

«На Урок»

Способи теплової обробки (3 розряд)

ПІБ:

1.

Основні способи теплової обробки це:

а)

варіння

б)

тушкування

в)

пасерування

г)

смаження

д)

запікання

2.

До способів варіння не належить:

а)

припускання

б)

пасерування

в)

на водяній бані

г)

в автоклаві

3.

До комбінованих способів належать:

а)

обшпарювання

б)

тушкування

в)

пасерування

г)

запікання

д)

варіння з наступним обсмажуванням

4.

Короткочасне обсмажування продукту із жиром або без нього за температури не вищій за 120°C без утворення рум'яної кірочки називається

а)

припускання

б)
пасерування

в)
смаження основним способом

г)
бланшування

5.
Спосіб теплової обробки, під час якої продукти занурюють у рідину на третину її об'єму або готують у власному соку в посуді під закритою кришкою, називається

а)
бланшування

б)
припускання

в)
варіння на парі

г)
варіння на водяній бані

д)
термостатування

6.
Жир для смаження основним способом розігрівають до температури

а)
140–150°C

б)
160–170°C

в)
120–130°C

г)
100–120°C

7.
Жир для смаження у великій його кількості (фритюр) розігрівають до температури

а)
140–150°C

б)
90–200°C

в)
160–180°C

г)
130–145°C

8.
Папільйот – це спосіб теплової обробки...

а)

за якого використовують решітку-гриль

б)

що передбачає приготування їжі після попереднього обсмажування

в)

що передбачає загортання їжі у папір (фольгу)

г)

риби в шарі солі

9.

Співвідношення жиру і продукту під час смаження у фритюрі має бути (мінімум):

а)

4 : 1

б)

1 : 2

в)

2 : 1

г)

1 : 4

10.

Температура у найтовстішій частині продукту до моменту готовності під час теплової обробки має бути не менше:

а)

50°C

б)

60°C

в)

80°C

г)

100°C

11.

До бланшування вдаються, позаяк воно...

а)

полегшує наступну механічну кулінарну обробку продуктів

б)

сприяє утворенню нових смакових речовин

в)

доводить продукт до готовності

г)

надає страві рум'яної кірочки

12.

Молочний столовий маргарин використовують:

а)

для бутербродів

б)

для заправляння супів-пюре, каш

в)

для пасерування овочів, для тіста