Основные правила приготовления пищи

1. Сколько могут хранится макаронные изделия:

1. 12 часов;
2. до 36 часов.
3. 6 часов;
4. не более 23 часов;

Правильный ответ: 12 часов;

2. Бланширование это:

1. Обжаривание продуктов при температуре 110-120 °С без образования поджаристой корочки;
2. Варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке;
3. Припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей;
4. Ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут

Правильный ответ: Ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут

3. Специи и соль вводятся в суп:

1. в начале готовки.
2. за 5 - 7 минут до готовности
3. за 10 - 15 минут до готовности
4. за 2 - 3 минуты до готовности

Правильный ответ: за 5 - 7 минут до готовности

4. Эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании. О каком супе идет речь:

1. Борщ
2. Щи
3. Прозрачные супы
4. Суп-пюре

Правильный ответ: Суп-пюре

5. Пассерование это:

1. Нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ;
2. Припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей;
3. Нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °с или в среде насыщенного водяного пара.
4. Обжаривание продуктов при температуре 110-120 °с без образования поджаристой корочки;

Правильный ответ: Обжаривание продуктов при температуре 110-120 °с без образования поджаристой корочки;

6. Какие из перечисленных субпродуктов относятся к первой категории:

1. Ноги
2. Рубцы
3. Язык
4. Сердце

Правильный ответ: Язык; Сердце

7. Эти супы главным образом призваны возбудить аппетит, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика. О каких супах идет речь:

1. Суп-пюре
2. Солянка
3. Прозрачные супы
4. Щи

Правильный ответ: Прозрачные супы

8. Выберите правильный способ обработки печени:

1. Вырезать кровеносные сосуды, промыть и снять пленку. Перед использованием можно ошпарить;
2. Замочить в воде на 1-2 часа. Удалить кровь, а так же кровеносные сосуды. После набухания удалить пленку;
3. Зачистить от загрязнений и хорошо промыть холодной водой.

Правильный ответ: Вырезать кровеносные сосуды, промыть и снять пленку. Перед использованием можно ошпарить;

9. При варке овощей рекомендуется, что бы вода покрывала их:

1. На 0,5 -1 см;
2. На 2 - 3 см;
3. На 4 - 5 см.
4. На 1-2 см;

Правильный ответ: На 1-2 см;

10. Припускание это:

1. Нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки;
2. Обжаривание продуктов при температуре 110-120 °с без образования поджаристой корочки;
3. Нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ.
4. Произведение тепловой обработки продукта в небольшом количестве жидкости (причем вода или собственный сок лишь частично должны прикрывать продукты) на слабом огне.

Правильный ответ: Произведение тепловой обработки продукта в небольшом количестве жидкости (причем вода или собственный сок лишь частично должны прикрывать продукты) на слабом огне.

11. Сколько хранятся тушеные блюда из курицы?

1. Не более 9 часов.
2. Не более 6 часов;
3. Не более 3 часов;
4. Не более 2 часов;

Правильный ответ: Не более 2 часов;

12. Сколько нужно взять воды для варки одного яйца:

1. 250 - 300 мл
2. 350 - 400 мл
3. 150-200 мл

Правильный ответ: 250 - 300 мл

13. Сколько могут хранится тушеные и запеченные блюда из овощей:

1. Не более 7 часов;
2. Не более 4 часов;
3. Не более 8 часов.
4. Не более 2 часов;

Правильный ответ: Не более 2 часов;

14. Бобовые культуры при замачивании:

1. Увеличивают массу в 3 раза.
2. Увеличивают массу в 2,5 раза;
3. Увеличивают массу в 0,5 раза;
4. Увеличивают массу в 2 раза;

Правильный ответ: Увеличивают массу в 2 раза;

15. Сколько хранятся запеканки:

1. 30 минут
2. От 6 до 24 часов
3. Не более 15 минут в теплом месте до отпуска
4. 1 час

Правильный ответ: 1 час

16. Желатин следует замачивать:

1. 1 -1,5 часов
2. 40 минут
3. 15 минут

Правильный ответ: 1 -1,5 часов

17. Пассированные овощи вводятся в суп:

1. За 10 - 15 минут до готовности
2. За 25 - 35 минут до готовности
3. За 3 - 5 минут до готовности
4. В начале готовки.

Правильный ответ: За 10 - 15 минут до готовности

18. К заправочным супам относятся:

1. Бульон с гренками
2. Щи зеленые
3. Суп-пюре из птицы
4. Борщ флотский

Правильный ответ: Щи зеленые; Борщ флотский

19. Белок свертывается при температуре:

1. 100 °С.
2. 80 °С;
3. 90 °С;
4. 70 °С;

Правильный ответ: 70 °С;