1. Суп-лапшу домашнюю готовят на бульоне из

A) Мясных субпродуктов

B) Свинины

C) Птицы

D) Костей

2. Налим обрабатывают

A) снимаю кожу <чулком>

B) Удаляя голову с частью брюшка

C) Бланшированием

D) Пластованием

3. Бифштекс, филе, лангет готовят из

A) Вырезки

B) Покромки

C) Грудинки

D) Лопаточной части

4. Из вязких каш готовят

A)котлеты

B) шашлык

C) лангет

D) крокеты

5. При отпуске панированные мясные блюда

A) поливают растопленным сливочным маслом

B) сбрызгивают бульоном

C) сбрызгивают уксусом

D) заливают соусом

6. Люля-кебаб перед жаркой

A) не панируют

B) панируют в сухарях

C) панируют в муке

D) смачивание в льезоне

7. Для улучшения вкуса солёную сельдь вымачивают

A) в молоке

B) в кипятке

C) в чае

D) в настое мяты

8. Отпускают компоты на порцию

A) 200г

B) 400г

C) 500г

D) 300г

9. В компоты добавляют

A) лимонную кислоту

B) кориандр

C) ванилин

D) мускатный орех

10. Белков больше

A) в мясе

B) в яйцах и желтках

C) в крупах и макаронных изделиях

D) в овощах и плодах

11. Какие субпродукты можно прировнять к мясу

A) язык

B) губы и зубы

C) легкое и желудок

D) рубец и пашина

12. Улучшает вкус мяса, повышают его пищевую ценность

A) жиры

B) ферменты и соли

C) углеводы и вода

D) минеральные вещества

13. Передача состоящая из двух и более зубчатых колес

A) зубчатая передача

B) вал

C) цепная передача

D) ось

14. По какой причине на картофеле очистительной машине через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода

A) чрезмерное поступление воды в рабочую камеру, засорение отверстия в дне рабочей камеры

B) перегрузка рабочей камеры

C) частично выкрошился абразив

D) сильно загрязнены овощи

15.Назначение универсального привода МУ – 1000

A) для нарезки сырых овощей, м протирания варёных овощей и крупяных изделий и творога

B) для нарезки хлеба

C) для просеивания муки

D) для измельчения мяса

16.Машина с помощью, которой можно «сшивать» два куска мяса

A) мясорыхлительная машина

B) протирочная машина

C) фаршемешалка

D) котлетоформовочная машина

17. Причина по которой фарш выходит из мясорубки нагретый

A) решетки и ножи не очищены от плёнок и сухожилий, затуплены ножи

B) затуплены ножи

C) неправильно установлены двухсторонние ножи

D) неправильная сборка рабочих органов

18.В бараньей туше отсутствует

А) Вырезки

В) Тазобедренная часть

С) Грудинки

D) Корейки

19.Диаметр фрикаделек

А)2см

В)5 см

С)5-6 см

D) 4-6 см

20. Корнеплод, не добавляющий в белый соус

А) Морковь

В) Лук

С) Сельдерей

D) Пастернак

21. Для варки не используют полуфабрикаты

А) Филе с кожей и костями

В) В целом виде

С) Чистое филе

D) Филе с кожей и без костей

22. Изделия в форме валиков, которые готовят из котлетного мяса баранины

А) Люля-кебаб

В) Лангет

С) Бефстроганов

D) Тельное

23. Форма галантина

А) Целой тушки

В) Овала

С) Произвольная

D) Рулета

24. Полуфабрикаты из рыбы отбивают для

А) Размягчения ткани

В) Уменьшения веса

С) Получения тонкого слоя

D) Придания формы

25. Черствый хлеб в котлетную массу добавляют для того чтобы

А) Сохранять влагу

В) Быстрее прожарить

С) Сохранить форму

D) Впитывались специи

26. Чахохбили-национальное блядо

А) Грузинское

В) Узбекское

С) Белорусское

D) Азербайджанское

27. Блюда <<Эскалоп>> приготавливают из

А) Свинины и из телятины

В) Телятины

С) Говядины

D) Баранины

28.Рыбные блюда запекают

А) До образования румяной корочки

В) В зависимости от размера блюда

С) До увеличения объема в 3 раза

D) До появления трещин на поверхности

29.Фаршированный полуфабрикат

А) рулет

В) бифштекс

С) лангет

D) тефтели

30. Форма котлет

А) овально-приплюснутая с заостренным концом

В) квадратная

С) круглая, в виде конверта

D) треугольная

31.Порционнный полуфабрикат

А) Антрекот

В) бефстроганов

С) мясо отварное

D) гуляш

32.Филе отпускают на порция по

А)1

В) 3 шт

С )5 шт

D) 4 шт

33.Поросенка отварного подают с соусом

А) сметанным с соусом

В) сахарным

С) с кетчупом

D с маринадом

34.Больше мякоти содержит туша

А) говядины

В) телятина

С) козлятина

D) баранины

35.Аромат бульону придают

А) экстрактивные вещества

В) жиры

С) дубильные

D) белки

36.Способ тепловой обработка блюда<<Рулет>>из рыбной котлетной массы

А) Запекание

В) тушение

С) жарка во фритюре

D) жарка основным способом

37.Базилик-это

А) Десертные овощи

В) томатныеовощи

С) зерновые овощи

D) пряные овощи

38.К косточковым плодам относятся

А)персики

В) крыжовник

С)виноград

D) яблоки

39. Цвет красной пассировки

А) красноватого-коричневый

В) кремового цвета

С) желтого цвета

D) белого цвета, запах каленого железа

40.Горячие соусы подают

А) ) к горячим блюдам

В) к горячим и холодным блюдам

С) к охлажденным блюдам

D к холодным блюдам

41.Чтобы восстановить от маслившийся майонез его вновь взбивают

А) с желтками

В) со сливочным маслом

С) с водой

D) с растительным маслом

42.Основой масляных смесей является

А) подсолнечное масло

В) хлопковое масло

С) сливочное масло

D) маргарин

43.Перед жаркой нарезанный картофель промывают чтобы

А) Кусочки не склеивались

В) улучшить вкус

С )сохранить витамины

D) повысить усвояемость

44.Для запекания форму смазывают

А) Жиром

В) сметаной

С) водой

D)льезоном

45.Свеклу для холодной закуски варят

А) в кожуре

В)без кожуры

С) с солью

D)нарезанной

46. Бифштекс, филе, лангет готовят из

A) Вырезки

B) Покромки

C) Грудинки

D) Лопаточной части

47. Из вязких каш готовят

A) котлеты

B) Тельное

C) Гуляш

D) Крокеты

48. При отпуске панированные мясные блюда

A) мясным бульоном

B) Поливают горячим молоком

C) Сбрызгивают бульоном

D) Поливают кипятком

49. Люля-кебаб перед жаркой

A) не панируют

B) Панируют в сухарях

C) Панируют в муке

D) Смачивают в льезоне

50. Время жарки зависит

A)От формы нарезки

B) названия блюда

C) от вида масла

D) температуры подачи

51. Запеканку из творога подают с

A) сладким соусом

B) с мороженым

C) с соком

D) со сливочным маслом

52. Холодный чай подают с

A) кусочками пищевого льда

B) с мороженым

C) с вареньем

D) со сливками

53. Белков больше

A) в мясе

B) В овощах и плодах

C) В крупах

D) В зерновых культурах

54. Витамина С больше всего

A) В шиповнике

B) В савойской капусте

C) В синей сливе

D) В черном тёрне

55. Дубильные вещества продуктам придают

A) вяжущий вкус

B) резкий специфический запах

C) окраску определенного цвета

D) бактерицидные целебные свойства

56. Макаронные изделия вырабатывают из

A) пшеничной

B) кукурузной муки

C) ржаной муки

D) овсяной муки

57. Мелкокусковой полуфабрикат из говядины

A) гуляш

B) котлета

C) лангет

D) филе

58. Особенности пресервов

A) Их готовят без стерилизации

B) готовят из печени и икры рыб

C) подвергают дополнительной тепловой обработке

D) подвергают вялению

59. Семейство рыб с большим содержанием экстроактивных и клейковинных веществ

A) осетровые

B) карповые рыбы

C) окуневые рыбы

D) тресковые рыбы

60. Яблоки относятся к группе

A) семечковые плоды

B) цитрусовых плодов

C) косточковых плодов

D) дикорастущих плодов

61. Капуста с гофрированными, светло-зелеными листьями, рыхлыми кочанами

A) Савойская

B) Краснокочанная капуста

C) Кольраби капуста

D) Белокочанная капуста

62. Консервы для детского питания

A) Гомогенизированные

B) Завтрак туриста

C) Натуральные

D) Закусочные

63. По пищевой и товарной ценности рыбы делят на

A) 3 категории

B) 8 группы

C) 7 групп

D) 9 категории

64. К заправочным супам относится

А) борщи

В) картофельный суп м крупой

С) лапша домашняя

Д )окрошка мясная

65. Передача, состоящая из двух зубчатых колёс

A) зубчатая

B) ременная

C) цепная

D) червячная

66. Производительность овощерезательной машины МРО-50-200 кг/час

A) От 50-200

B) 300

C) 20

D) 30

67.Сигнализирует о завершении тепловой обработки

A) зуммер

B) манометр

C) поплавок

D) блокировка

68. Место хранения скоропортящихся продуктов на ПОП

A) холодильное торговое оборудование холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые витрины и прилавки

B) специальные камеры

C) бытовые холодильники

D) охлаждаемые витрины

69. Яд, образующийся в смеси газа с воздухом

A) угарный газ

B) этан

C) пропан

D) пропилен

70. Не жарят во фритюре

A) морковь

B) зелень петрушка

C) картофель

D) лук репчатый

71. Для фритюра не используют

A) сливочное масло

B) кукурузное масло

C) подсолнечное масло

D) животный жир

72. Морковные котлеты имеют цвет

A) светло-оранжевый

B) светло-коричневый

C) кремовый

D) коричневый

73. Что можно добавить в тесто для вареников

A) Манную крупу

B) Молоко, сахар

C) Лимон

D) Соду

74. Для приданию рассольникам острого вкуса используют

A) огуречный рассол

B) Перец

C) томат

D) Уксус

75. Кабачки, баклажаны панируют в

A) муке

B) яйцах

C) льезоне , сухарях

D) сухарях

76. К клубнеплодам относят

A) брюкву

B) патиссон

C) кольряби

D) батат брюкву

77. Самые крупные морские раки

A) крабы

B) кальмары

C) улитки

D) мидии

78. Для связи в запеканку из творога добавляют

A) манную крупу

B) сливки

C) вареное яйцо

D) сухари

79.Что относится к крупнокусковым полуфабрикатам

А) Ростбиф

В) лангет

С) филе

Д) бифштекс

80.Что относится к порционному полуфабрикату

А) Антрекот

В) шашлык

С) азу

Д)рагу

Ответы все «А»