

1. Выбрать 3 правильных ответа

По способу приготовления тесто может быть

- а) дрожжевым;
- б) скорым;
- в) песочным;
- г) суточным;
- д) воздушным;
- е) заварным.

2. Выбрать правильный ответ

К посуде общего пользования относятся:

- а) блюда;
- б) супница;
- в) салатник;
- г) розетки для варенья;
- д) соусник;
- е) салфетки.

3. Выбрать 2 правильных ответа

Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:

- а) творог со сметаной,
- б) запеканка,
- в) сырники,
- г) пудинг,
- д) творожная масса.

4. Выбрать 3 правильных ответа

Выберите признаки доброкачественности мяса:

- а) упругая консистенция,
- б) запах свежего мяса,
- в) дряблая консистенция,
- г) цвет от темно-красного до коричневого.
- д) сухая или влажная поверхность,
- е) цвет от светло-розового до темно-красного,
- ж) липкая скользкая поверхность.

5. Выбрать 4 правильных ответа

Выберите виды тепловой обработки мяса:

- а) жарка,
- б) варка,
- в) вымачивание,
- г) замораживание,
- д) копчение,
- е) тушение.

6. Выбрать правильный ответ

Какое мясо используется для супа харчо?

- а) Свинина
- б) Баранина
- в) Говядина
- г) Курятина

7. Выбрать правильный ответ

Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?

- а) Перец
- б) Соль
- в) Масло
- г) Спирт

8. Выбрать правильный ответ

Что из перечисленного не является бутербродом?

- а) Сэндвичи
- б) Канапе
- в) Тарталетки

9. Выбрать 2 правильных ответа

Какой алкогольный напиток делают из яблок?

- а) Сакэ
- б) Бренди
- в) Кальвадос
- г) Сидр

10. Выбрать правильный ответ

В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?

- а) морские рыбы, водоросли;
- б) крупы,
- в) овощи, фрукты.

11. Выбрать правильный ответ

Способы определения свежести рыбы –

- а) по запаху;
- б) по вкусу,
- в) по характеру слизи на поверхности рыбы.

12. Выбрать 2 правильных ответа

Какие виды крахмала используются в кулинарии?

- а) молочный крахмал,
- б) картофельный крахмал;
- в) кукурузный крахмал.

13. Выбрать 2 правильных ответа
Способы тепловой обработки рыбы –

- а) варка основным способом;
- б) варка на водяной бане,
- в) жаренье основным способом.

14. Выбрать правильный ответ
Каковы меры профилактики кишечных инфекций?

- а) мыть руки перед едой;
- б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты,
- в) пить кипяченую воду.

15. Выбрать правильный ответ
Виды кисломолочных продуктов -

- а) сметана;
- б) сливочное масло,
- в) творог.

16. Выбрать правильный ответ
Пищевая ценность мяса –

- а) содержит витамин С,
- б) содержит животный белок;
- в) белок мяса является строительным материалом тела.

17. Выбрать правильный ответ
Физиология питания –

- а) наука о функциях организма,
- б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы;
- в) наука о работе дыхательной системы.

18. Выбрать правильный ответ
Роль кисломолочных продуктов в питании человека-

- а) содержат кальций, необходимый для образования зубной ткани;
- б) повышают иммунитет,
- в) нормализуют работу кишечника.

19. Выбрать правильный ответ
Способы определения качества мяса –

- а) по вкусу,
- б) по запаху;
- в) по консистенции.

20. Выбрать правильный ответ
Условия первичной обработки мяса -

- а) оттаивание в холодной воде,
- б) обвалка, зачистка и жиловка;
- в) изготовление полуфабрикатов.

21. Выбрать правильный ответ
Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?

- 1) в горячей воде;
- 2) в холодной воде;
- 3) на воздухе.

22. Выбрать правильный ответ
Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?

- 1) свинина;
- 2) говядина;
- 3) баранина.

23. Выбрать правильный ответ
Что означает термин «обвалка мяса»?

- 1) обмывание мяса;
- 2) обсушивание мяса;
- 3) оттаивание мяса;
- 4) отделение мяса от костей.

24. Выбрать правильный ответ
Мясные котлеты с начинкой – это:

- 1) котлета отбивная;
- 2) зразы;
- 3) шницель;
- 4) рагу;
- 5) антрекот.

25. Выбрать правильный ответ
Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

- 1) поджарка;
- 2) бифштекс;
- 3) азу;
- 4) лангеты.

26. Выбрать правильный ответ
Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

- 1) бефстроганов;
- 2) ромштекс;
- 3) бифштекс;
- 4) шницель.

27. Выберите 4 правильных ответа

Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:

- 1) сметана;
- 2) кефир;
- 3) кумыс;
- 4) творог;
- 5) сыр.

28. Выбрать правильный ответ

Из песочного теста готовят:

- 1) хлеб;
- 2) вареники;
- 3) пельмени;
- 4) оладьи;
- 5) печенье;
- 6) вермишель.

29. Выбрать правильный ответ

Пельмени и вареники готовят из теста:

- 1) пресного;
- 2) дрожжевого.

30. Выбрать правильный ответ

Разрыхлителем для пресного теста являются:

- 1) сода;
- 2) дрожжи.

31. Выбрать 3 правильных ответа

Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

- 1) суфле;
- 2) желе;
- 3) самбук;
- 4) мусс;
- 5) кисель.

32. Выбрать правильный ответ

Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:

- 1) квашение;
- 2) мочение;
- 3) маринование;
- 4) соление.

33. Выбрать правильный ответ

Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?

- 1) варенье;
- 2) джем;
- 3) повидло;
- 4) пюре;

34. Выбрать правильный ответ

Очень полезный кисель из чего?

1. из клюквы
2. из овса ("Геркулеса")
3. из яблок

35. Выбрать правильный ответ

Что такое пармезан?

1. название шоколада
2. вид макарон
3. сорт сыра

36. Выбрать правильный ответ

Для приготовления ботвиньи используется ботва..

1. морковная
2. свекольная
3. картофельная

37. Выбрать правильный ответ

Какое из этих слов то же, что и коврига?

1. Батон
2. Буханка
3. Каравай

38. Выбрать правильный ответ

Как называется очень полезная съедобная водоросль?

1. Морская капуста
2. Морской огурец
3. Морской укроп

39. Выбрать правильный ответ

Какое написание правильное?

1. Венегрет
2. Винегрет
3. Венигрет

40. Выбрать правильный ответ
Как называется земляной орех?

1. Фисташка
2. Кешью
3. Арахис

41. Выбрать правильный ответ
Из кобыльего молока производится кисломолочный продукт ...

1. ряженка
2. кефир
3. кумыс

42. Выбрать правильный ответ
Гурьевскую кашу не варишь без...

1. манки
2. пшена
3. гречки

43. Выбрать правильный ответ
Топинамбур – это очень полезный...

1. фрукт
2. корнеплод
3. злак

44. Выбрать правильный ответ
С каким немецким городом связано название мясной рубленой котлеты в булке?

1. Гамбург
2. Дрезден
3. Бонн

45. Выбрать правильный ответ
Какая из этих рыб на Руси называлась бы Красной?

1. Семга
2. Сиг
3. Осетр

46. Выбрать правильный ответ
«Наполеон» - это торт...

1. слоеный
2. бисквитный
3. Песочный

47. Выбрать правильный ответ

Из какого мяса делают котлеты по-киевски?

1. Из курятины
2. Из свинины
3. Из говядины

48. Выбрать 3 правильных ответа

По способу приготовления салаты могут быть:

- а) овощные;
- б) мясные;
- в) цветочные;
- г) рыбные;
- д) диетические;

49. Выбрать правильный ответ

К кофейной посуде относятся:

- а) кофейник;
- б) чайник;
- в) молочник;
- г) вазы для фруктов.

50. Выбрать 3 правильных ответа

К столовым приборам относятся:

- а) кружка;
- б) нож;
- в) молочник;
- г) вилка;
- д) салатник;
- е) ложка.

51. Выбрать правильный ответ

При сервировке стола ложку кладут:

- а) в тарелку;
- б) перед тарелкой;
- в) слева от тарелки;
- г) справа от тарелки;
- д) в специальную укладку.

52. Выбрать 2 правильных ответа

По способу приготовления бутерброды могут быть:

- а) простые;
- б) сложные;
- в) комбинированные;
- г) слоистые;
- д) одинарные;
- е) закусочные;
- ж) закрытые

53. Выбрать правильный ответ

По способу приготовления яйца могут быть:

- а) всмятку;
- б) «в мешочек»;
- в) вкрутую;
- г) отбивные;
- д) глазунья;
- е) сырые

54. Выбрать правильный ответ

При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;
- д) в специальную укладку.

55. Выбрать правильный ответ

Яйца «в мешочек» варятся:

- а) 1 мин.;
- б) 2 мин.;
- в) 2,5 мин.;
- г) 5 мин.;
- д) 10 мин.;

56. Выбрать правильный ответ

Загуститель для красных соусов

- А - крахмал;
- Б - мука;
- В - желатин.

57. Выбрать правильный ответ

Производный соуса белого

- А - паровой;
- Б - луковый;
- В - сухарный.

58. Выбрать правильный ответ

Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец.

- А - польский;
- Б - майонез;
- В - заправка салатная.

59. Выбрать правильный ответ

Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон?

- А - красных;
- Б - белых;
- В - сметанных.

60. Выбрать правильный ответ

Производный соуса красного

- А - луковый;
- Б - голландский;
- В - томатный.

61. Выбрать правильный ответ

Выберите температуру выпечки штучных изделий из песочного теста:

- А. 210- 220С
- Б. 230- 250С
- В. 260- 270С

62. Выберите правильный вариант ответа

С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

- 1) подбирают по цвету
- 2) подбирают по вкусу и аромату
- 3) подбирают с одинаковым сроком варки

63. Выберите правильный вариант ответа

Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компота?

- 1) холодной
- 2) горячей
- 3) теплой

64. Выберите правильный вариант ответа

Какие вещества, содержатся в чае?

- 1) красящие
- 2) дубильные
- 3) кофеин

65. Выберите правильный вариант ответа

Что придает аромат чаю?

- 1) дубильные вещества
- 2) эфирные масла
- 3) экстрактивные вещества

66. Выберите правильный вариант ответа

Каким бульоном разводят жировую мучную пассировку?

- 1) холодным
- 2) горячим

67. Выберите правильный вариант ответа

Какой корнеплод является самым ранним?

- 1) морковь
- 2) редис
- 3) хрен
- 4) редька

68. Выберите правильный вариант ответа

Какой корнеплод содержит каротин?

- 1) редька
- 2) свекла
- 3) сельдерей
- 4) морковь

69. Выберите правильный вариант ответа

Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет?

- 1) крахмал
- 2) сахар
- 3) аминокислота тирозин
- 4) минеральные вещества

70. Выберите правильный вариант ответа

Зачем свежую капусту кладут в соленую воду?

- 1) для сохранения цвета
- 2) для сохранения витаминов
- 3) для удаления гусениц и улиток

71. Выберите правильный вариант ответа

Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия общественного питания?

- 1) не очищенная
- 2) упитанная
- 3) потрошенная

72. Выберите правильный вариант ответа

Что такое «обвалка»?

- 1) удаление сухожилий
- 2) отделение мякоти от костей
- 3) деление на отрубы
- 4) зачистка мяса

73. Выберите правильный вариант ответа

В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- 1) добавляется сливочного масло
- 2) рубленая масса без особенностей
- 3) добавляют репчатый лук, сырое яйцо

74. Выберите правильный вариант ответа

Обработка рыбы на филе это:

- 1) деление на порционные куски
- 2) пластование
- 3) срезание плавников

75. Выберите правильный вариант ответа

Для чего рыбу осетровых пород ошпаривают?

- 1) для пластования
- 2) для деления на порционные куски
- 3) для удаления жучек

76. Выберите правильный вариант ответа

Льезон это?

- 1) смесь взбитых яиц
- 2) смесь соли и воды
- 3) смесь яиц и молока

77. Выберите 3 правильных варианта ответа

К простой форме нарезки относятся:

- 1) спирали
- 2) груши
- 3) кубики
- 4) соломка
- 5) брусочки

78. Выберите 5 правильных вариантов ответа

К сложной форме нарезки относятся:

- 1) бочоночки
- 2) кубики
- 3) чесночки
- 4) шарики
- 5) стружка
- 6) груши

79. Выберите правильный вариант ответа

Какое тесто содержит большое количество жидкости?

- 1) тесто для пончиков
- 2) тесто для блинчиков
- 3) тесто для оладьев
- 4) тесто для пирогов

80. Выберите правильный вариант ответа
Какой вкус тесто приобретает при брожении?

- 1) кисло-сладкий
- 2) сладкий
- 3) кислый

81. Выберите правильный вариант ответа
Сколько раз производят обминку при брожении теста?

- 1) 3-4
- 2) 2-3
- 3) 5-6

82. Выберите правильный вариант ответа
Для чего тесто ставят в теплое место?

- 1) для снижения количества углекислого газа
- 2) для улучшения брожения
- 3) для образования кислорода

83. Выберите правильный вариант ответа
Какая оптимальная влажность муки?

- 1) 15%
- 2) 14%
- 3) 14,5%

84. Выберите правильный вариант ответа
Каков нормативный запас воды на производстве?

- 1) 2дня
- 2) недельный
- 3) 4дня

85. Выберите 3 правильных варианта ответа
Показатели влияющие на выход хлеба?

- 1) брожение
- 2) упек
- 3) усушка
- 4) потеря крошки

86. Укажите цифрами последовательность приготовления сырников:

- а) добавить сахар, соль, муку и перемешать,
- б) пропустить творог через мясорубку,
- в) придать форму в виде круглых лепешек,
- г) добавить яйца, перемешать,
- д) обжарить с двух сторон.

87. Укажите цифрами последовательность

Первичная обработка мяса производится в следующий последовательности

обсушивание;
обмывание;
оттаивание;
обвалка;
разруб.

88. Выбрать правильную последовательности операций.

Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:

мойка;
очистка;
сортировка;
удаление косточек и нарезка.

89. Укажите цифрами последовательность

Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

а) нарезка;
в) очищение;
г) мытье;
д) сортировка.

90. Допишите предложение

Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и среды обитания

91. Допишите предложение

Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее пищевую ценность

92. Допишите предложение

К тощим рыбам относят: треску, пикшу, хека

93. Допишите схему механической обработки мороженого мяса

Размораживание, срезание клейма, обмывание, обсушивание

94. Допишите предложение

Показателем качества муки являются количество и качество клейковины.

95. Допишите предложение

По содержанию клейковины и ее качеству муку подразделяют на сильную, среднюю и слабую

96. Установите соответствие понятия и определения

1) ОСТы

1) Разрабатываются на продукцию, работы и услуги потребности в которых носят межотраслевой характер

2) ГОСТы

2) Разрабатываются применительно к продукции определенной отрасли

3) ТУ

3) Разрабатываются и принимаются

4) Стандарты предприятий

самим предприятием
4) Разрабатывают предприятия и другие субъекты хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно