МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема: Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

1. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.
2. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.
3. Правила и варианты отпуска икры баклажанной, кабачковой, свекольной или морковной.
4. Требования к качеству, условия и сроки хранения. (4 часа)

Оформить краткий конспект в тетради использовать:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М. :Издательский центр «Академия», 2003 – 400 с.

2. Интернет ресурсы.

Практическая часть:

1. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления икры баклажанной : а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления:_____

2. 2. свекольной икры: а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления:_____

3. **<u>I . Исключи лишнее:</u>**

1. **Холодный цех оснащают оборудованием:**
а) универсальный привод;
б) холодильный шкаф;
в) овощерезка для вареных овощей;
г) электроплита;
д) овощерезка для сырых овощей.

2. Какие устройства не используют в холодном цехе:
а) устройство для нарезания сыра;
б) яйцо резка;
в) нож для фигурного нарезания масла;
г) механическое устройство

3. На участке приготовления бутербродов используют:
а) хлеборезку;
б) машину для нарезания гастрономических продуктов;
в) весы;
г) разделочные доски;
д) игла для шпигования мяса;
е) функциональные емкости.

4. Для приготовления «сельди под шубой» используют:
а)отварная свекла;
б) картофель;
в) морковь;
г) яблоки;
д) лук;
е) огурец;
ж) маслины;
з) яйца.

5. Картофельный салат заправляют:
а) Сметаной.
б) Салатная заправка
в) Голландский соус.
г) Майонез**.**

6.Почему холодные закуски подают в начале приема пищи:
а) Возбуждают аппетит,
б) Стимулируют деятельность пищеварительных желез.
в) Чтобы они не нагревались.

7.Какие продуты входят в состав свекольной икры:
1. Свекла.
2. Масло.
3. Томатное пюре.
4. Репчатый лук.
5. Перец сладкий.

8.Какие продукты следует исключить из рыбного ассорти:
1. Семга соленая.
2. Севрюга отварная.
3. Шпроты.

4. Икра паюсная.
5. Рыба жареная под маринадом.

9.Требования к качеству холодца:
1. Хорошо застывший.
2. Цвет мутный.
3. Мясо нарезанное кусочками.
4. Вкус концентрированного мясного бульона с ароматом специй и чеснока.
5. Мясные продукты твердые.

10.Для закрытых бутербродов не используют:
1. Хлеб.
2. Батон.
3. Булочки.
4. Корзиночки.

<u>II. Укажи верный вариант</u>:
1. Срок хранения мяса заливного, холодца:
А) 24 часа;
Б) 6 часов;
В) 12 часов.

2. Какая температура должна быть в холодном цехе:
А) 10 ° С;
Б) 18°С;
В) 25 °С.

3. Как нарезают овощи в блюда «сельдь с гарниром».
а) Соломкой,
б) Кубиками,
в) Кружочками.

4.Какой способ тепловой обработки используют для горячих бутербродов:
а) Варки.
б)Жарки.
в) Запекания,

5.В чем не подают холодные закуски?
а) салатниках.
б) на закусочных тарелках.
в) на шпажках,
г) баранчиках.
д) в волованах.

6. В чем не подают горячие закуски?
а) кокильницах,
б) кокотницах,
в) порционных сковородах,
г) кувшинах,
д) на крутонах.

7.Температура подачи холодных блюд и закусок:
а) 0°С.
б)12 °С.
в) 20 °С.

8.Срок хранения бутербродов:
а) 6 часов,
б) 30 минут.
в)12 часов.

9.Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации в течение:
1. 6 часов.
2. 30 минут.
3. 15 минут.

10.Заправленные салаты из сырых овощей подлежат реализации в течение:
1. 30 минут.
2. 3 часа.
3. 15 минут.