**ТЕСТ по МДК 07.01 Выполнение работ по профессии повар  
Специальность: Технология продукции общественного питания**

**Для студентов группы ТПОП - 255**

1.Какие овощи используют для фарширования:  
а) кабачки;

б) морковь ;

в) перец .

2. Почему вареный картофель не темнеет:

а) крахмал клейстеризуется;

б) сахар растворяется в воде;

в) ферменты при нагревании разрушаются

3. Зачем свежую капусту на 15...20 мин кладут в соленую воду?  
а) для сохранения цвета;

б) для сохранения витаминов;

в) для удаления гусениц и улиток.

4.От чего зависит процент отходов при механической обработке картофеля?  
а) от сорта картофеля;

б) от калибровки;

в) календарного сезона  
  
5. Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?  
а) кубики средние (сечение 1... 1,5 см):  
б) брусочки (длина 3...4 см, сечение 1 см):  
в) кружочки (толщина 1,5...2 мм, подбирают картофель одинакового размера):

6. Для каких блюд используются следующие формы нарезки свеклы?  
а) ломтики;  
б) соломка ;

в) кубики.

7. Какие грибы лучше использовать для приготовления соусов:  
а) соленые,

б) консервированные,

в) сушеные.   
8. .Помидоры, баклажаны, перец относятся:

а). Клубнеплоды;

б) Корнеплодам;

в) Томатным

9.Последовательность операций при механической обработке клубне и корнеплодов:

а) Сортировка, мытье, очистка, мытье, нарезка;

б)Сортировка, колибровка, мытье, очистка, доочистка, мытье, нарезка

в) Мытье, очистка, доочистка, нарезка

10.Существуют следующие формы нарезки капусты:

а)Брусочки, дольки;

б) Кромка, кубики;

в0 Соломка, шашки.

11..Какие овощи перед фаршированием бланшируют:

а) Помидоры;

б) Перец;

в) кабачки.

12.Картофель, нарезанный крупными кусками, используют:

а). Супов;

б). Салатов;

в) Гарниров.

13.Для приготовления маринадов морковь нарезают:

а) Соломкой;

б). Кубиками;

в)Дольками.

14. .Для борщей Флотского и Сибирского белокочанную капусту нарезают:

а) Соломкой;

б). Дольками;

в) Кубиками.

15. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для варки:

а)Звенья,

б) целые тушки,

в) порционные куски.

16. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:

а)Сом,

б) камбала;

в) Судака.

17..Под каким углом нарезают рыбу для припускания:

а) 45 °

б) 30 °

в) 25 °

18..Последовательность операций при первичной обработке рыбы:

А) Удаление чешуи, удаление плавников, удаление голов, потрошение

Б) Разделка, пластование, удаление голов

В) Удаление голов, промывание, потрошение;

19. Как определить готовность рыбы:

А) По наличию мелких воздушных пузырьков;

Б) Прокалыванием поварской иглой

В) По вкусу и внешнему виду

20. С какой целью при припускании рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, коренья:

А) Повышение витаминной активности;

Б) Улучшают вкус и запах;

В) Улучшают цвет.

20..Какие полуфабрикаты относятся к крупнокусковым:

А) Лангет, антрекот, бифштекс;

Б) Бефстроганов, гуляш, суп;

В) Мясо для варки, мясо для шпигования, грудинка.

21..Для приготовления пюре картофель протирают:

А) Горячим;

Б) Теплым;

В) Остывшим.

22. Почему при жарении картофеля фри жир разбрызгивается:

А). Картофель не отварили;

Б) Крупно нарезали;

В) Посыпали солью.

23. Картофельные зразы жарят:

А). Во фритюре;

Б). Основным способом;

В) Запекают.

24..При приготовлении тушенной капусты из квашенной увеличивают норму:

А)Сахара;

Б) Уксуса;

В) Соли

25. .В отварные макароны добавляют сливочное масло:

А) В процессе варки;

Б) Сразу после сливания воды;

В) После остывания.

26..В состав макаронных изделий входят большое количество:

А). Белков и микроэлементов;

Б) Белков и витаминов;

В) Белков и углеводов.

27..Макаронные изделия по способу изготовления подразделяют на группы:

А) Фигурные, нитевидные, ракушки;

Б). Трубчатые, лентообразные, фигурные;

В) Макароны, вермишель, лапша, ракушки.

28. .Макаронные изделия в большом количестве воды используют:

А) Как самостоятельное блюдо ;

Б) Для приготовления макаронников;

В) Для приготовления запеканки.

29..Перед приготовлением подсушивают крупу:

А) Гречневую;

Б). Пшено;

В) Рис.

30.По способу приготовления каши бывают:

А) Жидкие, рассыпчатые, молочные;

Б) Молочные, диетические, жирные;

В) . Жидкие, вязкие, рассыпчатые.

31. В качестве жидкой основы для приготовления рассыпчатой каши используют:

А) Воду;

Б) Смесь воды и молока;

В) Молоко.

32..В молоке плохо развариваются:

А) Манная крупа;

Б) Рис;

В) Гречневая крупа.

33. .Для приготовления котлет и запеканок из круп используют:

А) Рассыпчатые каши;

Б) Рассыпчатые, жидкие, вязкие каши;

В) Жидкие и вязкие каши.

34.Яйцо в мешочке варят:

А) 2,5-3 минуты;

Б) . 4,5-5 минут;

В) 7 минут.

35..В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи:

А) Сырник;

Б) Пудинг;

В) Запеканка.

36. .Пудинг-это:

А) Жареное блюдо;

Б) .Запеченое блюдо;

В) Сваренное на пару.

37. Продукты необходимые для приготовления омлета:

А) . Яйца, мука, сметана, соль;

Б) Яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;

В) . Молоко, яйца, соль, сливочное масло.

38. Для блюда «Говядина духовая» используют полуфабрикаты из мяса:

А) .Крупнокусковые;

Б) Порционные;

В) Мелкокусковые.

39. Блюдо «Люля-кебаб» жарят:

А) Основным способом;

Б) .Во фритюре;

В) Запекают в жарочном шкафу.

40.Жаркое по-домашнему подают:

А) На порционных сковородах;

Б) На тарелках для вторых блюд;

В).В горшочках.