

## РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии  
«Социально-экономического профиля»  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

## УТВЕРЖДАЮ

зам. директора ГАОУ СПО АО  
«УИТ» по УПР О.А. Диер  
\_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

Экзамен (в виде тестов) по МДК 02.01.

Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

1. Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:

- а) бутерброды, салаты, заливные блюда
- б) салаты, напитки, заливные блюда
- в) бутерброды, супы, салаты
- г) соусы, салаты, напитки

2. Бутерброды подразделяются на:

- а) сложные, жидкие, открытые
- б) простые, холодные, сладкие
- в) закусочные, острые, открытые
- г) простые, закрытые, закусочные

3. Холодные закуски подразделяются на:

- а) канапе, волованы, рулеты
- б) бутерброды, винегреты, заливные
- в) канапе, салаты, рулеты
- г) салаты, бутерброды, заливные.

4. Канапе это:

- а) блюдо
- б) закуска

в) напиток

г) соус

5. Основной канопе служит:

а) хлеб, багет, лаваш

б) мясо, капуста, хлеб

в) хлеб, багет, гренки

г) гренки, картофель, мясо

6. Подобрать ингредиенты для канопе с ржаным хлебом:

а) масло, огурец, сыр, помидор

б) ветчина, помидор, свежий огурец, лимон

в) сельдь, лук, соленый огурец, яйцо

г) масло сыр, виноград, маслина

7. Каковы размеры канопе:

а) 3 x 4 x 0.5

б) 5 x 6 x 05

в) 10 x 10 x 10

г) 15 x 3 x 10

8. Для оформления канопе используют:

а) зеленое масло, рисовальная масса, желе

б) зеленое масло, сахарная пудра, паприка

в) сахар, паприку, желе

г) сахарная пудра, желе, рисовальная масса

9. Срок реализации канопе:

а) 6 часов

- б) 12 часов
- в) 18 часов
- г) 30 минут

10. К методам приготовления сложных закусок относятся:

- а) варка, жарка, запекание
- б) маринование, насаживание на шпажки, взбивание
- в) маринование, тушение, бланширование
- г) пассерование, взбивание, варка

11. К сложным холодным закускам относятся:

- а) закуски из моллюсков, ассорти мясное или рыбное
- б) мини запеканки, винегреты, террины
- в) мини запеканки, закуски на шпажке, террины
- г) ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски

12. Срок реализации холодных закусок:

- а) 30 минут
- б) 48 часов
- в) 36 часов
- г) 2 часа

13. Ингредиенты сложной холодной закуски «Матрёшки»:

- а) помидоры, печень, масло
- б) яйцо, мясо жаренное, перец сладкий
- в) яйцо, перец сладкий, икра черная
- г) икра черная, рыба, печень

14. Ингредиенты сложной холодной закуски куриный рулет:

- а) курица, картофель, морковь
- б) капуста, курица, лук
- в) чернослив, капуста, сыр
- г) курица, сыр, чернослив.

15. Ингредиенты сложной холодной закуски шампиньоны застольные:

- а) грибы, зелень, картофель
- б) грибы, капуста, морковь
- в) грибы, помидоры, сыр
- г) грибы, картофель, сыр

16. К сложным холодным соусам относятся:

- а) майонез, винегрет, татарский
- б) голландский, маринад овощной, соевый соус
- в) мадера, польский, соус хрен
- г) майонез, сметанный, молочный

17. Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:

- а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы
- б) паприка, соусы, икра
- в) икра, сахарная пудра, соусы
- г) соусы, карвинг из овощей, зелень

18. На основе майонеза с добавлением кетчупа готовят соус:

- а) томатный
- б) красный основной,

- в) коктейльный
- г) соус винегрет

19. На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:

- а) татарский
- б) польский
- в) коктейльный
- г) сухарный

20. На основе майонеза с добавлением чеснока готовят соус:

- а) чесночный
- б) татарский
- в) голландский
- г) коктейльный

21. Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции:

- а) майонез
- б) кетчуп
- в) вустерский
- г) провансаль

22. Подберите сложный холодный соус к мясу заливному:

- а) соус винегрет
- б) вустерский
- в) соус хрен
- г) маринад овощной

23. Волованы готовят из теста:

- а) бисквитного
- б) песочного
- в) слоёного
- г) заварного

24. Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному:

- а) соус винегрет
- б) майонез
- в) вустерский
- г) маринад овощной

25. Подберите сложный холодный соус к рыбе жаренной холодной:

- а) соус винегрет
- б) вустерский
- в) майонез
- г) маринад овощной

26. Подберите сложный холодный соус к рыбе отварной холодной:

- а) майонез
- б) вустерский
- в) соус винегрет
- г) маринад овощной

27. Назовите ассортимент сложных холодных блюд:

- а) мясо заливное, паштет, бутерброд
- б) рыба заливная, канапе, яйцо фаршированное
- в) мясо заливное, паштет, рулет
- г) сырные шарики, рулет, паштет

28. Холодные блюда подают выходом:

- а) 25-80 г
- б) 100-120 г
- в) 150-250 г
- г) 250-400 г

29. Температура подачи холодных сложных блюд:

- а) 5-6° С
- б) 10-12°С
- в) 8-10°С
- г) 15-20°С

30. Для приготовления рыбы заливной рыбу:

- а) тушат
- б) жарят
- в) запекают
- г) варят

31. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:

- а) рыба, бульон, желатин
- б) агар-агар, сметана, рыба
- в) желатин, бульон, рыба
- г) крахмал, рыба, молоко.

32. Ингредиенты для приготовления желе рыбного:

- а) желатин, майонез, морковь
- б) бульон, молоко, агар-агар

в) бульон, желатин, специи

г) крахмал, сметана, специи

33. Чтобы желе застыло, его выдерживают на холоде:

а) 6 часов

б) 60 минут

в) 2 часа

г) 30 минут

34. Чтобы заливное освободить от формы следует:

а) нагреть

б) охладить

в) опустить в кипяток на 3 секунды

г) опустить в кипяток на 3 минуты

35. Назовите ассортимент сложных холодных блюд из птицы:

а) паштет из курицы, чахохбили, рагу

б) цыпленок табака, медальоны из грудки, паштет из курицы

в) котлеты пожарские, паштет из курицы, птица по-столичному

г) паштет из курицы, галантин, медальоны из грудки

36. По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд:

а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу

б) запаху, внешнему виду, температуре

в) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции

г) содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу

37. Сроки реализации сложных холодных блюд:

- а) 24 часа
- б) 48 часов
- в) 6 часов
- г) 36 часов

38. Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года:

- а) маринованные
- б) заливные
- в) паштеты
- г) фаршированные

39. Ингредиенты для приготовления мусса из сёмги:

- а) маслины, сыр, помидоры, сёмга
- б) яйца, сыр, колбаса, сёмга
- в) ветчина, сёмга, сливки, сыр
- г) мини тарталетки, сёмга, яйца, помидоры

40. Ингредиенты для приготовления сложной закуски ассорти:

- а) помидоры, баклажаны, кабачки
- б) картофель, баклажан, кабачки
- в) помидоры, капуста, морковь
- г) огурцы, лук, кабачки

41. Это позволяет придать сочность кулинарному изделию, получить необходимый вкусовой и ароматический букет:

- а) маринование
- б) запекание
- в) обёртывание
- г) фарширование

42. Это является иногда заключительным этапом перед использованием холодной закуски, а так же предшествует тепловой обработке:

- а) обёртывание
- б) запекание
- в) маринование
- г) фарширование

43. Это наиболее популярные закуски французской кухни, их подают не только как закуску, но и как лёгкое основное блюдо:

- а) рулеты (террины)
- б) салаты
- в) паштеты
- г) муссы

44. Этим закускам придаётся форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную:

- а) рулеты (террины)
- б) карпаччо
- в) паштеты
- г) муссы

45. Его называют серым кардиналом кулинарии, готовят из вина, фруктов и ягод. Используют в ресторанной кухне не только для придания остроты, но и для размягчения тканей мяса:

- а) вино
- б) уксус
- в) горчица
- г) перец

46. Они могут употребляться как для украшения холодных блюд, так и для придания текстуры, вкуса и цвета:

- а) сыры
- б) зелень
- в) фрукты
- г) цветы

47. Их требуется больше для холодных блюд, чем для горячих:

- а) соли и перца
- б) сливок и уксуса
- в) вкусовых добавок
- г) яиц и молока

48. При правильном подборе и профессиональном использовании оно придаёт сложным холодным блюдам и соусам восхитительный вкус:

- а) вино
- б) сахар
- в) соль
- г) уксус

49. К сложным холодным блюдам, из птицы и рыбы лучше подходит:

- а) красное вино
- б) крепленое вино
- в) бренди
- г) белое вино

50. Чтобы вкус вина при приготовлении сложных холодных блюд и соусов не был резким, его:

- а) разводят

- б) кипятят
- в) охлаждают
- г) настаивают

51. Чтобы у готового блюда не появился металлический вкус, вино кипятят, в посуде:

- а) алюминиевой
- б) чугунной
- в) эмалированной
- г) железной

52. Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги животных:

- а) салат
- б) студень
- в) заливное
- г) паштет

53. На его основе готовят холодные соусы: татарский, чесночный, пикантный и другие:

- а) вино
- б) сыр
- в) сметана
- г) майонез

54. Чтобы приготовить сложное холодное блюдо паштет (патэ) используют оболочку из:

- а) шпика
- б) капусты
- в) теста
- г) синтетической пленки

55. Какое количество мясных продуктов входит в состав рулета из смешанного мяса:

а) 5

б) 9

в) 3

г) 4

56. В сложных холодных блюдах паштеты при выпечке, образующееся пространство между начинкой и тестом заполняют:

а) сиропом

б) бульоном

в) маслом

г) желе

57. Какое тесто используют для приготовления паштетов:

а) дрожжевое

б) песочное не сладкое

в) слоёное

г) заварное

58. Для фарширования яиц используют:

а) котлетную массу

б) сырую рыбу

в) икру, сыр, грибы, семгу

г) тушеную капусту

59. Пикантные профитроли готовят из теста:

а) заварного

б) песочного

в) бисквитного

г) слоеного

60. Волованы готовят из теста:

а) бисквитного

б) песочного

в) слоёного

г) заварного