления жидких каш берут на 1 кг крупы воды:**

а) от 3,2 до 3,7 л;

б) от 4,2 до 5,7 л;

в) от 1,5 до 2,4 л;

г) от 6,1 до 8,3 л.

1. **Запеканки готовят из:**

а) рассыпчатых и вязких каш;

б) рассыпчатых и жидких каш;

в) жидких и вязких каш;

г) не готовят из каш.

1. **Пудинги отличаются от запеканок тем, что в их состав входят:**

а) лимонная кислота;

б) взбитые белки яиц;

в) горячий шоколад;

г) фруктовая эссенция.

1. **Из 1 кг сухих бобовых получается вареных:**

а) 1,8 кг;

б) 3,2 кг;

в) 5,6 кг;

г) 2,1 кг.

1. **Яичная кашка называется:**

а) брюи;

б) лефор;

в) шарлез;

г) пашот.