Тест

1. В национальной кухне продукция, представляющая собой ши­рокий ассортимент закусок, блюд и их компонентов, а также кулинарных изделий, которые сразу после приготовления доводят до температуры 0-6 °С, называется:

а) замороженной продукцией;

б) охлажденной продукцией;

в) стабилизированной продукцией;

г) консервированной продукцией.

1. С целью предотвращения развития и размножения патогенной микрофлоры в продуктах необходимо создать реакцию среды с:

а) рН 5,5;

б) рН 5,5-7,0;

в) рН 7,0 и выше;

г) рН 4 и ниже.

1. Данный вид супов не вырабатывается в качестве охлажденных блюд:

а) молочные;

б) заправочные;

в) пюреообразные;

г) прозрачные.

1. Охлажденное блюдо считается разогретым при достижении в центре изделия температуры:

а) 65 °С;

б) 85 °С;

в) 95 °С;

г) 115 °С.

1. В промышленных условиях готовые изделия замораживают при температуре:

а) -10-15 °С;

б) -18 °С;

в) -45 °С;

г) -30-35 °С.

1. К мясным быстрозамороженным полуфабрикатам относится следующий вид котлет:

а) котлеты по-ленинrрадски;

б) котлеты по-смоленски;

в) котлеты по-полтавски;

г) котлеты по-московски.

1. Десертные (обеденные) полуфабрикаты и готовые блюда упаковывают в пакеты из полимерной пленки в количестве:

а) 2, 4, 8 порций;

б) 3, 5 и 10 порций;

в) 7 и 9 порций;

г) 12 порций и больше.

1. Зелень размораживают:

а) при 0 °С в течение 24 ч;

б) при 10 °С в течение 12 ч;

в) при 20 °С в течение 12 ч;

г) при 0 °С в течение 48 ч.

1. Комбинированный способ консервирования, сочетающий в себе замораживание продукта и сушку в вакууме, называется:

а) сушкой в СВЧ-поле;

б) конвективной сушкой;

в) сублимационной сушкой;

г) сушкой в ИК-поле.

1. Кисломолочные продукты восстанавливают водой, имеющей температуру:

а) 10-15 °С;

б) 15-20 °С;

в) 20-25 °С;

г) 30-35 °С.