Тест

1. **Порция жареного мяса (с выходом 100 г) покрывает суточную потребность организма в белках:**

а) на 10-15%;

б) на 20-30%;

в) на 40-45%;

г) на 30-40%.

1. **Полная денатурация миоглобина наступает при температуре:**

а) 80 °С;

б) 60 °С;

в) 90 °С;

г) 75 °С.

1. **Говядина имеет розовую окраску при температуре:**

а) 50-60 °С;

б) свыше 90 °С;

в) 40-50 °С;

г) 60-70 °С.

1. **На снижение потерь массы изделий не оказывает влияния:**

а) введение в рецептуру хлеба;

б) использование панировки;

в) введение в рецептуру лимонной кислоты;

г) использование натуральных рубленых полуфабрикатов вместо порционных.

1. **Для варки 1 кг мяса берут воды:**

а) 3,0-3,5 л;

б) 5,0-7,5 л;

в) 1,0-1,5 л;

г) 2,0-2,5 л.

1. **Мясо варят:**

а) без кипения при 85-90 °С;

б) при бурном кипении при 95-100 °С;

в) при слабом кипении при 80-85 °С;

г) при среднем кипении при 85-90 °С.

1. **В качестве гарнира к баранине используется следующий набор продуктов:**

а) отварной картофель с маслом, жареный картофель или сложный гарнир (картофель, морковь, репа, зеленый горошек, брюква в масле или молочном соусе, обжаренные помидоры, цветная капуста);

б) картофель жареный и отварной, отварная фасоль в томатном соусе, рис припущенный, молочный соус с луком;

в) картофель в молоке, картофель жареный, зеленый горошек, стручки фасоли и гороха, овощи в молочном соусе, макароны с маслом и рис припущенный, сложные гарниры;

г) картофель в молоке, картофель жареный, картофельное пюре, рассыпчатая гречневая каша и отварные фасоль, горох, сложные гарниры.

1. **К натуральным жареным мясным изделиям относится:**

а) гуляш;

б) азу;

в) зразы;

г) лангет.

1. **Бифштекс, на который при подаче выкладывают яичницу-глазунью, называется:**

а) бифштекс по-деревенски;

б) бифштекс по-венски;

в) бифштекс по-гамбургски;

г) бифштекс по-франкфуртски.

1. **Особенностью приготовления филе в соусе является:**

а) подача на кусочках пшеничного хлеба (крутонах);

б) подача с репчатым луком, нарезанным кольцами и жаренным в жире;

в) подача с половинками жареных помидоров;

г) при подаче поливают соусом «мадера».

1. **На порцию лангета идет ... кусков мяса (указать количество):**

а) 1;

б) 2;

в) 3;

г) 4.

1. **К блюдам из рубленого мяса относится:**

а) шницель;

б) бифштекс;

в) антрекот;

г) ромштекс.

1. **Блюда из медвежатины готовят:**

а) отварными;

б) жареными;

в) тушеными;

г) запеченными.

1. **Продолжительность вымачивания тушек зайца в холодной воде составляет:**

а) 3-5 ч;

б) 1-2 ч;

в) 24 ч;

г) 10-12 ч.

1. **Потери вытопившегося жира при варке птицы и пернатой дичи составляют:**

а) 20-25%;

б) 10-15%;

в) 55-60%;

г) 30-35%.

1. **Продолжительность варки цыплят составляет:**

а) 10-15 мин;

б) 20-30 мин;

в) 50-60 мин;

г) 45-50 мин.

1. **Котлеты натуральные из филе птицы (дичи) отпускают с соусом:**

а) луковым с горчицей;

б) белым с рассолом;

в) сметанным с хреном;

г) паровым с грибами.

1. **Особенности приготовления блюда «Цыпленок табака» является:**

а) отваривание в концентрированном бульоне;

б) жарка на сковороде под прессом;

в) жарка во фритюре;

г) запекание в духовом шкафу с помидорами.

1. **К блюдам из рубленой птицы относятся:**

а) котлеты пожарские;

б) котлеты по-московски;

в) котлеты славянские;

г) котлеты по-киевски.

1. **В результате тепловой обработки рыбы не происходит:**

а) изменения пищевой ценности продукта;

б) изменение массы;

в) затвердевание продукта;

г) формирование вкуса и аромата.

1. **Рыбу варят:**

а) при бурном кипении при 95-100 °С;

б) при среднем кипении при 80-90 °С;

в) при слабом кипении при 80-85 °С;

г) без кипения при 80--90 °С.

1. **Время варки звеньев севрюги составляет:**

а) 35-45 мин;

б) 45-60 мин;

в) 30-35 мин;

г) 80-90 мин.

1. **Рыба, жаренная с лимоном, называется:**

а) миньер;

б) орли;

в) грилье;

г) кольбер.

1. **Для отваривания морского гребешка на 1 л воды берут соли:**

а) 1-2 г;

б) 15-20 г;

в) 10-15 г;

г) 5-10 г.

1. **Продолжительность варки раков (среднего размера) составляет:**

а) 1-3 мин;

б) 5-7мин;

в) 30-35 мин;

г) 12-15 мин.