**Перечень теоретических вопросов**

**Вопросы на выбор ответа**

**Инструкция к заданиям 1-20: из предложенных вариантов выберете букву правильного ответа**

**1. Дайте определение энергетической ценности пищи:**

А) пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергии

Б) распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объёму.

В) количество скрытой энергии, заключённой пище

**2. Органолептические показатели качества включают:**

А) вкус

Б) цвет, запах

В) консистенция, внешний вид

Г) все варианты ответов верны

**3. Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте:**

А) повторный

Б) вводный

В) первичный

Г) целевой

**4. Спецодежда для работников предприятий общественного питания предназначена для:**

А) для предотвращения обсеменения микробами

Б) выходить на улицу

В) для красоты внешнего вида

Г) для создания микроклимата

**5. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?**

А) получение готового продукта

Б) разнообразие блюд

В) уничтожение микроорганизмов

**6. Заболевание, вызванное воздействием вредных условий труда на работающего:**

 А) несчастный случай на производстве

Б) производственная травма

В) профессиональное заболевание

Г) порезы

**7. К торговой группе помещений относится следующие:**

А) вестибюль

Б) помещение для хранения сухих продуктов

В) гардероб для персонала

Г) хлеборезка

**8. Влажность пшеничной муки не должна превышать:**

А) 12,5%

Б) 16,5%

В) 15%

**9. Белок яйца, отделённый от желтка, применяется в качестве:**

 А) пенообразователя

Б) загустителя

В) увлажнителя

**10. Сульфитирование картофеля - это:**

А) обработка кислотой

Б) обработка щёлочью

В) обработка паром

Г) обработка бисульфитом натрия

**11. К недопустимым дефектам охлаждённой рыбы относятся:**

А) гнилостный запах, отставание мяса от костей

Б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах

В) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах

**12. При ожогах кипятком или горячим предметом поражённый участок тела необходимо:**

А) быстро охладить струёй холодной воды

Б) обработать содой пищевой

В) наложить марлевую повязку

Г) все ответы верны

**13. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:**

А) тыква, сливки, молоко

Б) масло, лук, морковь

В) тыква, масло, картофель

Г) лук, картофель, тыква

**14. Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки:**

А) водка, спирт, ром

Б) текила, старка, шампанское

В) вино, бренди, коньяк

Г) шампанское, пиво, водка

**15. Для придания супам-пюре густой консистенции вводят:**

А) крахмал

Б) белый соус

В) льезон

**16. Для придания сладким супам густой консистенции вводят:**

А) крахмал

Б) льезон

В) белый соус

**17.** **Какой способ размораживания мяса приводит к наименьшим потерям питательных веществ?**

А) на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов

Б) в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток

В) на воздухе в течение 10 часов при температуре +15 - 17 градусов

Г) в специальных камерах при температуре от 0 до + 6 градусов в течение 3-5 суток

**18. При приготовлении бульонов добавляют соль:**

А) вообще не солят

Б) в начале варки

В) в конце варки

**19. Укажите из предложенного списка все комбинированные приемы тепловой обработки:**

А) тушение

Б) брезирование

В) варка с последующим обжариванием

Г) запекание

**20. Пассерование - это процесс подогревание продуктов с жиром или без, при температуре:**

А) 14-160 градусов

Б) 160-180 градусов

В) 110-120 градусов

**Вопросы с открытым выбором**

**Инструкция 21-50: дополните предложения.**

**21.** Наиболее ценная часть туши животного, употребляемого в пищу, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**22.** Технология, при которой смешиваются и измельчаются компоненты того или иного блюда при постоянном нагреве, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**23.** Назовите способ приготовления мяса, рыбы, овощей в собственном соку, запекание на гриле или в духовом шкафу в конверте из промасленной бумаги или пергамента, а позднее в алюминиевой фольге \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**24.** Форма нарезки бефстроганов - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**25.** Определите и впишите название блюда по описанию:

Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный. При отпуске кладут гарнир, строганый хрен, рядом укладывают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, поливают мясным соком, сверху можно положить зелёное масло или яичницу-глазунью.

**26.** Дрожжи — это колония микроскопических \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Наряду с мукой и водой - один из важнейших компонентов в хлебопечении.

**27.** Ферментный комплекс дрожжей превращает сахара, которые содержатся в муке, в спирт и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, вызывая спиртовое брожение.

**28.** Хлебопекарный полуфабрикат, смесь в равных пропорциях муки и воды, в которой происходит процесс молочнокислого брожения, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**29.** Измельчитель, который применяется для измельчения орехов, сухофруктов и другого подобного сырья, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**30.** Базисная влажность муки составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ процентов.

**31.** Холодное желированное сладкое блюдо, желе из миндального или коровьего молока, сахара и желатина, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**32.** Высушенные продукты растительного происхождения ( листья, стебли, корни, плоды, соцветия), которые не употребляются в качестве отдельного блюда, называются \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**33.** Степень \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ мяса — критерий, определяющий уровень готовности/тепловой обработки блюда и характеризующийся, прежде всего, его внутренней температурой, определяющей также цвет в разрезе и сочность.

**34.** Красный цвет мяса зависит от красящего вещества, который называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**35.** Белки, содержащие все НАК (их восемь: триптофан, лейцин, изолейцин, валин, треонин, лизин, метионин, фенилаланин) и в тех соотношениях, в каких они входят в белки нашего организма, называются \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**36.** Взаимодействие денатурированных молекул белка, которое сопровождается образованием более крупных частиц, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**37.** Жареный кусок мяса из тонкого или толстого края, толщиной 1-1,5 см, овально-продолговатой формы называют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**38.** Кондитерское тесто и полуфабрикат, приготовленный из муки, сахара и яиц (причём яиц по объёму намного больше, чем муки), называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**39.** Маленькие круглые пирожные из особого бисквита (смесь пшеничной и картофельной муки), начинённые мармеладом, желе или кремом называют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**40.** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_– это значит добавить к тому, что жарилось на жире, для снятия пригорелости или ощущения жирности немного сухого красного вина в самом конце приготовления.

**41.** Ранее так называлась холодная обработка овощей для супов или соусов, ускоряющая готовность блюда, нарезка соломкой или тонкими колечками; позднее — грибы (нарезанные соломкой), запечённые в сметане, - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**42.** Выпеченный полуфабрикат в виде фигурной лепёшки из несладкого теста \_\_\_\_\_\_\_, используется для подачи банкетных закусок и блюд.

**43.** Документ об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, подписанный ответственными лицами с печатью предприятия, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**44.** Вид контроля качества, представляющий собой проверку сырья, которое поступило на предприятие общественного питания от поставщиков для дальнейшего приготовления блюд, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**45.** Инновационная технология приготовления пищи в вакуумной упаковке на водяной бане или в воде при очень точной постоянной температуре называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**46.** Очень маленькие фигурные бутерброды называются \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**47.** Закуска из рубленной массы овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, запечённых в огнеупорных формах, носит название \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**48.** Сыр из дичи носит название \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**49.** Один из основных кулинарных приемов, суть которого состоит в медленном нагревании продукта под крышкой до полного или частичного выпаривания жидкости, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**50.** Смесь молока или воды с яйцом и солью, в которой смачивают изделия перед панированием для удержания панировки на поверхности продукта, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Вопросы на установление соответствия**

**Инструкция к заданиям 51-80: установите соответствие между элементами первой и второй колонки**

**51. Установите соответствие:**

|  | Блюда |
| --- | --- |
| 1. Холодные блюда2. Холодные закуски | А) Икра осетровая |
| Б) Помидоры фаршированные |
| В) Рыба под маринадом |
| Г) Салат мясной |
| Д) Яйца под майонезом |
| Е) Язык заливной |
| Ж) Ростбиф с гарниром |
| З) Сельдь с луком |
| И) Щука фаршированная |
| К) Паштет из печени |

**52. Соотнесите сроки хранения холодных закусок и блюд**

| **Наименование блюд** | **Сроки хранения при температуре +4…+6** |
| --- | --- |
| 1. Салат витаминный | А) в течение 24 часовБ) 30 мин.В) 15 мин.Г) не более 12 часовД) 6 часов |
| 2. Бутерброды покрытые желе и закусочные |
| 3. Салат столичный |
| 4. Заливное из мяса |
| 5. Вскрытые консервы (в фарфоровой посуде) |

**53. Соотнесите виды разделки рыбы, используемые для заливных рыбных блюд**

| **Наименование заливных рыбных блюд** | **Виды разделки рыбы** |
| --- | --- |
| 1. 1. Рыбные фрикадельки заливные
 | А) Филе с кожей без костей |
| 1. 2. Рыба заливная целиком
 | Б) Чистое филе |
| 1. 3. Рыба заливная в растяжку
 | В) Тушка обработанная целиком |
| 1. 4. Рулет заливной из рыбы
 | Г) Филе с кожей, нарезанное порционными кусками по углом 90 градусов |
| 1. 5. Студень из рыбы
 | Д) Филе с кожей, рёберными костями |
| 1. 6. Рыба заливная порционными кусками
 |  |

**54. Соотнесите продукты, используемые для приготовления салатов:**

| Салат |  Продукты |
| --- | --- |
| 1. Салат витаминный2. Салат деликатесный | А) Лимон |
| Б) Спаржа свежая |
| В) Яблоки |
| Г) Морковь |
| Д) Горошек зелёный |
| Е) Огурцы свежие |
| Ж) Капуста цветная |
| З) Картофель |
| И) Помидоры |
| К) Осетровая рыба |
| Л) Сметана |
| М) Майонез |
| Н) Сельдерей |

**55. Соотнесите продукты, используемые для приготовления холодных соусов:**

| **Соус** |  Продукты |
| --- | --- |
| **1. Соус винегрет** **2. Соус тартар** | А) Сырые яичные желтки |
| Б) Варёные яичные желтки |
| В) Зелень петрушки |
| Г) Растительное масло |
| Д) Каперсы |
| Е) Огурцы консервированные |
| Ж) Горчица столовая |
| З) Уксус или лимонный сок |
| И) Соль |
| К) Сахар |
| Л) Эстрагон |

**56. Установите соответствие**

| 1. Желе2. Мусс3. Самбук4. Крем | А) Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смесиБ) Прозрачная студнеобразная массаВ) Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками Г) Взбитое желе густой пенообразной консистенции |
| --- | --- |

**57. Установите соответствие между названием готового напитка и особенностями отпуска**

| 1. 1. Кофе по-варшавски
2. 2. Кофе по-восточному
3. 3. Кофе глясе
 | А) При отпуске кладут шарик мороженогоБ) Отдельно в бокале подают холодную водуВ) При подаче кладут пенку снятую с молока |
| --- | --- |

**58. Установите соответствие**

| **Наименование** | **Определение наименования** |
| --- | --- |
| 1. Парфе | А) Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина |
| 2. Семифредо | Б) Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда |
| 3. Граните | В) Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями |
| 4. Шербет | Г) Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности |
| 5. Сорбе | Д) Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега |

**59. Установите соответствие меду видами теста и способом приготовления**

| **Наименование** | **Определение наименования** |
| --- | --- |
| 1. Тулип | А) Десерт из блинчатого теста, запечённого вместе с фруктами |
| 2. Фило | Б) Тесто для профитролей, шу, эклеров |
| 3. Тюиль | В) Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто |
| 4. Эппл пай | Г) Миндальные печенье небольшого размера |
| 5. Штрудель | Д) Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в одинаковых количествах |
| 6. Заварной | Е) Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах |
| 7. Клафутис | Ж) Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много. |

**60. Установите соответствие:**

| Способ разрыхления | Хлебобулочное мучное кондитерское изделие |
| --- | --- |
| 1. Биологический 2. Химический3. Механический | А) Печенье песочное |
| Б) Булочка ванильная |
| В) Пряник медовый |
| Г) Эклер |
| Д) Бисквит  |
| Е) Каравай  |

**61. Установите соответствие:**

| Вид оборудования | Название оборудования |
| --- | --- |
| 1. Механическое2. Тепловое3. Холодильное | А) Печь подовая |
| Б) Тестомесильная машина |
| В) Тестораскаточная машина |
| Г) Расстоечный шкаф |
| Д) Планетарный миксер |
| Е) Конвекционная печь  |
| Ж) Шкаф шоковой заморозки  |

**62. Установите соответствие:**

| Вид изделия | Название изделия |
| --- | --- |
| 1. Булочное 2. Мучное кулинарное 3. Бараночное | А) Крендель |
| Б) Халла |
| В) Бриош |
| Г) Пирожок печёный  |
| Д) Брецель  |
| Е) Ватрушка с творогом  |

**63. Установите соответствие между названием крема и его ингредиентами:**

| Название крема | Ингредиенты |
| --- | --- |
| 1) Бисквитный полуфабрикат | А) Пышная пористая эластичная структура, гладкая тонкая корочка светло-коричневого цвета, мякиш желтый |
| 2) Заварной полуфабрикат | Б) Темно-желтого цвета, имеет большой объем, внутри образуется полость, допускаются трещины на поверхности |
| 3) Слоеный полуфабрикат | В) Ярко выражена слоистость теста, полуфабрикат сухой |

**64. Установите соответствие между видом муки и ее характеристикой:**

| Вид муки | Характеристика муки |
| --- | --- |
| 1. Мука высшего сорта2. Мука первого сорта3. Мука второго сорта | А) Состоит из неоднородных частиц измельчённого эндосперма, с примесью измельчённых оболочек (отрубей) до 10 %. В результате присутствия оболочечных частиц мука приобретает сероватый оттенок |
| Б) Наиболее распространенный сорт муки для производства хлебобулочных изделий. Мука этого сорта представляет собой тонкоизмельченные всех слоев эндосперма, содержит 3-4% отрубей, цвет белый с желтоватым оттенком |
| В) Состоит из тонкоизмельченных частиц, центральной части эндосперма , практически не содержит отрубей, имеет белый цвет или белый с кремовым оттенком |

**65. Установите соответствие:**

| 1.Чифиндиш2. Аэрогроф3. Аппарат су-вид4.Термомиксер | А) Аппарат для смешивания и измельчения компонентов при постоянном нагреве;Б) Тепловой аппарат со встроенным резервуаром для водяной бани;В) Краскораспылитель для пищевых красителей;Г) Металлическая ёмкость с подогревом для настольного применения |
| --- | --- |

**66. Установите соответствие:**

| 1.Блендер2.Пакоджет3.Куттер4. Миксер | А) Электроприбор, предназначенный для приготовления гомогенных смесей путём измельчения, взбивания, смешиванияБ) Аппарат для измельчения замороженных продуктов и смешивания для получения густой ледяной пастыВ) Электроприбор, предназначенный для тонкого измельчения и взбиванияГ) Электроприбор, предназначенный для быстрого смешивания холодных напитков, взбивания |
| --- | --- |

**67. Соотнесите виды нарезки клубнеплодов и размеры:**

| 1. Кружочки | А) 0,1-0,2 см |
| --- | --- |
| 2. Ломтики | Б) 0,2\*0,2 см сечение |
| 3. Брусочки | В) 1-1,5 см длина |
| 4. Соломка | Г) 0,2 СМ толщина |
| 5. Средний кубик | Д) 0,7-1 см поперечное сечение |

**68. Установите соответствие приборов и их назначение для экспресс – оценки качества и безопасности сырья, материалов, условий, применяемых на предприятиях питания:**

| **Экспресс оценка** | **Приборы для оценки** |
| --- | --- |
| 1. Для определения экспресс анализа свежих овощей | А) Психрометр |
| 2. Для определения экспресс анализа температуры продуктов животногопроисхождения | Б) Ареометр |
| 3. Для определения экспресс анализа плотности молока | В) Овоскоп |
| 4. Для определения экспресс анализа качества яиц | Г) Термометр |
| 5. Для определения экспресс анализа влажности воздуха в производственныхпомещениях предприятия | Д) Нитрат – тест |

**69.** **Установите соответствие между жирорастворимыми витаминами и их содержанием в пищевых продуктах.**

| Группа жирорастворимых витаминаминов | Пищевые продукты |
| --- | --- |
| 1. Витамин А (ретинол) | А) Рыбный жир, печень, яйца, молоко |
| 2. Витамин D (кальциферол) | Б) Растительное масло, злаки |
| 3. Витамин Е (токоферол) | В) Рыба, говяжья печень, слив. Масло, молоко, яйца |
| 4. Витамин К (филлохинон) | Г) Зеленые листья салата, шпината, крапивы |

**70.Установите соответствие между полуфабрикатами и их формой и описанием:**

| 1. Зразы | А) Удлинённой формы, с различными начинками |
| --- | --- |
| 2. Котлеты | Б) Плоско- круглой формы толщиной 2-2,5 см и диаметром 6 см из мясной или рыбной котлетной массы |
| 3. Биточки | В) Представляет собой котлету или мясной рулет с начинкой |
| 4. Рулет | Г) Изделия из мясного фарша, его аналога или заменителя |

**71. Соотнесите рыбу в зависимости от содержания жира:**

| 1. Тощая рыба | А) от 8 до20% |
| --- | --- |
| 2. Средней жирности | Б) до 3% |
| 3. Жирная  | В) до 33% |
| 4. Очень жирная | Г) от 3 до 8% |

**72. Соотнесите время варки яиц:**

| 1. 10-12 минут | А)Яйца в смятку |
| --- | --- |
| 2. 2,5-3 минуты | Б) Яйца в «мешочек» |
| 3. 4,5-5 минут | В) Яйца в крутую |

**73. Установите соответствие между наименованием блюда и его поливкой:**

| **Наименование блюда** | **Поливка** |
| --- | --- |
| 1. Антрекот  | А) маслом |
| 2. Зразы отбивные | Б) мясным соком |
| 3. Плов | В) не поливают |
| 4. Ромштекс | Г) соусом |

**74. Определите к какому семейству рыб относятся данные виды рыб:**

| **Семейство рыб** | **Виды рыб** |
| --- | --- |
| 1.Сельдевые2. Карповые3. Лососевые | А) Сёмга, горбушаБ) Толстолобик, лещВ) Салака, килька |

**75. Соотнесите название продукта со сроком хранения:**

| **Название продукта** | **Срок хранения** |
| --- | --- |
| 1.Кефир2.Творог3.Сметана4.Молоко5.Масло6.Сыр | А) 36 часовБ) 24 часаВ) 20 часовГ) 72 часаД) 5 сутокЕ) 15 суток |

**76. Выберите из какой части мяса готовятся следующие полуфабрикаты:**

| **Полуфабрикаты** | **Части мяса** |
| --- | --- |
| 1. Лангет2. Антрекот3. Мясо отварное4. Эскалоп5. Рагу | А) Лопаточная часть говядиныБ) Грудинка баранины или свининыВ) ВырезкаГ) КорейкаД) Толстый и тонкий края |

**77. Установите соответствие между названием пирожного и видом теста, используемого при приготовлении соответствующего вида пирожного:**

| **Название пирожного**  | **Вид теста**  |
| --- | --- |
| 1. Эклеры 2. Корзиночка с кремом3. Буше | А) Песочное тестоБ) Бисквитное тесто В) Заварное тесто Г) Слоёное тесто |

**78. Соотнесите вид крупы и соответствующий способ её первичной обработки:**

| **Виды круп** | **Первичная обработка крупы** |
| --- | --- |
| 1) Пшеничная2) Гречневая3) Манная4) Рисовая5) Хлопья овсяные «Геркулес»6) Перловая7) Пшеничная | А) моютБ) перебираютВ) замачиваютГ) просеиваютД) подсушивают |

**79.** **Установите соответствие между производственными цехами и продукцией производимой в них:**

| Тип производственных цехов | Производимая продукция |
| --- | --- |
| 1. Овощной | А) Супы, соусы, гарниры, вторые блюда |
| 2. Рыбный | Б) Рыба специальной разделки охлажденная и мороженая, рыба нарезанная на порции, котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные |
| 3. Горячий | В) Холодные закуски, холодные блюда, молочнокислая продукция, холодные сладкие блюда, холодные напитки, холодные супы |
| 4. Холодный | Г) Очищенный сульфитированный картофель, капуста свежая белокочанная зачищенная; очищенные морковь, свёкла, лук репчатый |

**80. Установите соответствие между документом и его определением**

| **Документы** | **Определения** |
| --- | --- |
| 1) ГОСТ 2) ТР ТС 3) СанПиН | А) Формулирует требования государства к качеству продукции, работ и услуг, имеющих межотраслевое значение.Б) Технические требования либо непосредственно, либо путём ссылки на стандарт или технические условия, либо путём включения в себя содержания этих документовВ) это государственные подзаконные нормативные правовые акты с описаниями и требованиями безопасных и безвредных для человека факторов среды обитания |

**Вопросы на установление последовательности**

**Инструкция к заданию 81-100: установить последовательность**

**81. Укажите правильную последовательность приготовления заварного пряничного тес та:**

А) Приготовление сахаро-медового сиропа

Б) Охлаждение теста до 25 градусов

В) Заваривание муки в течении 10-12 мин

Г) Замешивание теста в течении 30 мин

Д) добавление яиц, маргарина, разрыхлителей, пряностей

**82. Укажите правильную последовательность приготовления крема «Заварного ванильного»:**

А) В яично-сахарную смесь добавляют крахмал с мукой

Б) Часть сахара растирают с желтками яиц

В) Молоко, остаток сахара, ванилин доводят до кипения

Г) Добавляют нарезанное сливочное масло и перемешивают

Д) Горячий молочный сироп соединяют с желтковой массой

Е) Массу уваривают до загустения

Ж) Крем сверху посыпают сахарной пудрой

**83. Укажите правильную последовательность операций приготовления дрожжевого опарного теста:**

А) Приготовление опары

Б) Подготовка сырья к пуску в производство

В) Брожение опары

Г) Обминка теста

Д) Замес теста

Е) Брожение теста

Ж) определение готовности выбродившего теста

**84. Укажите последовательность операций приготовления пирожных бисквитных нарезных «Бисквитная полоска»:**

А) приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста

Б) разрезание пластов

В) пропитывание сиропом

Г) приготовление отделочных полуфабрикатов

Д) склеивание пластов

Е) разрезание пласта на пирожные разной формы

Ж) нанесение крема на поверхность пласта и выравнивание поверхности

З) отделка поверхности пирожных

**85. Укажите правильную последовательность операций приготовления заварного теста:**

А) заваривание муки в кипящей жидкости

Б) взбивание массы с добавлением меланжа

Г) нагревание (до кипения) воды, масла, соли

Д) охлаждение заваренного теста

**86. Установите последовательность технологической схемы приготовления рассольника «Домашний»:**

А) Огурцы соленые (нарезанные, припущенные)

Б) Бульон

В) Картофель

Г) Пассерованные коренья и лук

Д) Капуста

Е) Зелень

**87. Укажите правильную последовательность операций приготовления блюда «Форшмак из сельди»:**

 А) Разделывают тушку на чистое филе

Б) Очищенный лук шинкуют

В) Сельдь вымачивают 2-4 ч.

Г) Мякоть сельди мелко рубят или пропускают через мясорубку

Д) Очищенное яблоко от кожицы мелко рубят, соединяют с луком

Е) Подготовленные продукты (хлеб, лук, яблоко) пропускают через мясорубку

Ж) Хлеб пшеничный без корок замачивают в холодной кипяченой воде

З) Выкладывают в селедочницу и украшают зеленым луком или зеленью петрушки

И) Все измельченные ингредиенты соединяют со сливочным маслом, молотым перцем, столовым уксусом и перемешивают

**88. Укажите правильную последовательность операций приготовления холодного блюда «Паштет из печени»:**

А) Овощи и печень жарят до готовности с добавлением специй

Б) Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности

В) Обработанную печень нарезают небольшими ломтиками и добавляют в овощи

Г) Добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают.

Д) Печень и овощи пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой или в куттере

Е) Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом.

**89. Установите последовательность технологической схемы приготовления белого основного соуса:**

А) Процеживание

Б) Варка (30 мин)

В) Соединение пассеровки с бульоном

Г) Добавление соли и лимонной кислоты

Д) Доведение до кипения

Е) Добавление овощей

Ж) Заправка маслом

**90. Укажите правильную последовательность операций приготовления соуса «Майонез с желе»**:

А) В горячий бульон вводят набухший желатин, растворяют, процеживают

Б) Приготавливают бульон (мясной, рыбный или из птицы)

В) Желатин заливают холодной кипяченной водой

Г) Во время взбивания добавляют столовый уксус или лимонную кислоту

Д) В охлажденный ланспик добавляют растительное масло и взбивают до белой загустевшей массы

Е) Используют для заливания холодной рыбы, филе птицы или дичи

**91. Укажите правильную последовательность операций приготовления холодного блюда «Карпаччо из курицы»:**

А) Подготовленную грудку обертывают пищевой пленкой и замораживают

Б) Приготавливают соус из сока лимона, оливкового масла, белого перца

В) Куриную грудку промывают холодной водой, обсушивают

Г) Апельсины нарезают тонкими дольками

Д) Ломтики птицы выкладывают на сервировочное блюдо, поливают соусом

Е) Застывшее мясо курицы нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3мм

Ж) Украшают маслинами, дольками апельсина, зеленым луком

**92. Укажите правильную последовательность операций приготовления холодного блюда «Мусс из свежего огурца»:**

А) Часть свежего огурца нарезают кубиком среднего размера

Б) Зелень укропа мелко рубят

В) Желатин со сливками нагревают до растворения

Г) Желатин замачивают в сливках

Д) Укроп, огурец, творожный сыр, бальзамический уксус, сахарная пудра, соль пробивается в блендере

Е) В огуречную массу вливают растворенный желатин и взбивают

Ж) Мусс сервируют на порционной тарелке, оформляя листьями салата, свежим огурцом, зеленью укропа

З) Массу разливают в формы, охлаждают для застывания

**93. Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:**

А) мясо нарезают брусочками

Б) перемешивают

В) соединяют с пассерованным репчатым луком

Г) укладывают на разогретую с жиром сковороду

Д) посыпают солью, перцем

Е) обжаривают

Ж) соединяют со сметанным соусом с томатом

З) доводят до кипения

И) отпуск

**94. Установите последовательность технологического процесса приготовления полуфабриката рулета рыбного:**

А) Готовят фарш из пассерованного лука, отварных яиц, отварных грибов

Б) Готовят рыбную рубленую массу

В) На влажную марлю выкладывают рубленую массу в виде прямоугольника

Г) Края марли соединяют

Д) На раскатанную рубленую массу выкладывают фарш

Е) Сформованный рулет сбрызгивают маслом

Ж) Рулет прокалывают для выхода пара

З) Поверхность рулета посыпают молотыми сухарями

**95. Определите правильную последовательность технологического процесса механической обработки замороженного мяса:**

А) Зачистка от загрязнений

Б) Обсушивание

В) Размораживание

Г) Обмывание

Д) Обвалка, жиловка

Е) Обсушивание

Ж) Зачистка крупнокусковых полуфабрикатов

**96. Укажите правильную последовательность темперирования белого шоколада:**

А) совместить с 1/3 шоколада в миске

Б) нагреть до 42 0С

В) опустить температуру шоколада на мраморной доске до 26 0С

Г) 2/3 шоколада вылить на мраморную доску

**97. Укажите последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод:**

А) Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком

Б) Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10-15 мин

В) Отжимают сок и ставят в холодильник

Г) Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой

Д) Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения

Е) Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы

Ж) Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок

З) Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании

И) Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С

К) Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня

Л) Отпускают в стаканах или креманках по 200 г

**98. Восстановите линию производства полуфабрикатов из мяса:**

А) Жиловка и зачистка

Б) Выделение крупнокусковых п/ф

В) Обмывание

Г) Обсушивание

Д) Обвалка отрубов

Е) Удаление клейма

Ж) Деление на отруба

З) Транспортировка в горячий цех

И) Нарезка на полуфабрикаты

**99. Определите последовательность разделки чешуйчатой рыбы:**

А) удаление жабр

Б) промывание

В) очистка чешуи

Г) удаление плавников

Д) удаление внутренностей

**100. Определить последовательность операций при приготовлении супов-пюре:**

А) протирание

Б) соединение с соусом

В) проваривание

Г) добавление соли

Д) варка или припускание продуктов вместе с овощами

Е) заправка льезоном и маслом

Ж) отпуск

З) варка или припускание продуктов

И) введение пассерованных овощей

К) разведение бульоном