Уважаемые студенты! Здравствуйте! Сегодня мы с вами выполним практическую работу! Прошу всех выполнить тестовые задание Сегодня у нас 4 часа занятий( 2 пары). Посмотрите презентацию , найдете много ответов там! Желаю всем успеха!

Ответить на вопросы теста:

1.1 По происхождению жиры подразделяют: а) животные; б)растительные; в)синтетические;

г) комбинированные.

1.2 Кукурузное масло вырабатывают из: а) початка; б) зерна; в)зародыша; г)муки.

1.3 Оливковое масло вырабатывается из: а) ягоды; б) косточки; в) мякоти плодов; г) смеси.

1.4 К животным топленым жирам относят; а) свиной; говяжий; в) барсучий; г) тичий.

1.5 Маргарин относится к пищевым жирам? а) да; б) нет.

1.6 При какой температуре хранят маргарин на поп. Сроки годности.? а) 10 -15 градусов -30 дней; б) 15-20 – 25 дней; в) 5- 10 – 10 дней; г) 0-5 – 7 дней.

1.7 По сколько бальной шкале оценивают сливочное масло? а) 70 бальной; б) 30 бальной; г) 20 бальной.

На какие сорта подразделяют сливочное масло?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Из какого сырья вырабатывают сливочное масло? а) молока; б) сливок; в) растительных жиров; г) сметаны.

1.10Как классифицируется маргарин?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.Какой маргарин имеет следующие показатели качества: вкус, запах чистый, выраженный молочно – кислый со слабым привкусом введенного сливочного масла и соли?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Определите сорт и вид животного топленого жира по следующим показателям: цвет белый с бледно-голубым оттенком, характерным вкусом и запахом для данного вида жира, консистенция плотная?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Какой из животных топленых жиров (говяжий, бараний, свиной) имеет усвояемость 97-98, 80-94 и 80-90%?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Почему растительные масла используются в качестве салатных?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Какие требования к качеству предъявляют к сливочному маслу:

Бутербродное сладко-сливочное

Крестьянское сладко – сливочное соленое

Шоколадное

Перечислить дефекты сливочного масла:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

К какому сорту следует отнести сливочное масло общей бальной оценкой 14 балов, в том, что числе по вкусу и запаху 5 баллов?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Перечислите виды масленичных семян, из которых вырабатывают растительные масла?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

На какие сорта делится растительное подсолнечное масло? а) высший, первый, второй; б) первый, второй, третий; в) первый, второй; г) второй, третий.

Перечислите ассортимент кулинарных жиров:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Можно ли сливочное масло использовать в качестве фритюра? А) да; б) нет.

Определите сорт и группу маргарина по следующим показателям качества: слабо выраженный молочно – кислый вкус, запах, слегка мажущаяся консистенция, матовая поверхность среза, слегка сероватый оттенок?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_