ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ З ТЕМИ: «ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОГО ПОСУДУ, НАБОРІВ, СТОЛОВОЇ БІЛИЗНИ»

1.За якими ознаками класифікують посуд із порцеляни?

1.За малюнком і кольором.

2.За міцністю та якістю нанесення глазурі,

3.За формою, розмірами, призначенням.

4.За ціною, безпечністю користування та можливістю миття у мийній машині.

2. Яке призначення кокільниці?

1.Приготування та подавання десертів.

2.Приготування та подавання гарячих закусок з риби, морепродуктів.

3.Приготування та подавання гарячих закусок з грибів, птиці, овочів, м'яса.

4.Приготування та подавання солодких страв.

3. Яке призначення баранчиків з овальною кришкою?

1.Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих страв із припущеної риби.

2.Для подавання гарячих соусів.

3.Для подавання борошняних кондитерських виробів, фруктів на бенкетах.

4.Для подавання спаржевої квасолі при гуртовому обслуговуванні.

4.Укажіть порцеляновий посуд для подавання других страв.

1.Порційна сковорідка, баранчик з кришкою.

2.Горнятко керамічне.

3Мілка столова тарілка.

4.Глибока столова тарілка.

5.Чим відрізняється закусочна тарілка від мілкої десертної?

1.Діаметром.

2.Ємністю порції.

3.Формою.

4.Наявністю малюнка із зображенням фруктів на дні або бортику.

6.Укажіть посуд для подавання пампушок до борщу українського.

1. Пиріжкова тарілка.

2. Десертна мілка.

3. Закусочна тарілка.

4.Десертна глибока.

7.Укажіть металевий посуд для подавання других гарячих страв.

1.Мілка столова тарілка.

2.Кокотниця.

3.Кокільниця.

4.Порційна сковорідка.

8.Із яких матеріалів виготовляють посуд одноразового використання?

1.Із паперу, пластмаси, фольги.

2. Із картону та дерева.

3. Із фаянсу, порцеляни.

4. Із мельхіору та пластмаси.

9.На якій відстані від краю стола ставлять закусочну або мілку столову тарілку?

1.4см.

2.2см.

3.0,5 см.

4.1 см.

10.У якому посуді подають хліб на стіл?

1.У столовій мілкій тарілці.

2.У пиріжковій тарілці.

3.У десертній тарілці.

4.У закусочній тарілці.

11.Яке призначення пашотниці?

1.Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих припущених та тушкованих страв із м'яса, птиці, овочів, млинців.

2.Для подавання гарячих обчищених яєць, зварених "у мішечок", як гарнір до бульйону.

3.Для запікання і подавання гарячих закусок із риби та морепродуктів.

4.Для приготування та подавання гарячих закусок і других порційних страв із крупи, риби, м'яса, овочів.

12.Підберіть посуд для подавання варення, джему, меду.

1.Глибока десертна тарілка.

2.Кокотниця.

3.Пашотниця.

4.Розетка.

13.Як відшкодовується вартість столового посуду, що став непридатним у процесі обслуговування (з'явилися тріщини)?

1.За рахунок відвідувача.

2.Списують посуд за рахунок закладу ресторанного господарства.

3.За рахунок винного працівника закладу ресторанного господарства.

4.За рахунок бригади офіціантів закладу ресторанного господарства.

14.Яким набором зручніше скористатися для перекладання риби під маринадом?

1.Виделкою закусочною.

2.Виделкою та ложкою десертними.

3.Ложкою столовою разом із виделкою столовою.

4.Ложкою та ножем закусочними.

15.Якими наборами треба сервувати стіл, якщо у меню включено холодні закуски, гарячі м'ясні страви та десерт?

1.Закусочними, столовими та десертними.

2.Закусочними, рибними та фруктовими.

3. Столовими та десертними.

4.Закусочними та десертними.

16.Укажіть правильний варіант полірування тарілок.

1.Тарілку тримати у лівій руці, рушник - у правій.

2.Тарілку тримати на долоні правої руки, а лівою - протирати рушником.

3.Тарілку тримати через рушник лівою рукою ребром, а правою, поступово прокручуючи навколо осі, - протирати другим кінцем рушника, потім протерти середину та дно тарілки

4.Тарілку тримати у правій руці, рушник - у лівій.

17.Якими наборами потрібно засервувати стіл, якщо меню включає холодні овочеві закуски та фрукти?

1.Закусочними та десертними.

2.Закусочними та столовими.

3.Закусочними та фруктовими

4.Закусочними та рибними.

18.На яку відстань повинна звисати скатертина з накритого столу?

1. 10-15 см.

2.36-46 см.

3. 25-35 см.

4.40-50 см

Відповіді до тестових завдань:

1. 2;

2. 1;

3. 3;

4. 1;

5. 1;

6. 4;

7. 1;

8. 4;

9. 2;

10.- 2;

11.- 4;

12.- 2;

13.- 3;

14.- 1;

15.- 3;

16.3;

17.– 3;

18.– 3.