

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

Повторение темы: 1. Обработка овощей и грибов

2. Способы тепловой кулинарной обработки

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. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

2. Корнеплод, содержащий каротин -

а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

3. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

4. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.

5. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
б) длина 3-4 см, сечение 1 см;
в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

6. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

7. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

- а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

8. Очищают от кожицы редис

- а) красный; б) белый.

9. Для приготовления маринада морковь нарезают

- а) кубиками; б) брусочками; в) соломкой.

10. Разрезав брусочки моркови, получают

- а) кубики; б) дольки; в) соломку.

11. Шашки – форма нарезки

- а) репчатого лука; б) белокочанной капусты; в) свеклы.

12. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

- а) соломкой; б) шашками; в) дольками.

13. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- | | |
|----------------|---|
| 1) кольца; | а) для крупяных супов, фаршей; |
| 2) полукольца; | б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд; |
| 3) дольки; | в) для супов, соусов; |
| 4) крошка; | г) для шашлыков, жарки во фритюре. |

14. Перезрелые помидоры используют

- а) для салатов; б) для фарширования; в) для приготовления супов.

15. Ромбиками нарезают

- а) свежие огурцы; б) соленые огурцы; в) стручковый перец.

16. В воде хранят

- а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

17. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

- а) с открытой крышкой; б) с закрытой крышкой.

18. Большая продолжительность варки

- а) на пару; б) в воде.

19. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а) горячим; б) теплым; в) остывшим.

20. Для варки в молоке, картофель нарезают

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.

21. При температуре 170-180° С овощи жарят

- а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

22. Для жарки из отварного, картофель нарезают

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.

23. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

- а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.

24. Картофельные зразы

- а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.

25. Не добавляют манную крупу в котлеты

- а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

26. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму

- а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.

27. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

- а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

28. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся

- а) при припуске; б) при варке.

29. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

- а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.

30. Температура отпуска горячих овощных блюд –

- а) не ниже 55°С; б) не ниже 65°С; в) не ниже 74°С.

Оправлять на эл. почту elena.grofel@yandex.ru или в ВК